

Belair

LUXURY HOSPITALITY IN SORRENTO



CALYPSO

RESTAURANT

Dinner

EXECUTIVE CHEF:
RESTAURANT MANAGER:

Mr. Giuseppe Squillante
Mr. Raffaele D'Orso

La Poesia della Cucina mediterranea

The poetry of mediterranean cuisine

Terra e mare caratterizzano allo stesso modo la gastronomia Sorrentina. I pescatori ogni giorno rientrano con un piccolo tesoro d'argento, mentre dai monti Lattari i maestri dell'arte casearia propongono i loro formaggi celebri in tutto il mondo, come il Provolone del Monaco. E la terra vulcanica rigogliosa e fertile accompagna il tutto coi suoi frutti.

Land and sea characterize in the same way the gastronomy of Sorrento. The fishermen return everyday with a small silver treasure, while from the monti lattari the artists of cheese-making propose their world famous cheeses, like Provolone del Monaco . And the luxuriant and fertile volcanic land accompanies this all with its fruits.

Rispetto per le materie prime e il per ritmo della natura

Respect for the raw materials and for the rhythm of nature

La radici sono il punto di partenza, ma ogni chef, come un artista, deve infondere personalità e cifra stilistica ai propri piatti. Al Calypso ogni sera si propone una piccola magia. Piatti che hanno il profumo della tradizione e il sapore di una nuova esperienza di gusto.

Roots are the starting point, but each chef, like an artist, must infuse personality and personal style into their dishes. At Calypso each evening a little magic is proposed. Dishes that hold the scent of tradition and taste of a new experience of flavour.

La nostra Terrazza sul mare di Sorrento

Our terrace over the sea of Sorrento

La cena vista Vesuvio aggiunge ad ogni piatto un ingrediente unico, un tocco di magia che lo rende speciale. L'elegante sala interna vista mare crea un'atmosfera intima e avvolgente.

Dinner with a Vesuvius view adds a unique ingredient to each dish, a touch of magic that makes it special. The elegant indoor sea view hall creates an intimate and embracing atmosphere.

Antipasti

Starters

Polpo cotto a bassa temperatura e grigliato, con maionese della sua acqua, crema di patate viola e insalatina al limone

Octopus cooked at low temperature and then grilled, whit mayonnaise of his water, purple potato cream and lemon salad



Tonno scottato, caviale di melanzane alla brace, polvere di olive nere

Seared tuna, grilled eggplant caviar and black olive powder



Crudo di gamberoni rossi, zuppetta di pomodorini e fragole, panzanelle e crema di avocado

Raw red prawns, cherry tomatoes and strawberries soup, panzanelle and avocado cream



Insalata di mare calda su crema di prezzemolo

Warm seafood salad on parsley cream



Battuta di fassona piemontese, nocciole di Giffone e maionese di acciughe

Fassona beef tartare, hazelnuts from Giffone and anchovy mayonnaise



Si comunica alla spett.le clientela che alcuni prodotti sono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura (ai sensi del reg. CE n 852/04 e 853/04).

Some ingredients may have undergone a shock freezing treatment (For the purposes of reg. CE No 852/04 and 853/04).

Primi Piatti

First Courses

Spaghettoni fatti in casa ai due pomodori del Vesuvio, con caciottina salata

Home made spaghettoni in Vesuvius cherry tomatoes sauce, with salted caciotta cheese



Linguine di Gragnano con astice e punte di asparagi

Linguine pasta from Gragnano with lobster and asparagus tips



Ravioli alla caprese su passatina di pomodori San Marzano

Ravioli caprese on San Marzano cherry tomatoes puree



Vermicelli con vongole veraci e pomodori confit

Vermicelli pasta with clams and confit tomatoes



Risotto al limone femminiello e gamberi rossi

Femminiello lemon risotto and red shrimps



Tortello di pasta all'uovo, con brasato di maialino nero casertano, cipolla candita all'aceto di lamponi, fuso di provolone del monaco e finferli

Egg pasta tortello with braised black pork of Caserta, onion candied in raspberry vinegar, melted in provolone del monaco cheese and finferli mushrooms



Si comunica alla spett.le clientela che alcuni prodotti sono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura (ai sensi del reg. CE n 852/04 e 853/04).

Some ingredients may have undergone a shock freezing treatment (For the purposes of reg. CE No 852/04 and 853/04).

