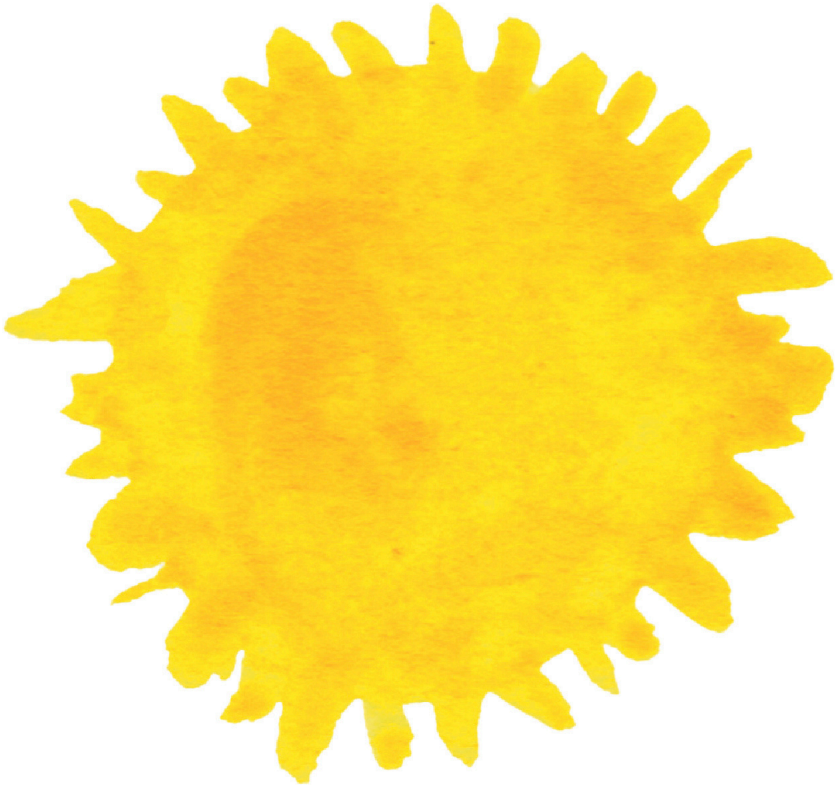


*menù*

# 'O SOLE MIO



**CARUSO**  
*nuovo*  
BISTROT

 *Chef Gennaro Esposito*

*Executive Chef Francesco Potenza*

menù

# 'O SOLE MIO

## Antipasto

*Appetizer*

Sashimi di spigola marinato con stracciatella di bufala,  
albicocca semi dry e scarola riccia

*Marinated sea bass sashimi with bufala stracciatella, semi-dried apricot and escarole*

24€

Gazpacho di pomodoro camone,  
crumble di pane alle acciughe e passion fruit

*Camone tomato gazpacho, anchovies bread crumble and passion fruit*

22€

## Primo

*First course*

Mezzo pacchero ai frutti di mare con peperoncini verdi e limone

*Half paccheri with seafood, green chillies and lemon*

26€

Linguine aglio, olio, peperoncino, bottarga e tarallo sbriciolato

*Linguine pasta with garlic, EVO, chilli pepper, bottarga and crumbled tarallo*

25€

## Secondo

*Main course*

Entrecôte con insalatina di stagione e la sua jus

*Entrecôte with seasonal salad and its jus*

34€

Tataki di tonno con panzanella e pappa al pomodoro

*Tuna tataki with panzanella and "pappa al pomodoro"*

32€