



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

Antipasti / Appetizers

Cappesante scottate su salsa al mandarino, insalatina di finocchi e mele verdi
Seared sea scallops on tangerine sauce, served with a salad of fennel and green apple

— ↓ ① ② ⑨ ⑫ ⑭ —
€ 30

Tempura di gamberi su letto di avocado, ricotta di bufala e pomodorini confit
Prawns in tempura on sliced avocado, buffalo Ricotta cheese and tomatoes confit

— ✨ ① ② ⑤ ⑥ ⑧ ⑫ —
€ 30

Insalata di astice agrumata con sedano, pomodori, olive, cipolle ed avocado
Citrus-scented lobster salad with celery, tomatoes, olives, onions, and avocado

— ① ② ⑧ ⑨ ⑫ —
€ 35

Cannolo croccante ripieno di tartare di tonno rosso al lime, granella di pistacchi di Bronte, concassé di melanzane e pomodorini
Crunchy cannolo stuffed with lime-scented red tuna tartare, grains of Bronte pistachios, thinly diced eggplant, and cherry tomatoes

— ✨ ① ④ ⑤ ⑥ ⑧ ⑨ ⑫ —
€ 30

Crudo di Pescato

Selezione di tartare, gamberi rossi, scampi, seppie, ostriche, zenzero e salse
Selection of tartares, raw red prawns, scampi, cuttlefish, oysters, served with ginger and sauces

— ↓ ✨ ① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑧ ⑨ ⑩ ⑫ ⑬ ⑭ —

(Per 1 persona – For 1 Guest)
€ 60


(Per 2 persone – For 2 Guests)
€ 120

Tartare di manzo su scarola saltata con capperi e olive
Beef tartare served with sauteed escarole with capers and olives

— ↓ ① ⑤ ⑧ ⑩ ⑫ —
€ 25

Caprese di Bufala Campana 
Caprese salad with local buffalo mozzarella cheese

— ① ⑧ —
€ 25

Fiori di zucchine in tempura ripieno di verdure e tofu, con salsa Tapenade 
Zucchini flowers in tempura, stuffed with vegetables and tofu, with Tapenade sauce

— ① ⑤ ⑥ ⑨ ⑫ —
€ 25

Ostrica / Oyster

— ↓ ✨ ① ② ④ ⑥ ⑧ ⑫ ⑭ —

Fines de Claire € 8 cadauna / each
Special de Claire € 10 cadauna / each
Grand Cru € 12 cadauna / each

Pasta e Zuppe / Pasta and Soups

Gnocchi di patate ripieni di provola con gamberi rossi di Mazara e straciatella di Bufala

Potatoes gnocchi stuffed with Provola cheese,
with red Mazara prawns, and buffalo Straciatella cheese

— ↓ ① ② ⑧ ⑨ ⑫ —
€ 32

Calamarata di Gragnano* con totanetti di Praiano su crema di broccoli

Calamarata di Gragnano pasta* with local squids, served on a cream of broccoli

— ↓ ① ④ ⑤ ⑨ ⑫ ⑭ —
€ 28

Linguine ai sapori della Costiera

Linguini pasta with seafood, shrimps, scampi, and squids

— ↓ 🍷 ① ② ④ ⑨ ⑬ ⑭ —
€ 35

Risotto al limone della Costiera con gamberi rossi di Mazara cotti e crudi

Lemon-scented Risotto with raw and cooked red Mazara prawns

— ↓ ① ② ⑧ ⑨ ⑫ —
€ 35

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

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

— ① ③ ⑤ ⑧ ⑨ —
€ 25

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

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

— ① ⑤ ⑧ ⑨ ⑫ —
€ 28

Fusilli al ferretto con pesto al pistacchio di Bronte

Fusilli al ferretto pasta with Bronte pistachio pesto

— ① ⑤ ⑥ —
€ 25

Zuppa di fagioli e scarola

Beans and escarole soup

— ① ⑨ —
€ 20

*** 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 panaché alle erbe, con salsa al limone e patate

Oven-baked seabass in herb-scented breading, with lemon sauce and potatoes

— ①④⑤⑧⑨⑫ —

€ 35

Gamberi rossi di Mazara con riso Venere e taccole

Red Mazara prawns with black rice and broad beans

— ✪①②⑤⑨⑫ —

€ 35

Tonno Tataki con peperoni e granella di pistacchio di Bronte

Seared tuna with bell peppers and Bronte pistachio grain

— ①④⑤⑦⑫ —

€ 35

Frittura di gamberi, calamari e pescato del giorno, con misticanza di verdure e salsa alla Marinara