Secondi di pesce

Fish Main courses

Pesce fresco del giorno (alla griglia, al forno, in crosta di sale e all'acqua pazza)

Daily caught whole fish (grilled, baked, salt crust, aquapazza)

 (per Kg) 90

Frittura di paranza con salsa tartara

Mixed fried fish with tartar sauce

    24

Filetto di spigola scottato sulla pelle con finocchio gratinato al basilico

Scalded on skin sea bass fillet and fennel gratin with basil

  28

Filetto di ricciola piastrata su scarola al salto con olive, capperi, pinoli e fonduta di provolone del monaco

Grilled amberjack fillet on escarole "al salto" (stir-fried) with olives, capers, pine nuts and provolone del monaco cheese fondue

   28

Si comunica alla spett.le clientela che alcuni prodotti sono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura (ai sensi del reg. CE n 852/04 e 853/04).

Some ingredients may have undergone a shock freezing treatment (For the purposes of reg. CE No 852/04 and 853/04).

Le nostre carni

Our meats

Tagliata di simmental con verdure e patate al profumo di rosmarino (per due persone)

Sliced simmental beef with Vegetables and roasted Rosemary potatoes
(for two people)



Chateaubriand con salsa Bernese (per due persone)

Chateaubriand with béarnaise sauce
(for two people)

80

Filetto di manzo alla griglia, con verdure e patate novelle

grilled beef fillet with vegetables and early potatoes



Carrè di agnello scalzato in crosta di pane alle erbe, melanzane, cipollotto e patate novelle

Rack of lamb in bread crust with herbs, eggplant, scallion and early potatoes



Si comunica alla spett.le clientela che alcuni prodotti sono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura (ai sensi del reg. CE n 852/04 e 853/04).

Some ingredients may have undergone a shock freezing treatment (For the purposes of reg. CE No 852/04 and 853/04).

Contorni

Side dishes

Verdure alla griglia
Grilled vegetables

7

Scarole al salto con olive, capperi e pinoli
"Al salto" (stir-fried) escaroles with olives, capers and pine nuts



Insalata mista
Mixed salad

5

Spinaci scottati all'aglio
Seared spinach with garlic

7

Patateponte nuove fritte
Fried new patateponte

6

Patate novelle al rosmarino
Early potatoes with rosemary

6

Si comunica alla spett.le clientela che alcuni prodotti sono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura (ai sensi del reg. CE n 852/04 e 853/04).

Some ingredients may have undergone a shock freezing treatment (For the purposes of reg. CE No 852/04 and 853/04).

I nostri dolci Our Desserts

Crostatina con crema Chantilly e fragole meringate

Tart with Chantilly cream and meringue strawberries



Delizia al limone sorrentino

Lemon delight cake , Sponge cake with Sorrento lemon cream



Semifreddo al torrone con zuppettadi agrumi e lamponi

Parfait Nougat with citrus and raspberry soup



Mousse al cioccolato con composta di mango

Chocolate mousse with mango compote



La nostra ricotta e pera

Our ricotta and pear cake



Torta caprese al cioccolato secondo la nostra tradizione

Chocolate Caprese cake according to our tradition



Tagliata di frutta fresca

Sliced fresh fruit

8

Coppa di gelato artigianale

Homemade ice cream



Si comunica alla spett.le clientela che alcuni prodotti sono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura (ai sensi del reg. CE n 852/04 e 853/04).

Some ingredients may have undergone a shock freezing treatment (For the purposes of reg. CE No 852/04 and 853/04).

Le nostre pietanze somministrate contengono o possono contenere uno o più allergeni appartenenti alle 14 tipologie di allergeni indicate nell'all. II del Reg. UE 1169/2011 (cereali contenenti glutine e prodotti derivati; crostacei e prodotti a base di crostacei; uova e prodotti a base di uova; pesce e prodotti a base di pesce; arachidi e prodotti a base di arachidi; soia e prodotti a base di soia; latte e prodotti a base di latte - incluso lattosio; frutta a guscio; sedano e prodotti a base di sedano; senape e prodotti a base di senape; semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo; anidride solforosa e solfiti; lupino e prodotti a base di lupino; molluschi e prodotti a base di molluschi). In caso di allergie o intolleranze alimentari, prima di effettuare l'ordine, vi invitiamo ad informare il nostro personale e richiedere l'elenco degli ingredienti utilizzati nei piatti scelti.

In compliance with food labelling regulation - Reg. UE 1169/2011 - please note that our dishes may contain one or more of the following allergens: cereal, peanuts, nuts, shellfish, sesame seeds, eggs, milk, soya, celery and celeriac, mustard, sulphur dioxide and sulphites. In the case of food allergies or intolerances, before placing your order, please inform our staff and ask for the list of ingredients used in the dishes chosen.

Legenda Allergeni Allergens Legend



Sedano
Celery



Glutine
Gluten



Crostacei
Crustaceans



Uova
Eggs



Molluschi
Shell Fish



Senape
Mustard



Frutta a guscio
Nuts



Arachidi
Peanuts



Pesce
Fish



Lupini
Lupins



Latte
Milk



Anidride solforosa
Sulphur dioxide



Soya
Soya beans



Semi di sesame
Sesame