

ANTONINO ESPOSITO

PIZZA E CUCINA



SORRENTO

*Sorrento è la mia città.  
Qui sono stato a contatto con odori e sapori di  
una terra unica, che ha dato vita negli anni  
a una serie di prodotti che ci invidiano  
in tutto il mondo. I nostri limoni, le noci,  
il provolone del Monaco,  
i pomodori e la treccia di Sorrento...  
Io mi sono messo all'ascolto di questi sapori  
e ho cercato di valorizzarli.*

*E poi c'è il mare, con tutta la sua ricchezza  
e tutti i suoi profumi.*

A stylized, handwritten signature in gold ink, consisting of several loops and a long horizontal stroke that tapers to a point on the right.

ANTONINO ESPOSITO



MANGIA BENE,  
RIDI SPESSO,  
AMA MOLTO.

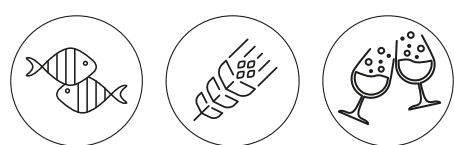
(EAT WELL, LAUGH OFTEN, LOVE MUCH)

# ANTIPASTI

## STARTERS

**Trancio di cuore di baccalà in pastella con insalatina di scarola riccia croccante, olive nere, papacelle e limone 14€**

*Crispy battered cod heart fillet with crunchy curly endive salad, black olives, papacelle peppers, and lemon.*



**Carpaccio di polpo\* con scarola riccia croccante, olive nere, pomodori secchi e aioli al coriandolo 16€**

*Octopus carpaccio with crunchy curly endive, black olives, sun-dried tomatoes, and coriander aioli*



**Polipetti\* alla luciana con frisella al finocchietto 16€**

*Baby octopus luciana-style with fennel-flavored frisella*



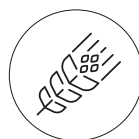
**Tartare di gambero rosso\* con mousse di bufala, pomodori secchi e alga croccante 25€**

*Red prawn tartare\* with buffalo mousse, dried tomatoes and crunchy seaweed*



**Bruschetta con pomodorini 8€**

*Bruschetta with cherry tomatoes*



**Tris di latticini con mozzarella di bufala, burrata e diavoletto 15€**

*Trio of dairy products with buffalo mozzarella, burrata, and diavoletto*



**Burrata alla pizzaiola 9€**

\* Questo prodotto potrebbe essere congelato / This product may be frozen

\*\*Prodotto fresco abbattuto e mantenuto a temperatura di congelamento / Fresh product culled

**Coperto / Cover charge 3,5 €**

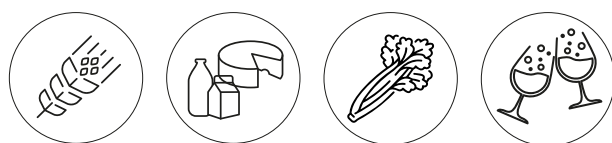
# MISTO FRITTO

Componi il nostro fritto homemade

## CREATE OUR HOMEMADE FRIED MIX

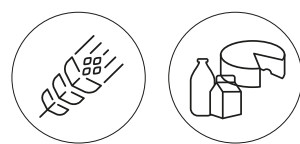
**Arancino\*\* con ragù di Chianina, piselli  
e fior di latte dei monti Lattari da 150gr 3,5€**

*Rice ball with Chianina ragout, peas  
and Lattari mountains' mozzarella (150 g)*



**Crocque di patate\*\*, provola e pepe da 110gr 3,5€**

*Potato croquette with provola cheese  
and black pepper (110 gr)*



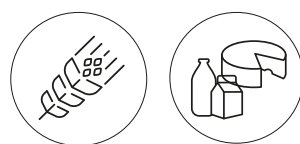
**Frittatina alla sorrentina\*\* con provolone del Monaco,  
noci, limone, besciamella e fior di latte  
dei monti Lattari 150gr 4€**

