



## **Benvenuti al Ristorante Adamo ed Eva!**

*Dove la terra è bellissima, la tavola è straordinaria.*

*Qui, ogni piatto racconta una storia, plasmata da giardini baciati dal sole, ricette antiche e un amore profondo per la vita mediterranea.*

*Chiudi gli occhi e lasciati guidare dagli aromi. Aprili sui colori che gareggiano con il paesaggio fuori dalla tua finestra. Ogni boccone è un invito a rallentare, ad assaporare, ad essere davvero qui.*

*Il nostro menu è una lettera d'amore alla nostra terra, preparato interamente con ingredienti coltivati a pochi passi da qui, nei nostri giardini.*

*Qualunque sia la tua esigenza, qualunque sia il tuo desiderio, siamo qui per te. Chiedi pure, faremo di tutto per accontentarti.*

*Benvenuto alla nostra tavola. Qui sei di casa.*

## **Welcome to Restaurant Adamo ed Eva!**

*Where the land is beautiful, the table is extraordinary.*

*Here, every dish tells a story, shaped by sun-drenched gardens, ancient recipes, and an unwavering love for the Mediterranean way of life.*

*Close your eyes and let the aromas guide you. Open them to colours that rival the landscape outside your window. Every bite is an invitation to slow down, to savour, to truly be here.*

*Our menu is a love letter to our land, crafted entirely from organic ingredients grown steps away, in our own gardens.*

*Whatever your needs, whatever your wishes, we are here for you. Simply ask, and we will make it happen.*

*Welcome to our table. We hope it feels like home.*

*Famiglia Casola*

## Per cominciare / To start

### **Il nostro caviale, servito con blini e crema di ricotta**

*Our caviar, served with blini pancakes and foam of ricotta cheese*

— ①③④⑤⑦⑧⑫ —

Varietà Beluga  
95/10gr

Varietà Asetra  
75/10gr

Varietà Royal  
55/10gr

## Il nostro crudo / Our raw catch

### **Componi il tuo crudo scegliendo dalla nostra selezione**

*Customize your raw catch by picking from our selection*

#### **Tris di tartare**

*Three kinds of tartares  
45 a porzione / per serving*

— ④⑤⑦⑧⑫ —

#### **Scampo del Mare del Nord**

*Northern Sea Scampi  
20 a pezzo / per piece*

— ②⑫ —

#### **Gamberi rossi del Mediterraneo**

*Mediterranean red prawns  
15 a pezzo / per piece*

— ②⑫ —

#### **Ostrica Gillardeau**

*Gillardeau oyster  
15 a pezzo / per piece*

— ⑭ —

#### **Ostrica Regal d'Or**

*Regal d'Or oyster  
15 a pezzo / per piece*

— ⑭ —

## Antipasti / Appetizers

**Cappesante scottate con fagiolini glassati e salsa Bernese**  
*Seared sea scallops with glazed string beans and Bernaise sauce*

— ↓ ③ ⑧ ⑫ ⑭ —  
40

**Tartare di manzo con scarola saltata e salsa al Parmigiano**  
*Beef tartare with sauteed escarole and Parmesan cheese sauce*

— ① ⑥ ⑧ ⑫ —  
35

**Caprese di Bufala con varietà di pomodori, pesto di basilico e fresella di mais**  
*Buffalo Caprese salad with tomato varieties, basil pesto and corn fresella bread*

*vegan version available*

— ↓ ① ⑤ ⑦ ⑧ ⑫ —  
30

**Ceviche di spigola con salsa al datterino giallo, cantalupo e cipolla di Tropea**  
*Seabass ceviche with yellow Datterino tomatoes sauce, cantaloupe, and Tropea onion*

— ④ ⑥ ⑨ ⑫ —  
40

**Calamaretto ripieno con salsa di zucchine alla scapece**  
*Baby squid stuffed with a sauce of marinated fried zucchini*

— ① ⑫ ⑭ —  
40

**Fiore di zuccina ripieno di ricotta, Fiordilatte e zucchine su maionese al pomodoro**  
*Zucchini flower stuffed with ricotta cheese, mozzarella, and zucchini, served on tomato-scented mayonnaise*

— ① ⑧ ⑫ —  
30

**Cannellone croccante ripieno di crudo di tonno al lime, granella di pistacchio e mango**  
*Crispy Cannelloni stuffed with lime-scented raw tuna, ground pistachio and mango*

*vegan version available*

— ① ④ ⑥ ⑦ ⑫ —  
35

**Tartare di avocado e pomodoro, riso venere, salmone e crema di basilico**  
*Avocado and tomato tartare, with black Venere rice, salmon, and basil cream*

