

MENU' DEL GIORNO

MENÙ OF THE DAY

ANTIPASTI | STARTERS

Impepata di cozze	18 €
<i>Peppered mussels</i>	
Sautè cozze e vongole	25 €
<i>Sautè mussels and clams</i>	
Polpo* con patate e rucola	18 €
<i>Octopus salad with potatoes and rocket salad</i>	
Frittura di gamberi** e calamari** con julienne di verdure croccanti e salsa tartara	24 €
<i>Fried squid and prawns with julienne of vegetables</i>	
Carpaccio di manzo marinato con rucola, pomodorini e scaglie	18 €
<i>Beef carpaccio marinated with rocket, cherry tomatoes and parmesan shavings</i>	
Fritto Italia*: crochè, arancini, timballetti e verdure pastellate	18 €
<i>Deep fried's chef (arancini, potatoes croquette, fried nerano's pasta and julienne of vegetables)</i>	
Tartare di tonno** profumata al tartufo e limoni di Sorrento I.G.P	24 €
<i>Tuna tartare with truffle and Sorrento I.G.P. lemon</i>	
Treccia sorrentina, prosciutto crudo e melone cantalupo	16 €
<i>Local mozzarella, Parma ham and melon</i>	
Parmigiana di melanzane con mozzarella, conserva di pomodoro, parmigiano, basilico e olio evo	18 €
<i>Eggplant parmigiana</i>	

INSALATONE | GIANT SALAD

Insalata caprese	15 €
<i>Treccia sorrentina e pomodoro di Sorrento con origano, basilico e olio evo</i>	
Caesar salad: pollo, scaglie di parmigiano, acciughe, iceberg, crostini	16 €
<i>Caesar salad</i>	
Insalata con radicchio, iceberg, rucola, pomodoro di Sorrento, mais, carote e filetti di tonno	16 €
<i>Lettuce with radish, rocket, Sorrento's tomatoes, sweet corn, carrots and tuna fillet</i>	
Iceberg, rucola, radicchio, gamberi* sgusciati e calamari* a vapore	18 €
<i>Lettuce, rocket, radish, peeled shrimps and steamed squids</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 4 €

I PRIMI | PASTA DISHES

Gnocchi alla sorrentina in tegamino	16 €
<i>Gnocchi Sorrentina's style served in the little pot</i>	
Spaghetti a vongole con pomodorino	24 €
<i>Spaghetti with clams and cherry tomatoes</i>	
Paccheri con tonno scottato, capperi, olive nere, pomodorini e cipolla	22 €
<i>Paccheri (square and flat shape) with seared tuna, black olives, capers, cherry tomatoes and onions</i>	
Linguina con astice e datterini rossi	30 €
<i>Linguine with lobster and red datterino tomatoes</i>	
Calamarata (mezzo pacchero) con calamari* e pomodorino del Vesuvio	18 €
<i>Home made pasta with squids and cherry tomatoes</i>	
Rigatone alla Sorrentina in tegamino cotto a forno a legna con conserva di pomodorino del piennolo, melanzane, provola e parmigiano	16 €
<i>Rigatone Sorrentina's style cooked in the wood oven and served in the little pot with preserve of cherry tomatoes, smoked provola cheese, aubergines and parmesan cheese</i>	
Pacchero con filetto di manzo e pomodorini	20 €
<i>Paccheri (square and flat shape) with fillet steak and cherry tomatoes</i>	
Linguina al nero di seppia	22 €
<i>Squid ink linguine</i>	
Pasta mista con patate e cozze	18 €
<i>Mixed pasta with potatoes and mussels</i>	
Risotto alla pescatora (calamari*, polpo*, frutti di mare)	25 €
<i>Seafood risotto (prawns*, octopus*, squids* and shellfish)</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 4 €

SECONDI | MAIN COURSES

Entrecote a modo vostro	22 €
<i>Entrecote in your way</i>	
Ribs (costine di maiale) a bassa temperatura con salse BBQ e Thai con purea di patate	20 €
<i>Slow cooked of pork ribs with and potato purèe, BBQ sauce and Thai sauce</i>	
Rombo in crosta con pane profumato al limone	24 €
<i>Turbot fish with lemon flavoured in bread crumbs</i>	
Tonno scottato con concassè di pomodoro sorrentino e purea di patate	20 €
<i>Grilled tuna with Sorrento's tomatoes concassè and potato purèe</i>	
Polpo* alla luciana con capperi, olive nere su biscotto di grano	18 €
<i>Octopus with tomatoes, cappers, black olives on toasted bread</i>	

