

*Lime*

R E S T A U R A N T

La nostra idea di cucina è improntata fortemente sulla tradizione ed il rispetto per il territorio alla quale conoscenza e tecnica si fondono con intrecci e culture provenienti da parti diverse del mondo.

Con l'aiuto di contadini, allevatori e artigiani del territorio campano riusciamo a mantenere una filiera corta raggiungendo così livelli di sostenibilità e responsabilità ambientale e alimentare.

All'interno della carta troverete i nostri tre menù degustazione:

“*Terra mia*” quello a cui siamo fortemente legati per appartenenza.

“*Intrecci dal mondo*” fonde la nostra tradizione campana a diverse culture di posti vissuti in luoghi diversi del mondo.

Ed infine abbiamo il percorso “*A tutto vegetale*” basato maggiormente su prodotti di stagione vegetale.

*Our culinary concept is strongly based on tradition and respect for the territory, where knowledge and technique merge with interweaving and cultures from different parts of the world. With the help of local farmers, breeders, and artisans from the Campania region, we manage to maintain a short supply chain, thus achieving levels of sustainability and environmental and food responsibility. Inside our menu, you will find our three tasting menus: "Terra Mia," which we are strongly attached to due to our heritage. "Interweaving the World" combines our Campanian tradition with diverse cultures from various parts of the world. Lastly, we have the "All Vegetables" journey, mainly based on seasonal vegetable products.*

Chef  
*Eduardo Giglio*

## ELENCO ALLERGENI REG.1169/2011

---

1. Cereali contenenti glutine
2. Crostacei
3. Uova
4. Pesce
5. Arachidi
6. Soia
7. Latte
8. Frutta a guscio
9. Sedano
10. Senape
11. Semi di sedano
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore al 10 mg/kg o 10mg/l espressi come SO<sub>2</sub>
13. Lupini
14. Molluschi

*Line*  
RESTAURANT

## I SECONDI PIATTI

---

### Main Courses

CEFALO, AGLIO BLANCO, LENTICCHIA AL BURRO  
GREY MULLET, AGLIO BLANCO SOUP, BUTTERED LENTIL

1-4-7-8-12-14

€26

PESCATO DEL GIORNO, CIPOLLOTTI, PISELLI E PATATE  
CATCH OF THE DAY, SAUTEED SPRING ONIONS, PEA PUREA AND POTATO

4-9-12

€26

RIBS DI MANZO, GIARDINIERA E MAIONESE ALLA SENAPE  
BEEF RIBS, MARINATED MIXED VEGETABLES AND MUSTARD MAYO

3-6-9-10-12

€28

AGNELLO, CICORIA E ALICI  
LAMB SELECTION, RAW CHICORY AND ANCHOVIES MILLE- FEUILLE

1-3-4-7-9-12

€30

PORRO, VERDURE BRUCIATE, FINOCCHIO  
CONFIT LEAK ON A BED OF "BURNT VEGETABLE SAUCE" AND MARINATED FENNEL

6-7-9-12

€20

## DA UNA SELEZIONE DELLO CHEF

---

## MENU' DEGUSTAZIONE – INTRECCI DAL MONDO

---

### Tasting Menù

MENÙ DEGUSTAZIONE "A MANO LIBERA"

"HAND-FREE" TASTING MENU

PERCORSO DI SEI PORTATE

A SIX-COURSE PATH THROUGH

80€ P.P.

## MENU' DEGUSTAZIONE - TERRA MIA "VAGGIO IN CAMPANIA"

---

### Tasting Of The Territory "Travel of Campania"

PERCORSO DI QUATTRO PORTATE VOLTO A DARE VALORE A PRODOTTI DI CONTADINI E ARTIGIANI DELLA  
CAMPANIA

A FOUR-COURSE PATH, ENHANCING PRODUCTS OF THE FARMERS AND ARTISANS OF CAMPANIA

70€ P.P.

## DEGUSTAZIONE VEGETARIANO "A TUTTO VEGETALE"

---

### Vegetarian Tasting "All Vegetable"

PERCORSO DI QUATTRO PORTATE "VEGETARIANO"

A FOUR-COURSE "VEGETARIAN" PATH

55€ P.P.

Il menù degustazione è per tutti i partecipanti al tavolo e il prezzo è per persona  
Coperto 2€

## ANTIPASTI

---

### Appetizers

BACCALÀ ARROSTO, RAVANELLO E SALSA AL PEPE VERDE

*ROASTED COD, RADISH AND GREEN PEPPER SAUCE*

4-7-9-12

€22

SPIGOLA CRUDA E ZUPPA ALLA CACCIATORA DI MARE

*SEABASS SASHIMI AND FISH "CACCIATORA STYLE" SOUP*

4-9-12

€22

PANCIA DI MAIALE, KIMCHI DI CARCIOFO, BERNESE AL CYNAR

*PORK BELLY, ARTICHOKE'S KIMCHI, CYNAR'S BERNESE SAUCE*

3-9-7-12

€20

LINGUA DI VITELLO ARROSTO, TOM KHA GAI E FRUTTI DI MARE

*ROAST VEAL TONGUE, TOM KHA GAI SAUCE AND SEAFOOD*

4-7-9-12

€22

ASPARAGO MARINATO ARROSTO, UOVA E TARTUFO

*ROASTED MARINATED ASPARAGUS, EH SAUCE, SLICED TRUFFLE*

1-3-6-9-12

€20

## I PRIMI PIATTI

---

### First Courses

*LINGUINE FREDDE, RUCOLA, OSTRICHE E LIMONE SALATO.*

*COLD LINGUINE PASTA, ROCKET, OYSTER'S SAUCE AND SALTED LEMON.*

1-8-9-12-14

€24

RISOTTO, DASHI, BIANCHETTI, BURRO ACIDO E ALGA NORI.

*RISOTTO, DASHI BROTH, WHITEBAIT, ACID BUTTER AND NORI SEAWEED.*

1-4-7-9-12

€26

TAGLIOLINO, ZAFFERANO E CONCIATO ROMANO

*TAGLIOLINO PASTA, SAFFRON AND CONCIATO ROMANO CHEESE.*

1-3-7-8-9-12

€24

TUBETTO AL CONIGLIO, BERGAMOTTO, PESTO DI FINOCCHIETTO E

MELANZANE

*TUBETTO PASTA WITH RABBIT, BERGAMOT, FENNEL PESTO AND AUBERGINES*

1-7-9-12

€22

TORTELLO, POLLO E PATATE ALLO SPIEDO

*TORTELLO STUFFED WITH POTATOES EMULSION AND GRILLED CHICKEN.*

1-3-7-9-12

€22