



Benvenuti al Ristorante Adamo ed Eva!

In una terra di bellezze e viste mozzafiato, la cucina non può non essere all'altezza dello scenario.

Circondatevi di un'atmosfera unica, godete dei profumi e dei sapori, e lasciateci guidarvi in un viaggio attraverso la cucina mediterranea.

Passione ed impegno sono la nostra forza.

Ci auguriamo possiate apprezzare il nostro menù, totalmente ispirato dalla tradizione locale e arricchito dai prodotti più freschi dei nostri giardini.

Faremo del nostro meglio per venire incontro a qualsiasi particolare esigenza, anche nel caso si rendesse necessaria una richiesta fuori menù. Buon appetito!

Welcome to Restaurant Adamo ed Eva!

*In a land of beauty and breathtaking views,
the food can only be as amazing as the scenery.*

*Surround yourself with a unique atmosphere, enjoy the scents and flavors,
and let us guide you in a journey through the traditional Mediterranean cuisine.*

Our passion and commitment are our strengths.

*We hope you will appreciate our menu, totally inspired by the local tradition,
featuring only the freshest organic ingredients grown in our own gardens.*

*We will try our best to accommodate any special request you may have,
even if not available on this list. Enjoy your meal!*

Famiglia Casola

Per cominciare / To start

Il nostro caviale, servito con bliny e crema di ricotta

Our caviar, served with bliny pancakes and foam of ricotta cheese

— ①③④⑤⑦⑧⑩⑫ —

Varietà Beluga
95/10gr

Varietà Asetra
55/10gr

Varietà Royal
45/10gr

Antipasti / Appetizers

Cappesante scottate con salsa di pomodoro all'insalata e Provolone del Monaco

Seared sea scallops with tomato sauce and Provolone del Monaco cheese

— ↓①⑤⑧⑨⑫ —

35

Tempura di gamberi su un letto di avocado, spuma di ricotta e salsa agrodolce

Prawns tempura with avocado, foam of ricotta cheese and bittersweet sauce

— ✪①②⑤⑥⑧⑨⑫ —

35

Cannolo croccante ripieno di tartare di tonno al lime, granella di pistacchio e crema di melanzane all'aglio nero

*Crunchy cannolo stuffed with lime-scented tuna tartare,
grained pistachios, and cream of black-garlic-scented eggplants*

— ↓①④⑤⑦⑧⑨⑫ —

35

Insalata di astice con verdurine di stagione crude, melone ed arance

Lobster salad with raw seasonal vegetables, melon, and orange

— ①⑤⑧⑨⑫ —

40

Scottata di manzo con crema di Parmigiano tiepida e tartufo nero

Seared beef with lukewarm Parmesan cheese cream and black truffle

— ①⑤⑧⑨⑫ —

40

Caprese di Bufala Campana con varietà di pomodori

Caprese salad with local buffalo mozzarella cheese and various kinds of tomatoes

— ①⑧ —

28

Fiori di zucchine in tempura ripieni di verdure di stagione con besciamella vegana al limone

*Zucchini flowers in tempura, stuffed with seasonal vegetables,
with lemon-scented vegan Béchamel sauce*

— ①⑤⑥⑦⑨⑩⑫ —

28

Il crudo / Our raw catch

Componi il tuo crudo scegliendo dalla nostra selezione

Customize your raw catch by picking from our selection

— ↓ ③ ② ④ ⑫ ⑭ —

Tris di tartare

Three kinds of tartares

55 a porzione / per serving

Scampo del Mare del Nord

Northern Sea Scampi

12 a pezzo / per piece

Gamberoni rossi di Mazara

Red Mazara king prawns

12 a pezzo / per piece

Ostrica Gillardeau

Gillardeau oyster

12 a pezzo / per piece

Ostrica Regal d'Or

Regal d'Or oyster

14 a pezzo / per piece

Gamberoni Carabineros

Scarlet Carabinero prawn

45 a pezzo / per piece

Speciali pesce / Catch Specials

La vetrina dei crostacei vivi – *Special live shellfish of the day*

Preparazione a piacimento dell'Ospite:

crudo, alla griglia, con pasta, alla Catalana

To be prepared as per your preference:

raw, grilled, with pasta, Catalana-style with vegetables

— ↓ ① ⑤ ⑧ ⑨ ⑫ —

Aragosta
Spiny lobster
240/kg

Astice Canadese
Canadian lobster
140/kg

Astice blu Mediterraneo
Blue Mediterranean lobster
180/kg

Pasta

Gnocchi di patate ripieni di provola con gamberi rossi e stracciatella

Potatoes gnocchi stuffed with Provola cheese,
served with red prawns and buffalo Stracciatella cheese

