

ANTIPASTI

PAPPA, BURRATA E ALICI con Alici di Cetara e Basilico di Prà	21
INSALATA DI PUNTARELLE E SEPIE con Dressing di Acciuga	22
PEPERONI TONNATI Ripieni di Salsa alle Acciughe e Filetto di Tonno con Capperi di Pantelleria	23
SARDA AFFUMICATA Pomodorino e Finocchietto Selvatico con Pan Brioche	24
POLPO E PATATE con Indivia Belga alla brace e Pesto di Prà	25
TAGLIATINA DI ORATA su Crema di Topinambur, Insalata di Carciofi e Pomodorini	25
TONNO ROSSO AL CARBONE con Scarola, Olive Kalamata, Uvetta Sultanina, Cappero e Dragoncello	27
CACIAROLI E CECI con Aglio, Olio e Peperoncino e Limone di Sorrento	26
ANTIPASTI SPECIALI	
RAVIOLI ALLA ST. JACQUES ripieni di Capasanta, Salsa Parisi e Tartufo Nero	28
TIEPIDO DI MARE Gambero Rosso, Vongola, Polpo Arricciato al vapore, Ombrina Nostrana, Calamaro e Datterino Spaccato e Condito	30
KING CRAB ALLA CATALANA con Pomodoro Camone, Cipolla di Tropea e Sedano	52
TRIGLIA MARINATA ai Semi di Senape, Acciuga di Cetara e Maionese alle Erbe Selvatiche	28

Coperto 5

STARTERS

PAPPA, BURRATA E ALICI Anchovies with Mashed Tomato and Bread	21
INSALATA DI PUNTARELLE E SEPIE Puntarelle and Cuttlefish with Anchovy Dressing	22
PEPERONI TONNATI Peppers stuffed with Anchovy Sauce and Tuna Fillets and Capers	23
SARDA AFFUMICATA Smoked Sardine served with oven-roasted Tomatoes and Fennel accompanied by Brioche Bread	24
POLPO E PATATE Octopus and Potatoes with Grilled Endive and Pesto	25
TAGLIATINA DI ORATA Seabream on Jerusalem Artichoke Purée, Artichoke Salad and Tomatoes	25
TONNO ROSSO AL CARBONE Charcoal-grilled bluefin Tuna with Escarole, Olives, Raisins, Capers and Tarragon	27
CACIAROLI E CECI Caciaroli with Chickpeas, Garlic, Chili and Lemon	26

SPECIAL STARTERS

RAVIOLI ALLA ST. JAQUES Ravioli stuffed with Scallops, Parisi Sauce and Black Truffle	28
TIEPIDO DI MARE Warm Sea Delight with Red Prawn, Clam, Steamed Octopus, Black Grouper, Squid and Tomato	30
KING CRAB ALLA CATALANA with Camone Tomatoes, Tropea Onion and Celery	52
TRIGLIA MARINATA Marinated Red Mullet with Mustard Seeds, Anchovy and Herb Mayonnaise	28

Cover Charge 5

Customers are invited to ask the restaurant staff if they wish to consult the Allergy Register (EU Reg. 1169/2011)



I CRUDI DEL BARETTO

BIS DI TONNO Carpaccio di Ventresca di Tonno, Filetto e Condimenti	26
BATTUTA DI GAMBERI VIOLA E FOIE GRAS con Insalatina Riccia, Vinaigrette e Foie Gras	31
TARTARE DI SCAMPI con Avocado e Limone di Sorrento	32
TIRADITO Carpaccio di Branzino, Peperone Piquillo, Finocchio e Scalogno croccante	29
CARPACCIO DI RICCIOLA NOSTRANA Aji Amarrillo e Aneto Selvatico	26
TRIS DI CRUDI Secondo Disponibilità	37-45
PLATEAU AL BARETTO (assort. per 2 persone) Selezione di 6 Ostriche, 2 Scampi Porcupine, 2 Gamberi Viola, 2 Capesante	1 per 40 2 per 80
SELEZIONE DI OSTRICHE 2 Gillardeau N2, 2 David Hervè Royal, 2 Heritage de Carantec, 2 Kys	45

“ IL PESCATO ” (da 1 kg. S.D. minimo 2 pers.)	con	Accompagnamento ”
AL SALE o AL JOSPER	55pp	alla Mediterranea con Patate, Olive e Carciofi
IN PAPILOTE	47	con Zucchine, Carote, Cipollotto e Broccoli santè
Dal market al Josper il Pescato di Giornata in varie preparazioni		S.D

Si invita la Spett.le Clientela a rivolgersi al personale di sala se desidera consultare l'apposito Registro Allergeni (Reg.UE 1169/2011)

