

Gennaro's

Gennaro's

Immergetevi nell'autentica essenza italiana da Gennaro's, dove lo chef 2 stelle Michelin Gennaro Esposito e l'Executive chef Giovanni Bavuso curano la proposta culinaria attraverso i sapori della Capri anni 50. Ogni piatto racconta una storia di contemporaneità e di tradizione, servita con un tocco teatrale e personalizzato, dove ogni assaggio celebra lo spirito della Dolce vita. Godetevi il viaggio...

Immerse yourself in the authentic Italian essence at Gennaro's, where 2 Michelin-starred chef Gennaro Esposito and executive chef Giovanni Bavuso curate the culinary offerings through the flavors of 1950s Capri. Each dish tells a story of tradition, served with a theatrical and personalized touch, where each taste celebrates the spirit of La Dolce Vita. Enjoy the journey...



Gennaro's

CHE IL VIAGGIO ABBIA INIZIO

LET THE RIDE BEGIN

Cotto e crudo di tonno alla Genovese, Kefir di bufala, Tartufo nero € 46
Cooked and raw tuna in "Genovese" style, Buffalo kefir, Black truffle
(4,6,12)

Ricciola marinata agli agrumi, Insalatina di puntarelle € 42
Citrus-marinated amberjeck with cicory salad
(4)

Catalana di gamberi rossi € 64
Red prawns catalana
(2,3,5,7,8,9,10,12)

Vitello tonnato a Capri € 34
Capri style vitello tonnato
(3,4,7,12)

Battuta di Fassona Piemontese € 34
Piedmontese Fassona beef tartare
(3)



Polpo, Nduja, Broccoli, Maionese al limone € 36
Octopus, Nduja, Broccoli, Lemon mayonnaise
(3,12,14)

Carciofo fritto, Spuma di pecorino romano € 26
Fried artichoke, Pecorino romano cheese foam
(1,7)

Variazione di asparagi mimosa e caviale € 28
Asparagus variation and Caviar
(9)

Finocchio gratinato, Avocado, Yogurt di Bufala € 26
Gratinated fennel, Avocado, Buffalo yogurt
(7) ✓

Gennaro's

CONTINUIAMO *LET'S CONTINUE*

Fusilli al ferretto, fave, piselli, agretti e salsa carbonara € 30
Fusilli pasta, Broad bean, Peas, Saltwort and Carbonara sauce
(1,3,7)

Risotto alla pescatora € 48
Seafood risotto
(2,4)

Ravioli capresi, Caciotta, Maggiorana, Salsa al pomodoro € 34
Handmade ravioli, caciotta cheese, marjorane, tomato sauce
(1,3,7)

Gnocchetto di patate e zafferano, Scampi, Asparagi e limone € 46
Potato and saffron gnocchi, Langoustines, Asparagus, Lemon
(1,2,7)

Linguine, Ricci, "Scuncigli", Salicornia € 58
Linguine, Sea urchins, Murex, Sea asparagus
(1, 2,4)

Tagliolino, Ragù napoletano estivo € 38
Tagliolini, Neapolitan ragout
(1,3,6,7,9,12)



Pescato del giorno in crosta di sale € 180/kg
Catch of the day in salt crust

Calamaro arrosto alla caprese € 38
Roasted squid Capri style
(2,7)

La nostra sogliola alla mugnaia €48
Our Sole "meunière"
(1,3,7)

Filetto di manzo del Sannio in crosta di pasta sfoglia, Funghi, Prosciutto crudo, Senape € 58
Beef fillet from Sannio in puff pastry crust, Mushrooms, Parma ham, Mustard
(1,3,7,8)

Royale di pollo alla cacciatora € 38
Chicken royale in a cacciatora style
(3,7,9,12)

Carrè d'agnello € 64
Lamb rack
(7)

Gennaro's

LA DOLCEZZA THE SWEETNESS

Tiramisù

Semisfera al cioccolato 70%, biscuit al caffè, gelato al mascarpone, cialda al caramello € 18
70% chocolate semisphere, coffee biscuit, mascarpone ice cream, and caramel wafer
(1,3,7)

Millefoglie

Spuma alla vaniglia, crumble alle mandorle, sorbetto al lampone fermentato e fragole € 18
Vanilla mousse, almond crumble, fermented raspberry sorbet, and strawberries
(1,8)

Delizia al limone

Biscuit limone e mandorla, ganache montata alla vaniglia, gelato al miele e agrumi € 18
Lemon and almond biscuit, vanilla whipped ganache, honey and citrus ice cream
(1,3,7,8)

Babà

Crema chantilly e fragoline di bosco € 18
Baba with Chantilly cream and wild strawberries
(1,3,7)

Souffle al cioccolato, gelato al croccantino € 18
Salted caramel, crunchy nougat ice cream
(1,3,7,8)

Selezione di Formaggi € 20

Cheese selection
(7)



Fair Trade Coffee and Tea



Responsibly sourced fish

I nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche:
Cereali (1), Crostacei (2), Uova (3), Pesce (4), Arachidi (5), Soia (6), Latte (7), Frutta a guscio (8), Sedano (9),
Senape (10), Sesamo (11), Solfiti (12), Lupini (13), Molluschi (14).

Il personale è disponibile a fornire informazioni su prodotti e modalità di preparazione.

Gli ospiti sono tenuti a segnalare eventuali allergie alimentari.

Alcuni ingredienti potrebbero essere abbattuti o surgelati a -18 °C per motivi di disponibilità, stagionalità o esigenze produttive.

Our dishes may contain the following allergenic substances:
Cereals (1), Crustaceans (2), Eggs (3), Fish (4), Peanuts (5), Soy (6), Milk (7), Nuts (8), Celery (9),
Mustard (10), Sesame (11), Sulphites (12), Lupine (13), Molluscs (14).
The staff is available to provide information about the products and preparation methods.
Guests are required to inform the staff of any food allergies.
Some ingredients may be blast chilled or frozen at -18°C due to availability,
seasonality, or production needs.