*Sorrento-style fried pasta omelette with provolone  
del Monaco cheese, walnuts, lemon  
and Lattari mountains' mozzarella (140 g)*



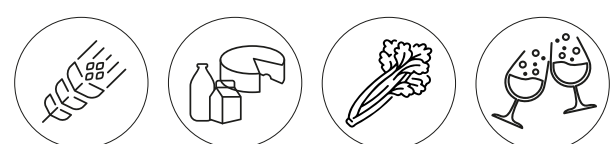
**Zeppoline di alghe 7€**

*Seaweed fritters*



**Cannellone fritto ripieno di genovese, provola e ricotta 4€**

*Fried cannellone pasta filled with Genovese sauce,  
smoked mozzarella and ricotta cheese*



\* Questo prodotto potrebbe essere congelato / This product may be frozen

\*\*Prodotto fresco abbattuto e mantenuto a temperatura di congelamento / Fresh product culled

**Coperto / Cover charge 3,5 €**

# PRIMI PIATTI

## FIRST COURSES

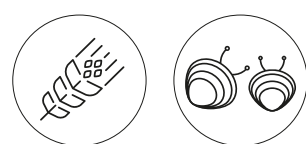
**Spaghetti aglio, olio e peperoncino “alla Sorrentina”  
con noci, limone, provolone del monaco e panatura  
profumata al prezzemolo 18 €**

*Garlic, oil, and chili spaghetti 'sorrento-style' with walnuts,  
lemon, provolone del Monaco and parsley-scented breadcrumbs*



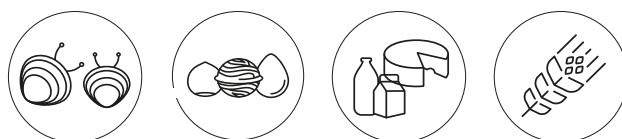
**Linguina con riccio\*, alga croccante  
e limone sorrentino sottosale 27€**

*Linguine with sea urchin, crispy seaweed,  
and salted sorrento lemon*



**Mezzo rigatone con calamari saltati leggermente  
piccanti, pesto di rucola, pomodorini arrosto  
e polvere di olive nere 19€**

*Half rigatoni with lightly spicy sautéed calamari,  
arugula pesto, roasted cherry tomatoes,  
and black olive powder.*



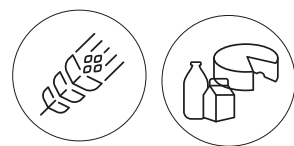
**Ziti alla genovese 3+3 18€**

*Ziti with genovese sauce 3+3*



**Gnocchi\*\* alla sorrentina 16€**

*Gnocchi Sorrentina*



**Pasta e patate 5 P 16€**

*Pasta and potatoes 5 P*



\* Questo prodotto potrebbe essere congelato / This product may be frozen

\*\*Prodotto fresco abbattuto e mantenuto a temperatura di congelamento / Fresh product culled

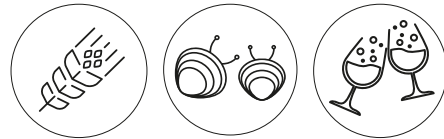
**Coperto / Cover charge 3,5 €**

# IL NOSTRO CUZZETIELLO

FATTO IN CASA

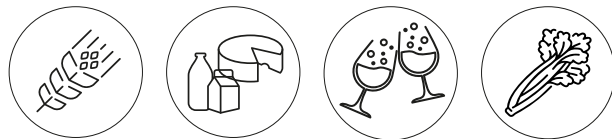
**Farcito con polipetti\* alla Luciana 16€**

*Stuffed with Luciana-style baby octopus*



**Farcito con la nostra genovese 3+3, basilico, pecorino  
e provola di bufala affumicata 16€**

*Stuffed with our 3+3 genovese sauce, basil,  
pecorino cheese, and smoked buffalo provola*