— ①②③⑤⑧⑨⑫ —

35

Linguine ai sapori della Costiera

Linguini pasta with seafood, shrimps, scampi, and squids

— ↓✂①②④⑨⑫⑬⑭ —

40

Risotto Acquerello con gamberi cotti, zeste di Sfusato Amalfitano e zafferano

Acquerello risotto with cooked prawns, zests of Sfusato Amalfitano lemon, and saffron

— ①②⑧⑨⑫ —

40

Ravioli ripieni di carne di manzo, ricotta e provola con ragù Napoletano

Ravioli stuffed with beef, Ricotta cheese, and Provola cheese, with Neapolitan ragout

— ①③⑤⑧⑨⑫ —

35

Paccheri di Gragnano* con Provolone del Monaco e lamelle di tartufo nero

Paccheri di Gragnano pasta* with Provolone del Monaco, and black truffle flakes

— ①⑥⑧⑫ —

35

Tagliolini Vesuvio

Tagliolini Vesuvio with cherry tomatoes, ricotta, and Neapolitan-style pesto 

— ①③⑤⑧⑨ —

35

Fusilli al ferretto con pesto al pistacchio, improfumati al limone

Fusilli al ferretto pasta with lemon-scented pistachio pesto

— ①⑤⑥⑦ —

32

Tartufo nero in aggiunta disponibile su richiesta

Additional black truffle available upon request

Min. 10gr - 1,50/gr

*** Con l'intento di offrirle la miglior esperienza possibile, Le preghiamo di notare che la nostra pasta artigianale trafilata al bronzo viene servita al dente. Qualora necessario, il nostro Staff accoglierà con piacere le Sue preferenze in merito alla cottura della pasta**

** With the intent of providing the best experience we may, we would like you to note that our local, bronze-cut pasta is best served al dente. If any different, our Staff will be delighted to hear your preferences for the cooking of your pasta*

Pesce / Fish

Spigola al forno in crosta di panko e salsa al limone con quenelle di patate, verdure cotte e crude

*Oven-baked seabass in a lemon-scented panko crust and lemon sauce,
with potatoes quenelle, and cooked and raw vegetables*

— ①④⑤⑥⑦⑨ —

40

Tonno scottato con peperoni, olive nere e crema di pistacchio

Seared tuna with bell peppers, black olives, and pistachios cream

— ①④⑤⑧⑨⑫ —

40

Frittura di gamberi, calamari e pescato del giorno, con zucchine pastellate e salsa alla Marinara

*Fried prawns, squids, and catch of the day,
served with battered zucchinis and Marinara sauce*

— ↓✂①②④⑤⑥⑧⑫⑭ —

35

Dentice arrosto su salsa alla pizzaiola e pak choi marinato

Roasted red snapper on Pizzaiola sauce, served with marinated bok choy

— ①④⑤⑥⑨⑩ —

40

Carne / Meat

Agnello arrosto con cipollotti in agrodolce, zucchine alla Scapece e crema di zucca
Roasted lamb with bittersweet spring onions, marinated zucchini, and pumpkin cream

— ①⑤⑨⑫ —
40

Filetto di manzo al pepe verde con patate arrosto
Beef fillet with green pepper, served with roasted potatoes

— ①⑤⑥⑧⑨⑩⑫ —
45

Secondo Vegano / Vegan Main Course

Spezzatino di soia con verdure di stagione
Soy stew with seasonal vegetables

— ①⑤⑥⑦ —
28

Tartufo nero in aggiunta disponibile su richiesta

Additional black truffle available upon request

Min. 10gr – 1,50/gr

Il nostro Staff accoglierà con piacere le Sue preferenze in merito alla cottura della carne

Our Staff will be delighted to hear your preferences for the cooking of your meat

Terrazza Paradiso

Godetevi lo scenario mozzafiato della nostra esclusivissima Terrazza Paradiso

**La miglior vista sul paese,
insieme alla nostra squisita cucina ed al nostro ottimo servizio
renderanno la Vostra esperienza unica ed indimenticabile**

Minimo di spesa richiesto (bevande incluse):

Pranzo (dalle 12:00 alle 17:00) - € 160 a persona

Cena (dalle 17:30 alle 22:00) - € 199 a persona

È richiesta la prenotazione!

Enjoy the breathtaking scenery of our Exclusive VIP Terrazza Paradiso

*The best view of the town, combined with our superb cuisine and outstanding service,
will make your dining experience unique and unforgettable!*

Minimum spending required (including beverage):

Lunchtime (12pm to 5pm) - € 160 per person

Dinnertime (5:30pm to 10pm) - € 199 per person

Reservation required!