CONTORNI | SIDE DISHES

Rucola e pomodorini	6 €
<i>Rocket and cherry tomatoes</i>	
Scarola saltata	6 €
<i>Escarola vegetables</i>	
Purea di patate	6 €
<i>Potato pureè</i>	
Patate fritte*	6 €
<i>French fries</i>	
Insalata mista	6 €
<i>Mixed salad</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 4 €

DOLCI / DESSERTS

Microtiramisù	3,5 €
<i>Microtiramisu</i>	
Torta caprese** (cioccolato e mandorla) servita con gelato	7 €
<i>Caprese cake (chocolate and almonds) with ice cream</i>	
Babà con crema chantilly e frutti di bosco	7 €
<i>Rhum baba with Chantilly cream and berries</i>	
Cactus*	7 €
Cioccolato, lampone e mascarpone <i>Cactus: chocolate, raspberry and mascarpone cheese</i>	
Caciocavallo*:	7 €
Crema al caramello salato, liquido di vaniglia, limone candito al naturale, torta allo yogurt e olio d'oliva <i>Caciocavallo: salted caramel cream, vanilla, lemon, yogurt cake and olive oil</i>	
Delizia al limone* (senza glutine e senza lattosio)	7 €
<i>Sponge of Sorrento flavour</i>	
Profitteroles*: cioccolato e panna	7 €
<i>Profitteroles: chocolate and cream</i>	
Crostata*: frutta mista e crema	7 €
<i>Fruit tart with cream</i>	
Sigaro*	7 €
Mousse al cioccolato speziato e rum, cioccolato fondente e nocciola <i>Sigaro: Spicy chocolate mousse with rum, dark chocolate and hazelnuts</i>	
Tazza*	7 €
Crema al biscotto, ganache al cioccolato, torta al cacao, caramello, schiuma al latte <i>Tazza: cookie cream, chocolate, cocoa, caramel and milk</i>	
Mousse ai tre cioccolati*	7 €
<i>Chocolate mousse</i>	
Raffaello*: cocco e nocciola	7 €
<i>Raffaello: coconuts and hazelnuts</i>	
Gnocchetti di pizza frita con zucchero, pisto, nutella e zucchero a velo	12 €
<i>Fried pizza dumplings with hazelnuts spread and icing sugar</i>	
Calzoncino fritto con ricotta di pecora e pistacchio	5 €
<i>Deep fried calzone stuffed with goat cheese and pistachios</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 4 €

I CRUDI | RAW FISH PLATTER

Carpaccio di pesce bianco del giorno con acciughe e agrumi	18 €
<i>White fish carpaccio of the day with anchovies and citrus fruits</i>	
Carpaccio di salmone** affumicato a secco	18 €
<i>Dry smoked salmon carpaccio</i>	
Carpaccio misto di tonno**, salmone** e gamberi rossi	28 €
<i>Mix carpaccio of tuna, salmon and prawns</i>	
Platò Antonino Esposito	60 €
Ostrica, fasolari, gambero rosso, sashimi di tonno**, salmone** e pesce bianco, polpo** e tataki di tonno** (min. 2 persone)	
<i>Antonino Esposito platter</i>	
<i>Oysters, big clams, red prawns, tuna, salmon and whitefish sashimi, tuna tataki and octopus (min. 2 people)</i>	
Tartare di salmone** agli agrumi con avocado e frutto della passione	24 €
<i>Salmon tartare with avocado, citrus fruits and passion fruit</i>	
Tartare di tonno** con avocado e frutto della passione	24 €
<i>Tuna tartare with avocado and passion fruit</i>	
Tartare di gambero rosso con mango	30 €
<i>Red prawns tartare with mango</i>	
Ceviche di pescato del giorno	22 €
Cipolle rosse, peperoni, lime, ketchup, peperoncino e coriandolo	
<i>Ceviche with fish of the day</i>	
<i>Red onions, peppers, lime, ketchup, chily flakes and coriander</i>	

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

Coperto / Cover charge 4 €

MENÙ PER I NOSTRI BAMBINI

MENU FOR OUR CHILDREN

Prosciutto crudo e mozzarella	10 €
<i>Parma ham and mozzarella</i>	
Penne al pomodoro	8 €
<i>Penne with tomato sauce</i>	
Spaghetti al pesto	12 €
<i>Spaghetti with pesto sauce</i>	
Spaghetti al burro e parmigiano	11 €
<i>Spaghetti with butter and parmesan</i>	
Hamburger con patate fritte	18 €
<i>Hamburger with french fries</i>	
Cotoletta di pollo con patate fritte	18 €
<i>Chicken cutlet with french fries</i>	
Gelato con vaniglia e cioccolato	7 €
<i>Vanilla and chocolate ice cream</i>	

BIBITE | SOFT DRINKS

Acqua 75 cl	4 €
<i>Water</i>	
Soft drink	4 €

LIQUORI | LIQUEURS

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