

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.

Buon appetito!

"La nostra filosofia è usare prodotti freschi. Per irreperibilità occasionali o per esigenze tecniche potremmo utilizzare prodotti congelati che verranno segnalati di volta in volta"

La Degustazione



il buco
sorrento

Astice a vapore
con fresella di paese e morbido di bufala

Capesanta scottata su crudo e cotto di scarola

Riso carnaroli con burrata
su polpa di pomodoro S. Marzano
e gambero rosso alle erbe spontanee

Lingua di passera con scorfano a limone,
salsa di bottarga e pomodoro secco

Dentice su finocchio gratinato al lime
e purea di carote allo zenzero

Mousse di babà e cioccolato bianco
glassata all'arancia con salsa al rum

Euro 95,00

Abbinamento vini Euro 40,00

Terra & Territorio



il buco
sorrento

Bufala su pomodoro all'origano,
cannolo di ricotta e verdurine sott'olio

Tagliolino con acqua di provola e
peperone crusca su verdure di stagione e
ovale sorrentino

Strascinati di pasta fresca con
ricotta di fuscella e erbe da campo
su pomodoro giallo e cotechino di paese

Maiale, mela annurca e nocciole di Giffoni

Crostatina meringata con
salsa all'arancia e sorbetto al limoncello

Euro 80,00

Abbinamento vini Euro 40,00



“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 a vapore con fresella
di paese e burrata di bufala | Euro 28,00 |
| Composizione di polpo
di scoglio e calamari da lenza | Euro 22,00 |
| Capesante scottate
su crudo e cotto di scarola | Euro 25,00 |
| Il nostro crudo di mare | Euro 35,00 |
| Carpaccio di bufalo marinato
con mozzarella in carrozza e
fuso di blu di Bagnoli Irpino | Euro 20,00 |
| Bufala su pomodoro
all'origano, cannolo di ricotta
e verdurine sott'olio | Euro 20,00 |
| Caleidoscopio di verdure
grigliate all'olio affumicato su
crumble di lenticchie nere e patate | Euro 18,00 |



il buco
sorrento

I Primi Piatti

Riso Carnaroli con burrata Euro 23,00
su polpa di pomodoro S. Marzano
e gambero rosso alle erbe spontanee

Pasta mista di Gragnano Euro 20,00
in brodo affumicato con frutti
di mare, aglio da taglio e cavolfiore

Lingua di passera con Euro 24,00
scorfano a limone, salsa di
bottarga e pomodoro secco

Tagliolino con acqua di provola Euro 20,00
e peperone crusca su verdure di
stagione e ovale sorrentino

Strascinati di pasta fresca Euro 20,00
con ricotta di fuscella ed erbe
da campo su pomodoro giallo e
cotechino di paese

Crema di zucca gialla Euro 20,00
napoletana con legumi cileniani
croccanti e cavolo nero

Fagottini con agnello al Euro 25,00
rosmarino su salsa all'ischitana



il buco
sorrento

I Secondi Piatti

Spigola scottata su verza Euro 28,00
croccante, caviale di lenticchie,
salsa di "Friarielli" e olio al pomodoro

Trancio di pescato del giorno
in crosta di frigitelli su patata
viola e salsa di ricotta

Dentice su finocchio gratinato Euro 28,00
al lime e purea di carote allo zenzero

Il Pescato al kg Euro 75,00

**Maiale, mela annurca e
nocciole di Giffoni**

Interpretazione dell'agnello
laticauda

Filetto di manzo alla parmigiana di melanzane

Pollo di cortile con verdure
dell'orto e cipolle in agrodolce

“Condivisione”

perché condividere è il miglior modo di gustare...



Piatti per due persone

Zuppa di pesce di scoglio, Euro 80,00
molluschi, crostacei, frutti di mare
e crostini al profumo d'aglio

“il pollo e l'orto” Euro 65,00

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

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

il buco
sorrento

“Mi fido di te”



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

Un momento 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

il buco
sorrento



... aspettando il momento più dolce ...

Tutte le pietanze elencate nel menu possono contenere tracce di:
cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, frutta con guscio,
sedano, semi di sesamo, senape, lupini, molluschi, anidride solforosa e solfiti.

In caso di allergie o intolleranze comunicate o chiedete al personale di servizio
la scheda dei piatti al fine di esaudire le vostre richieste.