



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 asparagi glassati e salsa Bernese
Seared sea scallops with glazed asparagus and Bernaise sauce

— ↓ ③ ⑧ ⑫ ⑭ —

40

Tartare di manzo con insalatina di carciofi e salsa al Parmigiano
Beef tartare with artichokes salad and Parmesan cheese sauce

— 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 datterino giallo, puntarelle e cipolla di Tropea
Seabass ceviche with yellow Datterino tomatoes, chicory shoots, and Tropea onion

— ④ ⑥ ⑨ ⑫ —

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 alla vellutata di piselli, stracciata e guancia glassata a bassa temperatura

Risotto with peas purée, Stracciata cheese, and slow-cooked glazed pork cheek

— ⑥ ⑧ ⑨ ⑫ —
40

Gnocchetto su crema di Cannellini al rosmarino e cozze

Tiny potatoes gnocchi on a cream of rosemary-scented Cannellino beans, with mussels

— ① ③ ⑧ ⑨ ⑫ ⑭ —
35

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 anacardina, 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 su vellutata di fave al basilico e crumble di pomodoro
Grouper fillet in basil-scented broadbeans purée, served with tomato crumble

— ①④⑧⑫ —
45

Calamari arrosto con scarola saltata al limone e pomodoro confit
Roasted calamari lemon-scented sauteed escarole and tomatoes confit

— ♻️⑫⑭ —
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

Calamaro fritto con maionese al pomodoro
Fried calamari with tomato-scented mayonnaise

vegan version available

— ①⑤⑥⑨⑩⑫ —
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 asparagi glassati e salsa Bernese

Seared sea scallops with glazed asparagus and Bernaise sauce

— ↓③⑧⑫⑭ —

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

— ↓①⑤⑦⑧⑫ —

First course

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 —

150

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*