PASTE E RISOTTI

RAVIOLONE ripieno di Ricotta e Melanzane, Pomodorino Confit e Parmigiano	26
SPAGHETTI ALLE VONGOLE con Salicornia e Prezzemolo	29
MALLOREDDUS AL GAMBERO ROSSO con Datterino Giallo del Piennolo e Peperoncino fresco	32
GNOCCHETTI ALLA ZUCCA con Dentice Reale, Funghi e Bottarga di Muggine	33
LINGUINA MONOGRANO ALL’ASTICE Datterino Rosso e Grattata di Cedro	43
TAGLIOLINO AL CAVIALE con Erba Cipollina e Burro all’Acciuga	55
RISOTTO ZAFFERANO E GAMBERI con pistilli di Zafferano e Battuta di Gambero Viola	31

SECONDI AL JOSPER

OMBRINA E PURÈ Erba Cipollina, Peperoncino, Scalogno e Demi-Glace	31
PESCATO ALLA CARLINA con Corbarino, Olive e Cappero	39
MERLUZZO CROCCANTE con Piselli alla Mentuccia e Limone di Sorrento	28
POLPO ALLA BRACE con Broccoli santè, Peperone, Patate e ristretto di Scoglio	31
ASTICE AL BEURRE BLANC su Pane abbrustolito e Salicornia in agro	39
BLACK COD con Yuzu Miso, Funghi di Stagione e Asparagi	48
WAGYÙ Controfiletto (140gr) A5 alla Brace con Verdure	60

CONTORNI 10

PATATE AL JOSPER – ASPARAGI – POMODORO E CIPOLLA
CICORIA RIPASSATA – INSALATA RICCIA
PURÈ DI PATATE – FUNGHI DI STAGIONE 10/15

PASTA & RISOTTI

RAVIOLONE Raviolo filled with Ricotta, Eggplant, Tomatoes and Parmigiano Reggiano Cheese	26
SPAGHETTI ALLE VONGOLE Spaghetti with Clams, Sea Asparagus and Parsley	29
MALLOREDDUS AL GAMBERO ROSSO Malloreddus pasta with Red Prawn, Tomatoes and Chili	32
GNOCCHETTI ALLA ZUCCA with Pumpkin, Red Snapper, Mushrooms and Bottarga	33
LINGUINA MONOGRANO ALL’ASTICE Linguine with Lobster, Datterino and grated Citron	43
TAGLIOLINI AL CAVIALE Tagliolino with Caviar with Chives and Anchovy Butter	55
RISOTTO ZAFFERANO E GAMBERI Risotto with Saffron Pistils and Shrimp Tartare	31

MAIN DISHES FROM THE JOSPER

OMBRINA E PURÈ Black Grouper and Purée with Chives, Chili Peppers, Shallots and Demi Glace	31
PESCATO ALLA CARLINA Catch of the Day with Tomatoes, Olives, and Capers	39
MERLUZZO CROCCANTE Crispy Cod with Mint Pea and Lemon	28
POLPO ALLA BRACE Grilled Octopus with Broccoli Sauté, Pepper, Potatoes and Seafood Reduction	31
ASTICE AL BEURRE BLANC Lobster in Beurre Blanc, Bread and Agretti in Agro	39
BLACK COD Yuzu, Miso Black Cod with Mushrooms and Asparagus	48
WAGYÙ Wagyu Sirloin (140g) A5 seared on the Grill with Vegetables	60

SIDE DISHES 10

GRILLED POTATOES – ASPARAGUS – TOMATO AND ONION
SAUTEED CHICORY – CURLY LETTUCE
MASHED POTATOES – SEASONAL MUSHROOMS 10/15



BARETTO'S RAW STARTERS

BIS DI TONNO Carpaccio of Tuna Belly, Fillet and Seasonings	26
BATTUTA DI GAMBERI VIOLA E FOIE GRAS Purple Prawn Carpaccio and Foie Gras with Frisee Salad and Vinaigrette	31
TARTARE DI SCAMPI con Avocado e Limone di Sorrento	32
TIRADITO Sea Bass Carpaccio with Piquillo Pepper, Fennel and Crispy Shallot	29
CARPACCIO DI RICCIOLA NOSTRANA Aji Amarrillo e Aneto Selvatico	26
TRIS DI CRUDI Subject to Availability	37-45
PLATEAU AL BARETTO (assort. for 2 people) Selection of 6 Oysters, 2 Porcupine Prawns, 2 Purple Shrimps, 2 Scallops	1 per 40 2 per 80
SELEZIONE DI OSTRICHE 2 Gillardeau N2, 2 David Hervè Royal, 2 Heritage de Carantec, 2 Kys	45

“ FRESH CATCH ” (da 1 kg. S.D. minimo 2 pers.)	with	Side Dish ”
SALT-CRUSTED OR JOSPER-GRILLED	55pp	Mediterranean Style with Baby potatoes, Olives and Artichokes
IN PAPILOTE	47	with Zucchini, Carrots, Spring Onion and Broccoli sauté
From the Market to the Josper: The Daily Catch in Various Preparations		S.T.A