
CALYPSO

DINNER MENÙ

EXECUTIVE CHEF
MR. STEFANO RUOCCO

CALYPSO

ANTIPASTI STARTERS

Crudo del Golfo, germogli e caviale

Selection of local raw fishes with buds and caviar



36

Fantasia tiepida di mare, pomodorini, sedano ed emulsione al limone di Sorrento

Lukewarm seafood salad (octopus, cuttlefish, prawn, squid, shellfish) with celery, cherry tomatoes and Sorrento lemon emulsion



30

Polpettine di mare con tris di salse

Fish meatballs served with three sauces



24

Tartare di manzo, uovo croccante e tartufo nero

Beef tartare with fried poached egg and black truffle



26

Uovo poché, asparagi al gratin e pomodoro confit

Egg pochée, asparagus au gratin, tomato confit



20

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).

CALYPSO

PRIMI PIATTI FIRST COURSES

Spghettone alle vongole, bottarga di tonno e alghe croccanti Spaghetti with clams, tuna roe and crunchy seaweed	  	26
Risotto al cavolo viola, gamberi rossi di Mazara del Vallo, mango e granella di pistacchio Purple cabbage risotto with mango sauce, Mazara del Vallo red shrimps and chopped pistachio	  	24
Pacchero di Gragnano all'astice, pomodorini e salsa all'aglio dolce "Paccheri" pasta from Gragnano with lobster and sweet garlic sauce	 	36
Tortello ripieno con genovese di maialino casertano, salvia in tempura e fonduta di parmigiano Tortello pasta stuffed with Neapolitan black piglet onion ragout, sage leaves tempura and parmesan fondue	   	28
Raviolo caprese su vellutata di pomodorini ed emulsione di basilico Ravioli caprese on cherry tomatoes puree and basil emulsion	  	22

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).

CALYPSO

SECONDI DI PESCE FISH MAIN COURSES

- | | |
|---|---|
| <p>Ricciola cotta a bassa temperatura con erbe aromatiche e caponatina di verdure di stagione</p> <p>Low-cooked herb amberjack on seasonal vegetable caponata</p> | <p>34</p>   |
| <p>Baccalà in tempura, lemongrass, miele piccante</p> <p>Cod in tempura on a lemongrass puree flavored with spicy honey</p> | <p>24</p>  |
| <p>Tataki di tonno, semi di sesamo, crema di topinambur e salsa ponzu</p> <p>Seared tuna tataki with sesame seeds, jerusalem artichokes cream and Ponzu sauce</p> | <p>38</p>       |
| <p>Il pescato del giorno</p> <p>Fresh local fish</p> | <p>60/kg</p>  |

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).

CALYPSO

SECONDI DI CARNE & VEGETARIANI MEAT MAIN COURSES AND VEGETARIAN

- | | | |
|--|----|---|
| Carré di agnello con riduzione all'Aglianico, jacket potato e finferli
Rack of lamb, Aglianico wine reduction sauce, jacket potato and finferli mushrooms | 32 |   |
| Maiolino casertano, mela annurca campana, bietola e composta di cipolle rosse di Tropea
Caserta black piglet filet with local "annurca" apple, chard and Tropea red onions compote | 30 |     |
| Filetto di Chianina, crema di carote arrosto, noci di Sorrento e caciocavallo podolico
Chianina grilled filet with Sorrento walnuts served with roast carrot sauce and caciocavallo cheese | 34 |    |
| Flan alla Nerano, spuma al basilico e cialda di Parmigiano Reggiano
Zucchini flan on a zucchini cream, basil mousse, Parmigiano Reggiano waffle | 22 |     |

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).

CALYPSO

DOLCI DESSERTS

Mousse ai tre cioccolati e coulis di lamponi aromatizzata allo zenzero

Three chocolates mousse on a raspberry coulis flavored
with ginger



16

Tortino caldo di mele con gelato salato alla vaniglia

Warm apple pie with salted vanilla ice cream



14

Delizia al limone di Sorrento

Lemon delight cake with Sorrento lemon cream



14

Sfera al cioccolato con mascarpone e granella di amaretti

Chocolate ball with mascarpone and macaroons



14

Sorbetto limone, mela verde e pepe di Sichuan

Lemon sorbet, green apple and Sichuan pepper

12

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).

CALYPSO

ALLERGENI

ALLERGENS LEGEND



ARACHIDI E
DERIVATI
PEANUTS



FRUTTA A GUSCIO
NUTS



LATTE E DERIVATI
MILK



MOLLUSCHI
SHELL FISH



PESCE
FISH



SESAMO
SESAM



SOIA
SOYBEAN



CROSTACEI
CRUSTACEANS



GLUTINE
GLUTEN



LUPINI
LUPINS



SENAPE
MUSTARD



SEDANO
CELERY



ANIDRIDE SOLFOROSA
E SOLFITI
SULPHUR DIOXID



UOVA E DERIVATI
EGGS

Le 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 e riportate all'ultima pagina di questo Menù. In caso di allergie o intolleranze alimentari, prima di effettuare l'ordine, vi invitiamo ad informare il nostro personale.

In compliance with food labeling regulations - Reg. UE 1169/2011 - please note that our dishes may contain one or more of the allergens that have been displayed in the specific legend in the last page of this Menù. In the case of food allergies or intolerances, before placing your order, please inform our Staff.