\* **Questo prodotto potrebbe essere congelato** / This product may be frozen

\*\***Prodotto fresco abbattuto e mantenuto a temperatura di congelamento** / Fresh product culled

**Coperto / Cover charge 3,5 €**

# SECONDI PIATTI

## MAIN COURSES

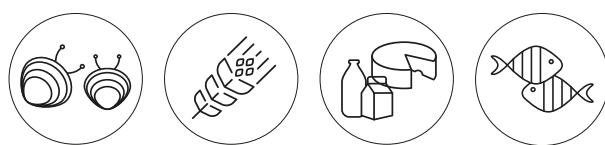
**Frittura di gamberi\*, calamari\* ed alga croccante  
con aioli al coriandolo 24€**

*Fried shrimp\*, squid\* and crispy seaweed with cilantro aioli*



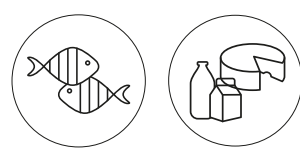
**Polpo\* arrostito con mousse di bufala, carciofi, pomodori  
secchi, scarola riccia e polvere di olive 22€**

*Grilled octopus with buffalo mozzarella mousse, artichokes,  
sun-dried tomatoes, curly escarole, and olive powder*



**Filetto del pescato del giorno al forno con verdure  
saltate al burro e citronette emulsionata al prezzemolo 22€**

*Fillet of the catch of the day, baked, with sautéed vegetables  
in butter and parsley-emulsified citronette*



**Tagliata di bufala servita con rucola, limone di Sorrento igp,  
noci e provolone del Monaco 24€**

*Buffalo meat slices served with arugula, Sorrento IGP lemon,  
walnuts, and provolone del Monaco cheese*

**Costolette di maiale\*\* cotte a bassa temperatura  
e caramellate con salsa BBQ, servite con patate al forno 18€**

*Slow-cooked pork ribs caramelized with BBQ sauce, served  
with roasted potatoes*

\* Questo prodotto potrebbe essere congelato / This product may be frozen

\*\*Prodotto fresco abbattuto e mantenuto a temperatura di congelamento / Fresh product culled

**Coperto / Cover charge 3,5 €**



# CONTORNI

## SIDE DISHES

**Friarielli 6€**

*Friarielli (Italian broccoli rabe)*

**Scarola ripassata con capperi e olive 6€**

*Escarole sautéed with capers and olives*

**Patate al forno 6€**

*Roasted potatoes*

**Patate fritte\* 6€**

*French fries*

**Insalata mista 5€**

*Mixed salad*

*\* Questo prodotto potrebbe essere congelato / This product may be frozen*

*\*\*Prodotto fresco abbattuto e mantenuto a temperatura di congelamento / Fresh product culled*

**Coperto / Cover charge 3,5 €**

# MENU PER I NOSTRI BAMBINI

## MENU FOR OUR CHILDREN

**Prosciutto crudo e mozzarella 10€**

*Cured ham and mozzarella*

**Penne al pomodoro 8€**

*Penne pasta with tomato sauce*

**Spaghetti al pesto 12€**

*Spaghetti with pesto sauce*

**Spaghetti al burro e parmigiano 11€**

*Spaghetti with butter and Parmesan cheese*

**Hamburger con patate fritte 18€**

*Hamburger with French fries*

**Cotoletta di pollo con patate fritte 18€**

*Chicken cutlet with French fries*

**Gelato con vaniglia e cioccolato 7€**

*Vanilla and chocolate ice cream*

*\* Questo prodotto potrebbe essere congelato / This product may be frozen*

*\*\*Prodotto fresco abbattuto e mantenuto a temperatura di congelamento / Fresh product culled*