*vegan version available*

— ⑤ ⑥ ⑦ ⑫ —  
35

# Pasta

## Linguine ai sapori della Costiera

*Linguine pasta with seafood, shrimps, scampi, and squids*

— ↓ ✨ ① ② ④ ⑨ ⑫ ⑭ —  
40

## Spaghettoni di pasta fresca al limone e crudo di tonno rosso

*Fresh, lemon-scented spaghettoni pasta with raw red tuna*

*vegan version available*

— ① ③ ④ ⑥ ⑧ ⑫ —  
40

## Raviolo ripieno di stracotto di manzo e ricotta, su salsa al Provolone del Monaco e tartufo nero estivo

*Ravioli stuffed with braised beef and Ricotta cheese, on Provolone del Monaco cheese sauce and black truffle*

— ① ③ ⑤ ⑥ ⑧ ⑨ ⑫ —  
45

*Our historic signature dish*



## Penne Eden Roc

### Penne con pancetta affumicata, cipolla e pomodoro

*Eden Roc style penne with smoked bacon, onions, and tomatoes*

— ① ⑧ ⑫ —  
45

## Risotto mantecato con burro all'aglio e ragù di totano

*Creamy risotto with garlic-scented butter and squid ragout*

— ⑧ ⑨ ⑫ ⑭ —  
40

## Tagliolino alle vongole e Datterino giallo, con tartare di ricciola al limone

*Tagliolini with clams and yellow Datterino tomatoes, with lemon-scented amberjack tartare*

— ① ③ ④ ⑥ ⑧ ⑫ ⑭ —  
40

## Spaghetto al pomodoro del Piennolo e ricotta

*Spaghetti with Piennolo tomatoes sauce and ricotta cheese*

— ① ⑧ ⑫ —  
35

## Ravioli di barbabietola ripieni di crema di anacardi, con salsa agli agrumi

*Beet ravioli stuffed with a cream of anacardium, with citrus sauce*

*vegan*

— ① ⑤ ⑦ ⑪ ⑫ —  
30

**Tutti i nostri primi piatti possono essere realizzati con pasta senza glutine**

*All our first courses can be prepared using gluten-free pasta*

## Pesce / Fish

### **Filetto di cernia con pappa alla Puttanesca**

*Grouper fillet in a puree of tomatoes, olives, and capers*

— ①③④⑧⑫ —  
45

### **Calamaro fritto con salsa marinara**

*Fried calamari with Marinara sauce*

— ①⑤⑥⑨⑩⑫ —  
40

### **Rombo cotto a bassa temperatura, farcito con spinaci e mosaico di verdure**

*Slow-cooked turbot stuffed with spinach and diced vegetables*

— ①④⑧⑫ —  
40

### **Parmigiana di pescato del giorno su melanzane a funghetto**

*Fresh catch of the day in Parmigiana style, served with fried eggplant*

— ①④⑧⑨⑫ —  
40

### **Spigola spadellata con purea di patate al limone e pane alle erbe Mediterranee**

*Sauteed seabass with lemon-scented potatoes puree and herb-scented bread*

— ↓ 🌿 ①④⑧⑫ —  
40

### **Not Quite Fish & Chips**

**Fish & Chips vegano di tofu, ceci, alghe e capperi in pane panko,  
con patate dolci, maionese al pomodoro e salsa di soia**

*Vegan fish & chips with tofu, chickpeas, seaweed, and capers, breaded in panko,  
and served with sweet potatoes, tomato-scented mayonnaise and soy sauce*

*vegan*  
— ①⑥⑫ —  
40

## Speciali di pesce / Catch Specials



### **La Zuppa di pesce fresco**

**Zuppa di pescato del giorno ai sapori e odori della Costiera con zafferano**

*Fresh catch of the day soup with flavors and scents of the Amalfi Coast and saffron*

( per due persone • for two people )

— ①②④⑨⑫⑭ —  
130

### **La vetrina dei crostacei vivi**

*Special live shellfish of the day*

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

*Prepared as per your preference: grilled, with pasta, Catalana-style with vegetables*

— ↓ ①②⑧⑨⑫ —

#### **Aragosta**

*Spiny lobster*  
250/kg

#### **Astice blu Mediterraneo**

*Blue Mediterranean lobster*  
180/kg

## Carne /Meat

### **Filetto di manzo arrosto con cannellone di zucchine**

*Roasted beef tenderloin with zucchini cannellone*

— ⑥⑧⑨⑫ —

45

### **Costoletta di agnello con tartare di melanzane affumicate e ricotta di capra**

*Lamb chop with smoked eggplant tartare and goat Ricotta cheese*

— ⑥⑧⑨⑫ —

40

### **Petto di pollo cotto a bassa temperatura con ripieno aromatizzato al limone e cavolo viola marinato**

*Slow-cooked, lemon-scented chicken breast with marinated purple cabbage*

— ⑥⑨⑫ —

35

### **Filetto di Seitan su crema di topinambur e salsa all'arancia, cavolo viola e croccante di quinoa**

*Seitan fillet on a Topinambur cream and orange sauce, purple cabbage, crunchy quinoa*

*vegan*

— ①⑤⑥⑦⑫ —

28

**Tartufo nero in aggiunta disponibile su richiesta**

*Additional black truffle available upon request*

Min. 10gr - 1,50/gr

**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*

# Menù degustazione

**Una selezione esclusiva dei nostri piatti più pregiati, pensata per offrirvi il massimo della nostra cucina, per un'esperienza sensoriale unica, ricca di contrasti, consistenze e profumi che vi conquisteranno ad ogni boccone.**

