



Siamo lieti di accogliervi al Ristorante Falalella, sperando che possiate trascorrere una splendida esperienza.

We take the greatest pleasure in welcoming you into Falalella Restaurant, hoping you will enjoy a wonderful experience

Maître
Matteo Settembrino

Chef
Tommaso Morone



Menù Degustazione *Tasting Menu*

Seppia, Fave, Piselli e Bottarga

Cuttlefish, Broad Beans, Peas and Bottarga
4, 14

Alici al Bacio, Puttanesca e Maionese al Basilico

Stuffed Anchovies, Puttanesca and Basil Mayonnaise
1, 3, 4, 7

In abbinamento: Calice di Fiano di Avellino - Di Meo

Riso Riserva San Massimo con Ostriche e Champagne

Rice with Oyster and Champagne
4, 9, 14

Linguine Pastificio Gentile con Aglio, Olio, Peperoncino e Colatura

Linguine Pasta with Garlic, Oil, Chili and Salted Anchovy Sauce
1, 4, 7, 9, 14

In abbinamento: Calice di Furore Bianco - Marisa Cuomo

Tonno Rosso Scottato, Salsa alle Mandorle, Pesto di Pomodoro e Olive

Seared Red Tuna, Almond Sauce, Tomato and Olives Pesto
4, 8, 11

In abbinamento: Calice di Greco di Tufo Vigna Cicogna - Benito Ferrara

Cioccolato, Caffè e Caramello Salato

Chocolate, Coffee and Salted Caramel
1, 3, 7

In abbinamento: Calice di Fior d'Arancio Passito Dilorio - Maeli

€ 80,00 A PERSONA / PER PERSON

+ € 30,00 A PERSONA ABBINAMENTO VINI / PER PERSON WINE PAIRING

IL MENU' DEGUSTAZIONE E' PROPOSTO ESCLUSIVAMENTE PER L'INTERO TAVOLO

THE TASTING MENU IS PROPOSED FOR THE ENTIRE TABLE



Antipasti
Hors d'Oeuvre

CHEF DE PARTIE: RAFFAELE IANNOTTI

Gran "Cru"do FALALELLA

Raw Fish Tasting FALALELLA

€ 40,00

2, 4, 14

Alici al Bacio, Puttanesca e Maionese al Basilico

Stuffed Anchovies, Puttanesca and Basil Mayonnaise

€ 18,00

1, 3, 4, 7

Carciofo Arrosto, Spuma Olandese, Mazzancolla e Fonduta di Provolone del Monaco

Roasted Artichoke, Dutch Foam, Prawns and Provolone Fondue

€ 22,00

1, 2, 3, 7, 8

Seppia, Fave, Piselli e Bottarga

Cuttlefish, Broad Beans, Peas and Bottarga

€ 20,00

4, 14

Millefoglie di Zucca e Patate, Fonduta al Blu di Bufala, Spugnole, Finferli e Tartufo

Pumpkin and Potato Millefeuille, Blue Buffalo Cheese Fondue, Morel Mushrooms, Chanterelles and Truffle

€ 20,00

7



Primi
First Courses

CHEF DE PARTIE: UMBERTO D'ANDREA

Candele Pastificio Gentile alla Genovese di Tonno Rosso

Candele Pasta Red Tuna "Genovese Style"

€ 22,00

1, 4, 9

Linguine Pastificio Gentile con Aglio, Olio, Peperoncino e Colatura

Linguine Pasta with Garlic, Oil, Chili and Salted Anchovy Sauce

€ 20,00

1, 4, 7, 9, 14

Mischiato Potente con Totani e Patate

Mischiato Potente Pasta with Squid and Potatoes

€ 20,00

1, 7, 9, 14

Riso Riserva San Massimo con Ostriche e Champagne

Rice with Oyster and Champagne

€ 23,00 min. 2 persone – min. 2 people

4, 9, 14

Bottone con Ricotta e Provola Affumicata, Porcini, Aglio Nero e Stravecchio di Vacca Rossa

Bottone with Ricotta and Smoked Provola, Porcini, Black Garlic and Red Cow Cheese

€ 22,00

1, 3, 7, 9



Secondi Second Courses

CHEF DE PARTIE: FRANCESCO BOTTIGLIERI

Tonno Rosso Scottato, Salsa alle Mandorle, Pesto di Pomodoro e Olive

Seared Red Tuna, Almond Sauce, Tomato and Olives Pesto

€ 28,00

4, 8, 11

Fritto Misto del Golfo

Mixed Fried Fish

€ 24,00

1, 2, 3, 4, 5, 14

Pescato del Giorno

(cottura; al sale, all'acquapazza, menta e limone)

Catch of the Day

(baking; with salt, acquapazza, mint and lemon)

€ s.q. a.q.

4

“Intingolo” Cetarese

€ 28,00

2, 4, 7, 9, 14

Spalla di Maialino, Patata Senapata e Cime di Rapa

Pork Shoulder, Mustard Potato and Turnip Greens

€ 23,00

10



Dessert

CHEF PÂTISSIER: LAURA SACCO

Bavarese al Limone, Mandorle, Menta e Basilico

Bavarian Cream with Lemon, Almonds, Mint and Basil

€ 8,00

1, 3, 7, 8

Cioccolato, Caffè e Caramello Salato

Chocolate, Coffee and Salted Caramel

€ 8,00

1, 3, 7

Soufflè, Frutta Pochè e Latte Jersey

Soufflè, Pochè Fruit and Jersey Milk

€ 8,00 18 min. prep.

1, 3, 7

Dessert del Giorno

Dessert of the Day

€ 8,00

1, 3, 7, 8

Selezione di Formaggi Regionali

Selection of Cheese from our Region

€ 18,00

7

Coperto: € 3,50 a persona
Cover charge: € 3,50 per person



Gentile Cliente,
i nostri cibi e le nostre bevande possono contenere le seguenti sostanze:

- 1. Cereali contenenti glutine** (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne:
sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio;
malto destrine a base di grano;
sciroppi di glucosio a base di orzo;
cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- 2. Crostacei** e prodotti a base di crostacei.
- 3. Uova** e prodotti a base di uova (sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari).
- 4. Pesce** e prodotti a base di pesce, tranne:
gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
- 5. Arachidi** e prodotti a base di arachidi.
- 6. Soia** e prodotti a base di soia, tranne:
olio e grasso di soia raffinato;
tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
estere di stanolo vegetale prodotto da steroli da olio vegetale a base di soia.
- 7. Latte** e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
latticello. (sono compresi latte bovino, caprino, ovino, e ogni tipo di prodotto da essi derivato).
- 8. Frutta a guscio** vale a dire:
mandorle (*Amigdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoiensis*(Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifoliae* i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- 9. Sedano** e prodotti a base di sedano.
- 10. Senape** e prodotti a base di senape.
- 11. Semi di sesamo** e prodotti a base di semi di sesamo.
- 12. Anidride solforosa e solfiti** in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
- 13. Lupini** e prodotti a base di lupini.
- 14. Molluschi** e prodotti a base di molluschi.

Qualora le sostanze indicate dovessero provocare allergie o intolleranze, siete pregati di comunicarlo al momento dell'ordinazione.
Il direttore di sala sarà lieto di fornire qualsiasi ulteriore informazione.
Grazie.