**Coperto / Cover charge 3,5 €**

# DOLCI

## DESSERTS

|  |       |
|--|-------|
| <b>Microtiramisù</b><br><i>Microtiramisu</i>   | 3,5 € |
| <b>Micro babà con crema e amarena</b><br><i>Micro babá with cream and black cherry</i>   | 4 €   |
| <b>Torta caprese** (cioccolato e mandorla)</b><br><b>servita con gelato</b><br><i>Caprese cake (chocolate and almonds)</i><br><i>with ice cream</i>  | 7 €   |
| <b>Cactus*</b><br><b>Cioccolato, lampone e mascarpone</b><br><i>Cactus: chocolate, raspberry</i><br><i>and mascarpone cheese</i>   | 7 €   |
| <b>Delizia al limone* (senza glutine</b><br><b>e senza lattosio)</b><br><i>Sponge of Sorrento flavour</i>  | 7 €   |
| <b>Profitteroles*: cioccolato e panna</b><br><i>Profitteroles: chocolate and cream</i>   | 7 €   |
| <b>Sigaro*</b><br><b>Mousse al cioccolato speziato e rum,</b><br><b>cioccolato fondente e nocciola</b><br><i>Sigaro: Spicy chocolate mousse with rum,</i><br><i>dark chocolate and hazelnuts</i> | 7 €   |
| <b>Semifreddo al pistacchio*</b><br><i>Pistachio semifreddo</i>  | 8 €   |

\* Questo prodotto potrebbe essere congelato / This product may be frozen

\*\*Prodotto fresco abbattuto e mantenuto a temperatura di congelamento / Fresh product culled

**Coperto / Cover charge 3,5 €**

# DOLCI

## DESSERTS

|  |             |
|--|-------------|
| <b><i>Semifreddo ricotta e pera*</i></b>   | <b>7 €</b>  |
| <i>Pear and ricotta cheese semifreddo</i>  |             |
| <b><i>Sorbetto al limone</i></b>   | <b>8 €</b>  |
| <i>Lemon sorbetto</i>  |             |
| <b><i>Sorbetto al cocco</i></b>  | <b>8 €</b>  |
| <i>Coconut sorbetto</i>  |             |
| <b><i>Tartufo bianco al caffè</i></b>  | <b>8 €</b>  |
| <i>White truffle with coffee</i>   |             |
| <b><i>Tartufo nero al cioccolato</i></b>   | <b>8 €</b>  |
| <i>Black truffle with chocolate</i>  |             |
| <b><i>Tortino cuore caldo al cioccolato*</i></b>                                       | <b>8 €</b>  |
| <i>Warm chocolate heart cake</i>   |             |
| <b><i>Gnocchetti di pizza frita con zucchero, pisto, nutella e zucchero a velo</i></b> | <b>7 €</b>  |
| <i>Fried pizza dumplings with hazelnuts spread and icing sugar</i>                     |             |
| <b><i>Frutta di stagione (chiedere allo staff)</i></b>                                 | <b>12 €</b> |
| <i>Seasonal fruit (Ask to the staff)</i>   |             |

\* **Questo prodotto potrebbe essere congelato** / This product may be frozen

\*\***Prodotto fresco abbattuto e mantenuto a temperatura di congelamento** / Fresh product culled

**Coperto / Cover charge 3,5 €**

# BIBITE

## SOFT DRINK

|                    |            |
|--------------------|------------|
| <b>Acqua 75 cl</b> | <b>3 €</b> |
| <i>Water</i>       |            |
| <b>Soft drink</b>  | <b>4 €</b> |