Gruppi / Group Reservations

Per prenotazioni di 6 o più persone

**Il Ristorante Adamo ed Eva permette agli Ospiti
di poter scegliere le portate dalla carta principale,
col vincolo di un minimo di spesa di € 95 a persona, bevande incluse.**

For reservations of 6 or more people

*Our Restaurant Adamo ed Eva allows its Guests
to pick their courses directly from our main carte,
with a minimum spending of € 95 per person, beverage included*

Il Cuore di Adamo ❤️ **Adam's Heart**

Mousse di cioccolato fondente al 70% con glassa a specchio, su biscotto al cacao

Dark chocolate mousse with mirror glaze, on a cocoa cookie

– ①③⑥⑧ –

15

Il Peccato Originale di Eva 🍏 **Eve's Original Sin**

Namelaka al limone con mele, glassa al cioccolato bianco e biscotto alle mandorle

Lemon creamy mousse with diced apple, white chocolate icing, and almond biscuit

– ①③⑥⑦⑧ –

15

Eden

Flan al pistacchio nella sua salsa, con quenelle di gelato, guarnito con crumble di lamponi

Pistachio flan and sauce with ice cream, garnished with raspberry crumble

– ①③⑥⑦⑧ –

15

Cheesecake Ieri e Oggi

Doppio assaggio di Cheesecake Americana cotta, con salsa al cioccolato, e Cheesecake moderna in mousse, con salsa alla fragola

Double taste of American, baked cheesecake with chocolate sauce, and modern cheesecake mousse with strawberry sauce

– ①③⑥⑦⑧ –

15

Tiramisù con pandispagna al caffè e Grand Marnier e gocce di cioccolato

Tiramisu with coffee and Grand Marnier, sprinkled with chocolate drops

– ①③⑥⑧ –

15

Delizia al Limone

Limoncello-scented spongecake with lemon Chantilly cream

– ①③⑥⑧ –

15

Degustazione di dolci della Tradizione

Tasting of traditional Neapolitan desserts

– ①③⑥⑦⑧⑫ –

30

Torta Caprese 

Homemade almond caprese cake

– ⑥⑦ –

15

Tagliata di frutta fresca

Sliced seasonal fruit

– ⑫ –

20

Gelato artigianale

Artisanal ice cream

– ↓①③⑤⑥⑦⑧⑫ –

12

Formaggi ed abbinamenti dello Chef

Our Chef's preferred cheeses and matching flavors

– ①⑤⑥⑦⑧⑫ –

30



Viene segnalata la presenza di allergeni nei singoli piatti e la conservazione dei prodotti attraverso le numerazioni e i simboli elencati di seguito.

Per informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che potrebbero creare allergie o intolleranze, rivolgersi al personale di servizio.

Alcuni dei nostri prodotti vengono acquistati freschi e trattati con freddo intenso (-20°) per preservarne le qualità organolettiche e garantirne la massima sicurezza.

-

Please pay your best attention to the following list, in order to be aware of allergens contained in each single dish and about the preservation of the food.

Apply to the staff on duty for information about substances or products which may be causing allergies or intolerances.

Kindly be advised that some of our products may be purchased fresh and chilled to -20° to maintain quality and ensure maximum safety.

- ⚙ **Uno o più prodotti potrebbero essere congelati** – *Some of the products may be frozen*
- ↓ **Il prodotto potrebbe essere abbattuto** – *Food temperature may be reduced at the origin*
- ① **Cereali e glutine** – *Cereals and gluten*
- ② **Crostacei** – *Shellfish*
- ③ **Uova** – *Eggs*
- ④ **Pesce** – *Fish*
- ⑤ **Arachidi** – *Peanuts*
- ⑥ **Soia** – *Soy*
- ⑦ **Frutta a guscio** – *Nuts*
- ⑧ **Latte e derivati** – *Milk*
- ⑨ **Sedano** – *Celery*
- ⑩ **Senape** – *Mustard*
- ⑪ **Semi di sesamo** – *Sesame*
- ⑫ **Anidride solforosa e solfiti** – *Sulphites and sulphurous anhydride*
- ⑬ **Lupini** – *Lupines*
- ⑭ **Molluschi** – *Molluscs*
- ✔ **Piatto vegetariano** – *Vegetarian dish*
- ✔ **Piatto vegano** – *Vegan dish*

ATTENZIONE: Il pane fatto in casa può contenere tracce di soia
BE CAREFUL: *Homemade bread may contain soy traces*