

# MENU CENA

ITALIANO

# DAMOT

## ANTIPASTI

**CIPOLLOTTO CAPRESE (7) € 16**

*Cipollotto confit al forno, con fiordilatte, pomodorini del Piennolo del Vesuvio e basilico*

**RICCIOLA IN CEVICHE (4,9) € 19**

*Ricciola marinata ai sali bilanciati, leche de tigre leggermente piccante con mais peruviano fritto*

**UOVO POCHÉ (1,3) € 15**

*Con crema di piselli tiepida e orzo soffiato*

**CARCIOFO CBT (7) € 17**

*Carciofo scottato Cotto a Bassa Temperatura con fonduta di pecorino romano DOP, polvere di carciofo arrosto e lardo di Colonnata*

## SECONDI PIATTI

**AGNELLO SCOTTATO (7) € 27**

*Con verdure croccanti e crema di topinambur*

**OMBRINA\* ALL'ACQUA PAZZA (4,13) € 28**

*Con patata schiacciata al limone, pomodorini confit e lupini*

**CARBONARO BLACK COD\* (4,7) € 32**

*Con purè al rafano, asparago croccante, scalogno in agrodolce e crescione*

**SANDWICH DI VERDURE (7) € 22**

*Con scamorza affumicata fresca, agretti e fondo di peperone*

## BEVANDE

**ACQUA 0,45 ml € 3**

**ACQUA 0,75 ml € 4**

*Naturale / Frizzante*

## PRIMI PIATTI

**PLIN ALLA LASAGNA (1,3,7,9) € 18**

*Ravioli del plin ripieni di bolognese, salsa al pomodoro con fonduta al parmigiano e salsa agli spinaci*

**RISOTTO AL FINOCCHIETTO (1,4,7) € 24**

*Riso Acquerello con crumble di yogurt e lampone e anguilla\* affumicata*

**LINGUINA DI MAIS, BURRO E ACCIUGHE (1,4,7,8) € 22**

*Con burro nocciola, pecorino romano DOP, acciughe del Mar Cantabrico e pane saporito*

**SCIALATIELLI ALLA NERANO (1,7) € 18**

*Pasta fatta in casa con chips di zucchine e caciocavallo*

## CONTORNI

**AGRETTI AOP € 6**

**INSALATA DI MISTICANZA € 6**

Coperto: € 2,50

*\*I prodotti possono essere  
abbattuti all'origine o da noi*

*Vi preghiamo di segnalarci eventuali allergie  
ed intolleranze alimentari, il nostro personale sarà felice  
di trovare la migliore soluzione possibile.*

# MENU DINNER

ENGLISH

# DAMOT

## STARTERS

**CAPRESE SPRING ONION (7) € 16**

*Baked confit spring onion, with fiordilatte,  
Piennolo cherry tomatoes from Vesuvius and basil*

**AMBERJACK CEVICHE (4,9) € 19**

*Amberjack marinated in balanced salts,  
slightly spicy leche de tigre with fried Peruvian corn*

**POCHÉ EGG (1,3) € 15**

*With warm pea cream and puffed barley*

**ARTICHOKE LTC (7) € 17**

*Seared artichoke Low-Temperature Cooked with  
pecorino romano DOP fondue,  
roasted artichoke powder and Colonnata lard*

## MAIN COURSERS

**SEARED LAMB (7) € 27**

*With crunchy vegetables  
and Jerusalem artichoke cream*

**CRAZY WATER UMBRINA (4,13) € 28**

*With lemon mashed potato,  
confit cherry tomatoes and lupins*

**BLACK COD\* (4,7) € 32**

*With horseradish puree, crunchy asparagus,  
sweet and sour shallots and watercress*

**VEGETABLE SANDWICH (7) € 22**

*With fresh smoked scamorza, agretti  
and pepper base*

## BEVERAGES

**WATER 0,45 ml € 3**

**WATER 0,75 ml € 4**

*Still / Sparkling*

## PASTA AND SOUP

**LASAGNA PLIN (1,3,7,9) € 18**

*Ravioli del plin stuffed with Bolognese, tomato sauce  
with parmesan fondue and spinach sauce*

**FENNEL RISOTTO (1,4,7) € 24**

*Acquerello rice with yogurt and raspberry crumble  
and smoked eel*

**CORN LINGUINA, BUTTER AND ANCHOVIES (1,4,7,8) € 22**

*With noisette butter, pecorino romano DOP,  
anchovies from the Cantabrian Sea and tasty bread*

**SCIALATIELLI NERANO-STYLE (1,7) € 18**

*Homemade pasta with zucchini chips  
and caciocavallo cheese*

## SIDE DISHES

**AGRETTI € 6**

*With garlic, oil, and hot pepper*

**MIXED SALAD € 6**

Cover charge: € 2,50

*\*The products can be frozen  
at the origin or by us*

*Please report any allergies to us  
and food intolerances, our staff will be happy  
to find the best possible solution.*