# LIQUORI

## LIQUEURS

|   |              |
|---|--------------|
| <b>Amari</b>                                    | <b>5 €</b>   |
| <b>Cognac</b>                                   | <b>6 €</b>   |
| <b>Rum Zapaca XO</b>                            | <b>12 €</b>  |
| <b>Whisky</b>                                   | <b>6 €</b>   |
| <b>Grappa</b>                                   | <b>6 €</b>   |
| <b>Grappa Barricata</b>                         | <b>7 €</b>   |
| <b>Limoncello</b>                               | <b>4 €</b>   |
| <b>Crema di limoni</b>                          | <b>6 €</b>   |
| <b>Liquore di noci</b>                          | <b>6 €</b>   |
| <b>Finocchietto / Liquirizia / Mela Annurca</b> | <b>4 €</b>   |
| <b>Passito</b>                                  | <b>6 €</b>   |
| <b>Passito di Pantelleria</b>                   | <b>8 €</b>   |
| <b>Picolit</b>                                  | <b>8 €</b>   |
| <b>Caffè</b>                                    | <b>2,5 €</b> |

*\* Questo prodotto potrebbe essere congelato / This product may be frozen*

*\*\*Prodotto fresco abbattuto e mantenuto a temperatura di congelamento / Fresh product culled*

**Coperto / Cover charge 3,5 €**

# AVVISO IMPORTANTE

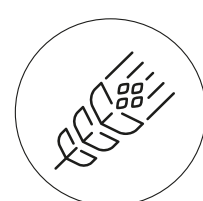
## IMPORTANT NOTICE

***Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze, informaci e ti indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni.***

*If you are allergic or intolerant to one or more substances, please let us know, and we will tell you which courses and beverages do not contain the specific allergens.*

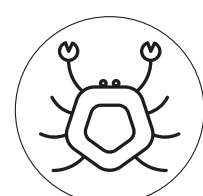
***Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.***

*The information regarding the presence of substances or products causing allergies or intolerances are available by contacting the staff on duty.*



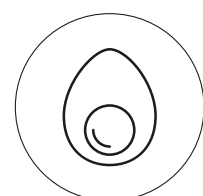
**Cereali contenenti glutine**

*Cereals containing gluten*



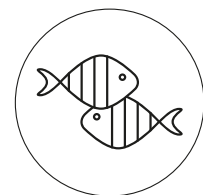
**Crostacei e prodotti a base di crostacei**

*Crustaceans and products thereof*



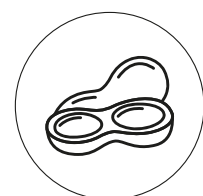
**Uova e prodotti a base di uova**

*Eggs and products thereof*



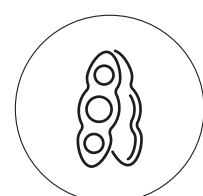
**Pesce e prodotti a base di pesce**

*Fish and products thereof*



**Arachidi e prodotti a base di pesce**

*Peanuts and products thereof*



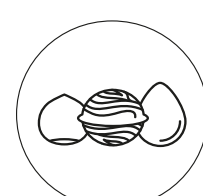
**Soia e prodotti a base di soia**

*Soybeans and products thereof*



**Latte e prodotti a base di latte**

*Milk and products thereof*



**Frutta a guscio**

*Nuts*



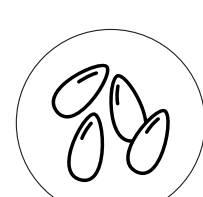
**Sedano e prodotti a base di sedano**

*Celery and products thereof*



**Senape e prodotti a base di senape**

*Mustard and products thereof*



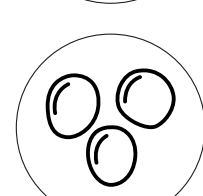
**Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo**

*Sesame seeds and products thereof*



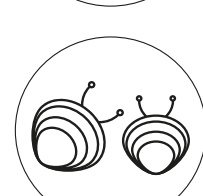
**Anidride solforosa e solfiti**

*Sulphur dioxide and sulphites*



**Lupini e prodotti a base di lupini**

*Lupin and products thereof*



**Molluschi e prodotti a base di molluschi**

*Molluscs and products thereof*

ANTONINO ESPOSITO

PIZZA E CUCINA



SORRENTO