



*Solo grano duro 100% italiano per la nostra
Pasta di Gragnano IGP Di Martino, declinata
in oltre 120 formati, interpretati dallo chef
Gianluca Pisacane e abbinati sapientemente ai
migliori prodotti di stagione.*



À la carte

Dal mare



Eliche giganti, sgombro in oliocottura,
porro croccante e burro affumicato all'arancia
€ 26,00

Linguine alle vongole veraci, umami napoletano e fumo d'ulivo
€ 28,00

Mezzi Canneroni Lisci, ragù di totano, capperi, patate e 'nduja
€ 28,00



Dall'orto



Orzo con pesto di basilico e noci, ricotta al limone e salsa all'aglio nero
€ 24,00

Chifferi in assoluto di piselli, cipollotto bruciato e arachidi salate
€ 26,00

Margheritine come un carciofo arrosto
€ 26,00



Coperto a persona € 2,50

À la carte

Dalla terra

Mezzani Tagliati Lisci, salsiccia a punta di coltello,
riduzione di papaccelle napoletane, fior di latte e crumble di olive nere
€26,00

Mezzi Occhi di Lupo con agnello C.B.T, fave, cacioricotta e salsa verde
€ 28,00

Vermicelli alla carbonara, asparagi e tartufo
€ 30,00

I grandi classici

Linguine con aglio, olio EVO e colatura di alici di Cetara 🍷
€ 24,00

Candele lunghe spezzate al ragù napoletano
Cotto per 12 ore e realizzato esclusivamente con tracchie
€ 25,00

Ziti Lunghi spezzati alla genovese di cipolla ramata di Montoro
e reale di bovino adulto
Cotto sette ore e mezza
€ 25,00

La Devozione
La nostra interpretazione dello Spaghetto Di Martino al pomodoro
€ 22,00

Coperto a persona € 2,50

Menù degustazione

La Tradizione



Amuse-bouche del Sea Front

Linguine con aglio, olio EVO e colatura di alici di Cetara 🌸

La Devozione

Ziti spezzati a mano alla Genovese
di cipolla ramata di Montoro e reale di bovino adulto

Momento napoletano

€ 45,00

con degustazione di 4 vini in abbinamento

€ 65,00



Chef fai tu



*Centoventisei formati di pasta, abbinamenti insoliti e infinite possibilità:
un viaggio nel gusto in cinque tappe affidato all'estro dello Chef.*

5 portate a scelta dello chef con dolce

€ 70,00

con degustazione di 5 vini in abbinamento

€ 95,00



Il Menù degustazione è da intendersi per l'intera prenotazione.

Coperto a persona € 2,50

Menù degustazione

Di Martino Experience



Amuse-bouche del Sea Front

Linguine alle vongole veraci, umami napoletano e fumo d'ulivo

Eliche Giganti, sgombro in oliocottura, porro croccante
e burro affumicato all'arancia

Chifferi in assoluto di piselli, cipollotto bruciato e arachidi salate

Vermicelli alla carbonara, asparagi e tartufo

Ziti spezzati a mano alla Genovese di cipolla ramata di Montoro
e reale di bovino adulto

Pre-dessert

Conchiglione soufflato ricotta, composta di fragoile e crumble al cioccolato

Momento napoletano

€100,00

con degustazione di 6 vini in abbinamento

€ 140,00



Il Menù degustazione è da intendersi per l'intera prenotazione.

Coperto a persona € 2,50

Dessert



Conchiglione soufflato ricotta, composta di fragole e crumble al cioccolato
€ 15,00



Cubo di babà, mousse al cioccolato e salsa all'arancia
€ 15,00



Delizia al limone
€ 15,00



Pastamisù
€ 15,00

