

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 contemporary story of tradition, served with a theatrical and personalized touch, where each taste celebrates the spirit of La Dolce Vita. Enjoy the journey...



Genovese's

COMINCIAMO | *LET'S BEGIN*

Cotto e crudo di tonno alla Genovese, Kefir di bufala, Tartufo nero € 38
Cooked and raw tuna in Genovese sauce, Buffalo kefir, Black truffle
(4,6,12)

Millefoglie di pesce spatola panato alle erbe mediterranee, Olive di Nocellara, Mandorle € 36
Breaded spatula fish millefeuille with Mediterranean herbs, Nocellara olives, Almonds
(1,3,4,5,6,7,8)

Catalana di gamberi rossi € 68
Red prawns catalana
(2,3,5,7,8,9,10,12)

Vitello tonnato a Capri € 32
Capri style Vitello Tonnato
(3,4,7,12)

Polpo, Nduja, Broccoli, Maionese al limone € 34
Octopus, Nduja, Broccoli, Lemon mayonnaise
(3,12,14)



Una melanzana insolita € 26
An unusual eggplant
(6,7,8,9,10,12) ✓

Zucchina ripiena ed il suo tenerume € 22
Stuffed zucchini and its tenderness
(6,7,8,9,10,12) ✓

Lattughino, Tartufo nero, Salsa capperi € 26
Lettuce, Black truffle, Caper sauce
(6) ✓

Finocchio gratinato, Avocado, Yogurt di Bufala € 24
Fennel gratin, Avocado, Buffalo Yogurt
(5,8,12) ✓

Genovese's

CONTINUIAMO | *LET'S CONTINUE*

Un nuovo fusillo alla Norma € 28
A new Norma's fusilli
(1,7)

Risotto agli agrumi, Zafferano, Scampi, Aneto, Nduja € 40
Citrus risotto, Saffron, Langoustine, Dill, Nduja
(2,4,7,9,12)

Ravioli capresi € 34
Traditional "Ravioli Capresi"
(1,3,6,7)

Mezzo pacchero, Ragù di rana pescatrice, Bietole, Peperoncino € 40
Mezzo pacchero, Monkfish ragout, Chard, Chili pepper
(1,4,6,9,12)

Linguine Astice, Ricci di mare € 56
Linguine, Lobster, Sea urchin
(1,2,4,6,9,12)

Tagliolino, Ragù napoletano € 36
Tagliolino, Neapolitan ragout
(1,3,6,7,9,12)



Pescato del giorno in crosta di sale € 180/kg
Catch of the day in salt crust
(4)

Calamaro arrosto alla caprese € 36
Roasted squid Capri style
(1,6,7,11,14)

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

Carrè d'agnello € 64
Lamb rack
(7)

Cotoletta milanese, Carpaccio di pomodoro, Rucola, Chips di topinambur € 58
Milanese veal chop, Tomato carpaccio, Arugula, Jerusalem artichoke chips
(1,3,5,6,8)

Gennaro's

TRADIZIONE | TRADITION

Scopri la tradizione culinaria con una selezione di piatti che esaltano i prodotti, i sapori ed i profumi del territorio locale.

Discover the local culinary tradition with a selection of dishes that enhance the products, flavors and aromas of the local area.

Caprese con mozzarella di bufala € 32
Buffalo mozzarella Caprese salad
(7) ✓

Parmigiana di melanzane € 28
Eggplant parmigiana
(1,3,5,6,7,8,9) ✓

La non caprese € 30
Unlike a caprese
(7) ✓

Cavatelli alla Nerano € 28
Nerano style cavatelli
(1,5,6,7,8) ✓

Spaghettoni al pomodoro del Vesuvio selezione G.E. € 32
Spaghettoni pasta with Vesuvius tomatoes (G.E. Selection)
(1,3,6,7,8) ✓

Vermicelli alle vongole veraci € 44
Vermicelli with clams
(1,6,14)

Fritto di gamberi e calamari € 44
Deep fried shrimps and squid
(1,5,6,8,12)

Trancio di pescato del giorno all'acqua pazza con frutti di mare € 56
Catch of the day filet in "acqua pazza" with seafood
(3,4,5,8,9)

Gennaro's

LA DOLCEZZA | THE SWEETNESS

Tiramisù, Mousse al mascarpone, Cremoso al caffè,
Savoiaro al caffè, Gelato al grue di cacao € 16
**Tiramisu, Mascarpone mousse, Coffee creamy,
Ladyfinger, Cocoa grue ice cream**
(1,3,5,6,7,8)

Millefoglie, Crema alla vaniglia, Frutti rossi, Gelato alla barbabietola € 16
Millefeuille, Vanilla cream, Red fruits, Beetroot ice cream
(1,3,5,6,7,8)

Semifreddo al cioccolato 62%, Caramello esotico, Gel mango,
Crumble al cacao, Sorbetto al cocco € 16
Chocolate parfait 62%, Exotic caramel, Mango gel, Cocoa crumble, Coconut sorbet
(1,6,7)

Babà napoletano, Crema pasticcera, Fragoline € 16
Neapolitan babà, Custard, Wild strawberry
(1,3,6,7,12)

Selezione di Formaggi € 16
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 a disposizione per fornire qualsiasi informazione inerente alla natura dei prodotti e materie utilizzate ed alle modalità di preparazione. L'ospite è pregato di comunicare al personale la sua necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche.

In base alla disponibilità, alla stagionalità ed alle esigenze produttive alcuni ingredienti o prodotti potrebbero essere abbattuti o surgelati a -18 °C

**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 any information pertaining to the nature of the products and materials used and how they are prepared.
The guest is requested to inform the staff of his or her need to consume foods free of certain allergenic substances.
Depending on availability, seasonality, and production needs, some ingredients or products may be blast chilled or frozen to -18°C**