



il buco  
sorrento



*il gusto  
la nostra passione*

*Benvenuti al Buco.*

*Benvenuti nella nostra terra.*

*Qui inizia un racconto, un racconto fatto di gusti,  
di profumi, di ricordi . . .*

*Un racconto dove i protagonisti siete voi.*

Attraverso queste pagine sfoglierete tracce del nostro paese, memorie di sapori antichi, tramandati nei secoli e giunti fino a noi, qui nella nostra cucina, dove siete i benvenuti.

In ogni proposta, potrete ritrovare connessioni con il nostro mare Mediterraneo attraverso il pescato fresco che vi proponiamo; tracce dei colori dei prodotti che amiamo come il rosso del pomodoro del Vesuvio, il verde delle erbe aromatiche del nostro orto, il viola delle melanzane appena colte nei nostri giardini, il giallo delle patate cucinate alla maniera dei nostri antenati; sentori e profumi che restano per sempre, come quelli del pane appena sfornato dal nostro forno o dei limoni e delle arance di Sorrento.

In ogni piatto troverete tracce di noi tutti, tracce della nostra passione nel presentarli, tracce del nostro contributo nel crearli e nel rivisitarli e tracce della nostra voglia di proporli e servirli.

TRACCE che speriamo restino con voi, e che diventino parte di voi.

TRACCE da condividere, come facciamo noi, con chi vi sta a cuore.

Il nostro menu sarà una guida di cui servirvi, un punto di partenza per analizzare con noi le tante opportunità e combinazioni di prodotti e per creare insieme qualcosa di unico.

Da questo momento in poi penseremo a tutto noi, e ciò che troverete sfogliando queste pagine, sarà una serie di suggerimenti da interpretare con noi secondo i vostri gusti e le vostre preferenze.

Non fermatevi all'apparenza, ma fate vostro ciò che scoprirete.

Rilassatevi e godete di questo tempo.

*Buen appetito!*

## “esplorazione”

*per chi ama viaggiare con i sensi,  
per chi vuole raggiungere mete di gusto  
e percorrere strade ancora da scoprire . . .*

Astice agli agrumi con crema di cavolfiore,  
pomodoro confit e crocchetta marina

Crudo e cotto di calamari su zuppa agerolese

Ravioli ripieni di mozzarella e limone  
in guazzetto di mare e riccio di mare

Mezzo pacchero di Gragnano con  
ragù di pesce alle olive nere,  
peperone arrosto e menta selvatica

Trancio di pescato del giorno  
su crema di cereali e broccoli piccanti

Predessert

Tiramisù all'aceto balsamico e fragoline  
con granita di sedano e zenzero

MENU | Euro 90,00 ABBINAMENTO VINI | Euro 40,00



## “la prima scoperta”

*per chi entra nell'esplosivo mondo  
dei sapori e dei profumi  
e non ha timore di essere sorpreso . . .*



Fedelino alici  
e noci di Sorrento

Spigola al profumo di agrumi  
su spuma di patate aromatizzate

Mousse di Babà  
e cioccolato bianca

degustazione di vini  
in abbinamento

MENU | Euro 60,00

  
il buco  
sorrento



*“invitare qualcuno alla nostra tavola  
vuol dire incaricarsi della sua felicità  
durante le ore che egli  
passa sotto il nostro tetto”*

## menu a' la carte

*quando la voglia di costruire qualcosa  
di unico e di combinare un  
menu personalizzato anima le nostre scelte . . .*

**il buco**  
sorrento

### antipasti



Astice agli agrumi con crema di cavolfiore, pomodoro confit e crocchetta marina	Euro 28,00
Capesante scottate su purea di piselli con fuso di pecorino e pancetta croccante	Euro 22,00
Crudo e cotto di calamari su zuppa agerolese	Euro 20,00
Il nostro crudo di pesce . . .	Euro 35,00
Viaggio tra bufala e fiordilatte	Euro 18,00
Morbido di verdure su pomodoro all'origano	Euro 18,00
Espressione di manzo crudo e affumicato	Euro 20,00

## primi piatti



Spaghetti "cas e ove" su minestra di mare	Euro 20,00
Mezzo pacchero di Gragnano con ragù di pesce alle olive nere, peperone arrosto e menta selvatica	Euro 20,00
Ravioli ripieni di mozzarella e limone in guazzetto di mare e riccio di mare	Euro 24,00
Tagliolini alla rapa rossa con frutti di mare e pesto di peperoncini di fiume	Euro 22,00
Risotto con provola affumicata, mela verde e gamberi rossi	Euro 24,00
Crema di patate al sale aromatizzato, con verdure al salto e uovo poché	Euro 18,00

## secondi piatti



Trancio di pescato del giorno su crema di cereali e broccoli piccanti	Euro 28,00
Spigola al profumo di agrumi su spuma di patate aromatizzate	Euro 26,00
Rombo gratinato con indivia riccia all'acciuga e maionese di pomodoro	Euro 26,00
Pescato del giorno	al kg Euro 75,00
Carré di maialino nero, scampo gratinato, verza croccante e salsa alla birra	Euro 26,00
Trilogia di agnello	Euro 28,00
Filetto di manzo con uvette e pinoli in salsa di pomodoro fiascone e aglio novello	Euro 26,00
Pollo e peperoni	Euro 25,00



# “condivisione”

*perché condividere*

*è il miglior modo di gustare . . .*

## piatti per due persone



Zuppa di pesce di scoglio,  
molluschi, crostacei, frutti di mare  
e crostini al profumo d'aglio Euro 75,00

Pollo di cortile cotto agli odori  
con patate, legumi, ortaggi,  
gnocchetti di patate e salse varie Euro 65,00

Chateaubriand con salsa bernese,  
patate Pontenuovo  
e verdure varie grigliate Euro 70,00

Soffiato di limone e mandorle  
con coulis di amarene  
e gelato alla cannella Euro 20,00

## “mi fido di te”

*... una degustazione di  
diverse creazioni  
scelte dallo chef Peppe,  
interpretando le  
sue emozioni e le tue preferenze.*

*Un menu che cambia  
e si evolve con te . . .*



MENU 5 PORTATE | Euro 75,00 ABBINAMENTO VINI | Euro 35,00  
MENU 8 PORTATE | Euro 100,00 ABBINAMENTO VINI | Euro 50,00



*. . . aspettando il momento più dolce . . .*