*An exclusive selection of our finest dishes, designed to provide you with the pinnacle of our cuisine, for a unique sensory experience, full of contrasts, textures, and aromas that will captivate you with every bite.*

## Starters

### **Tartare di gamberi rossi del Mediterraneo**

*Red Mediterranean prawns tartare*

— ②⑥⑫ —

### **Cappesante scottate con fagiolini glassati e salsa Bernese**

*Seared sea scallops with glazed string beans and Bernaise sauce*

— ↓③⑧⑫⑭ —

## First course

### **Tagliolino alle vongole e Datterino giallo, con tartare di ricciola al limone**

*Tagliolini with clams and yellow Datterino tomatoes, with lemon-scented amberjack tartare*

— ①③④⑥⑧⑫⑭ —

### **Linguine ai sapori della Costiera**

*Linguine pasta with seafood, shrimps, scampi, and squids*

— ↓✻①②③④⑨⑫⑭ —

## Main course

### **Spigola spadellata con purea di patate al limone e pane alle erbe Mediterranee**

*Sauteed seabass with lemon-scented potatoes puree and herb-scented bread*

— ↓✻①④⑧⑫ —

## Dessert

### **Degustazione di dolci della Tradizione**

*Tasting of traditional Neapolitan desserts*

— ①③⑦⑧⑫ —

165

**a persona per person**

**Con l'intento di garantire la migliore esperienza, il nostro Menù Degustazione è disponibile solo per tutti i commensali al tavolo**

*To guarantee the best experience, our Tasting Menu can only be ordered by all the Guests at the table*

## Terrazza Paradiso

**Godetevi lo scenario mozzafiato della nostra esclusivissima Terrazza Paradiso**

**La miglior vista sul paese,  
insieme alla nostra squisita cucina ed al nostro ottimo servizio  
renderanno la Vostra esperienza unica ed indimenticabile**

**Minimo di spesa richiesto (bevande incluse):**

**Pranzo (dalle 12:00 alle 17:00) - € 160 a persona**

**Cena (dalle 17:30 alle 22:00) - € 199 a persona**

**È richiesta la prenotazione!**

*Enjoy the breathtaking scenery of our Exclusive VIP Terrazza Paradiso*

*The best view of the town, combined with our superb cuisine and outstanding service,  
will make your dining experience unique and unforgettable!*

*Minimum spending required (including beverage):*

*Lunchtime (12pm to 5pm) - € 160 per person*

*Dinnertime (5:30pm to 10pm) - € 199 per person*

*Reservation required!*

## Gruppi / Group Reservations

**Per prenotazioni di 6 o più persone**

**Il Ristorante Adamo ed Eva permette agli Ospiti  
di poter scegliere le portate dalla carta principale,  
col vincolo di un minimo di spesa di € 95 a persona, bevande incluse.**

*For reservations of 6 or more people*

*Our Restaurant Adamo ed Eva allows its Guests  
to pick their courses directly from our main carte,  
with a minimum spending of € 95 per person, beverage included*

## Dessert

### **Il Cuore di Adamo ♥ Adam's Heart**

#### **Mousse al pistacchio ripieno di cioccolato Dubai**

*Pistachio mousse in a fondant crust, stuffed with Dubai chocolate*

– ①③⑦⑧ –

15

### **Il Peccato Originale di Eva 🍏 Eve's Original Sin**

#### **Mousse alla vaniglia glassata al cioccolato, ripieno alla mela**

*Vanilla mousse with chocolate mirror glaze, stuffed with apple*

– ①③⑦⑧ –

15

### **Cheesecake al caramello**

*Cheesecake glazed with caramel*

– ①③⑦⑧⑫ –

15

### **Tiramisù con pandispagna al caffè, Grand Marnier e cacao amaro**

*Tiramisu with coffee, Grand Marnier, and bitter cocoa*

– ①③⑧ –

15

### **Delizia al Limone**

*Limoncello-scented spongecake with lemon Chantilly cream*

– ①③⑧⑫ –

15

### **Degustazione di dolci della Tradizione**

*Tasting of traditional Neapolitan desserts*

– ①③⑦⑧⑫ –

30

### **Torta Caprese con salsa all'arancia**

*Homemade almond caprese cake with orange sauce*

*vegan*

– ⑦ –

15

### **Tagliata di frutta fresca**

*Sliced seasonal fruit*

– ⑫ –

20

### **Gelato artigianale by Yummy**

*Artisanal ice cream by Yummy*

– ↓①③⑤⑦⑧⑫ –

15

### **Formaggi ed abbinamenti dello Chef**

*Our Chef's preferred cheeses and matching flavors*

– ⑤⑦⑧⑫ –

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 may 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*

**ATTENZIONE:** Il pane fatto in casa può contenere tracce di soia  
**BE CAREFUL:** *Homemade bread may contain soy traces*