

**Ristorante Damiano Nigro**

**Relais Villa d'Amelia**

**Non deviare dalla natura e il formarci sulle sue leggi e sui suoi esempi,  
è sapienza.**

**- Seneca -**

**Niccolò Paganini**

Mosaico di Vicciola e bottarga

Uovo, seppia e calamaro

Trota, midollo e caviale

Raviolo di astice, fagioli e trippa

Fregula Sarda, ostrica e caviale di lumaca

Merluzzo leggermente affumicato, ricotta di bufala, cetriolo e lemon curd

Costicine di maiale, miele e peperone

Fegato di Vicciola in civet

Blu di capra, arancia e cannella

Cre moso al cioccolato bianco e frutto della passione,  
caramello e cevichè di scampo

€ 125,00

## **Gioacchino Rossini**

Scampo in acquasale

Pancetta di maiale fondente  
e crudo di Orata

Spaghettone, capperi,  
limone e caciocavallo

Sogliola, olive, prosciutto crudo  
e Parmigiano Reggiano

Agnello alla Rossini

“Albicocco”

€ 95,00

## **Antonio Vivaldi**

Anguria all'insalata

Le quattro stagioni  
“L'Estate”

Garganelli, San Marzano vesuviano,  
mozzarella di bufala e burro di noci

Raviolo di melanzana  
e scamorza

Mille foglie... Mille amori

La pesca e lo yogurt

€ 85,00

SI PREGA DI COMUNICARE EVENTUALI ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI.

SU RICHIESTA IL PERSONALE E' DISPONIBILE A FORNIRE SPECIFICHE INFORMAZIONI  
CIRCA LA POSSIBILE PRESENZA DI ALLERGENI IN OGNI ALIMENTO  
DA NOI SOMMINISTRATO/COMMERCIALIZZATO.

PER ESIGENZE DI REPERIBILITA' DEL PRODOTTO O DI CONSERVAZIONE,  
ALCUNI ALIMENTI POTREBBERO AVER SUBITO UN TRATTAMENTO  
DI ABBATTIMENTO DELLA TEMPERATURA A -18°C