*Fried prawns, squids, and catch of the day,
served with mixed vegetables and Marinara sauce*

— ↓ ✪①②④⑤⑥⑫ —

€ 35

Dentice arrosto con salsa alla puttanesca e indivia grigliata

Roasted red snapper with Puttanesca sauce and grilled endive

— ①③⑤⑥⑨ —

€ 35

Speciali pesce / Catch Specials

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

Preparazione a piacimento dell'Ospite: alla griglia, con pasta, alla Catalana

To be prepared as per your preference: grilled, with pasta, Catalana-style with vegetables

Aragosta / Spiny lobster € 220 per kg

Astice Canadese / Canadian lobster € 120 per kg

Granchio / Crab € 80 per kg

Astice blu del Mediterraneo / Blue Mediterranean lobster € 160 per kg

Cicala di mare / Slipper lobster € 220 per kg

Gambero rosso di Mazara / Red Mazara shrimps € 15 al pezzo / each

Scampo Nephrops Norvegicus / Nephrops Norvegicus scampi € 15 al pezzo / each

Carne / Meat

Carré di agnello in crosta di pane con crema di piselli e cipollotti agrodolci

Rack of lamb with breaded crust, served on a cream of peas and bittersweet spring onions

— 🌱 ① ⑤ ⑥ ⑧ ⑨ ⑫ —

€ 35

Filetto di maiale nero Casertano, pancetta, topinambur e verdure miste

Black Casertano pig fillet, served with bacon, topinambur, and mixed vegetables

— ① ⑤ ⑥ ⑨ ⑫ —

€ 30

Petto d'anatra arrosto all'arancia con millefoglie di patate e verdure

Roasted, orange-scented duck breast, served with a potatoes and vegetables millefeuille

— ↓ ① ⑤ ⑥ ⑧ ⑨ ⑫ —

€ 35

Filetto di manzo al pepe verde con patate arrosto

Beef fillet with green pepper, served with roasted potatoes

— ① ⑤ ⑥ ⑨ ⑫ —

€ 35

Secondo Vegano / Vegan Main Course

Peperone del piquillo ripieno di germogli e tofu su crema di verdure

Piquillo peppers stuffed with vegetables sprouts and tofu, served on a cream of vegetables

— ① ⑤ ⑥ ⑨ —

€ 28

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

Adamo ed Eva Menu

**Un viaggio attraverso i sapori della Costiera Amalfitana.
Il Ristorante Adamo ed Eva offre la possibilità di scegliere
un menù di 3 o 4 portate dalla nostra carta, ad un prezzo fisso.**

*A journey through the flavors of the Amalfi Coast.
Restaurant Adamo ed Eva gives you the possibility of choosing
a menu of 3 or 4 courses from our main carte at a fixed price.*

Menù da 3 portate / Three-course menu

Antipasto
Appetizer

Primo o secondo
First course or Main course

Dessert

€ 85,00 a persona / per person

—

Menù da 4 portate / Four-course menu

Antipasto
Appetizer

Primo
First course

Secondo
Main course

Dessert

€ 100,00 a persona / per person

**Obbligatorio per tavoli dai 6 Ospiti in su. Non disponibile per tavoli fino a 5 Ospiti.
Le portate potranno essere scelte dalla nostra carta principale.
Le bevande non sono incluse.**

*Mandatory for tables for 6 or more Guests. Not available for tables for up to 5 Guests.
Your courses can be picked from our main carte. Beverage not included.*

Dessert

Il Cuore di Adamo ♥ **Adam's Heart**

Cre moso al cioccolato e lampone con glassa Rocher, su biscotto alla vaniglia

Chocolate and raspberry mousse with chocolate glazing and hazelnut grains, on a vanilla biscuit

— ①⑥⑦⑫ —

€ 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

Il Tentatore 🍷 **The Tempter**

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

Eden

Bavarese al pistacchio con glassa al caramello, su biscotto al lampone

Pistachio-flavored Bavarian cream with caramel icing, on a raspberry cookie

— ①③⑥⑦⑧ —

€ 15

Tiramisù con cuore morbido al caffè e Grand Marnier, su biscotto al cioccolato

Tiramisu with a heart of soft coffee and Grand Marnier, on a chocolate cookie

— ①③⑥⑧ —

€ 15

Cheesecake con salsa alla fragola

American-style cheesecake topped with strawberry sauce

— ①③⑥⑦⑧ —

€ 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 might 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



Grazie!