

# I CRUDI

**Tartare\*\* di tonno rosso marinato ai limoni di Sorrento ed affumicato con scarola riccia, mayonese, soia, zenzero e croccante di sesamo ..... 18 €**

*Red tuna tartare smoked and marinated with Sorrento's lemon, curly endive, soya and ginger mayo and sesame crunch*



**Tartare\*\* di gambero rosso con carpaccio di cetriolo marinato con menta, lime e peperoncino con salsa yogurt alla barbietola ..... 24 €**

*Red prawns tartare with cocumber carpaccio marinate with mint, chilly, lime and beetroot yogurt sauce*



**Ceviche del pescato\*\* del giorno con pompelmo caramellato e ravanello fresco con salsa d'ostrica all'aneto ..... 20 €**

*Cheviche of catch of the day with caramelized grapefruits, fresh radish and oyster sauce)*



**Battuto di gamberi rossi\* con mousse di mozzarella di bufala, pomodori secchi, capperi e alga croccante ..... 24 €**

*Red prawns disc with buffalo mozzarella mousse, sun dry tomatoes, crispy capers and seaweed*



**Plateau Antonino Esposito ..... 25 €**  
**ostriche Gillardeau, fasolari gamberi rossi\*, scampi\*, tartare\*\* da menù**

*Antonino Esposito's plateau*

*Gillardeau oysters, big local clams, red prawns, scampi and tartare by the menu*



\* 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 €**

# ANTIPASTI

**Soutè di vongole** ..... 18 €

*Soutè of clams in olive oil, garlic and parsley*



**Tagliere di salumi di mare** ..... 30 €

Disponibilità in base alla selezione settimanale dello chef. Il nostro staff saprà consigliarvi.

*Availability based on the chefs weekly selection. Our staff will be able to advise you*



**Vellutata di zucca e porcini con gamberi\*, calamaro\* scottato e crostini al rosmarino** ..... 16 €

*Cream of pumpkin and porcini mushrooms with prawns, seared squid and rosemary toasted bread*



**Polpette di pesce azzurro e gamberi\* servite con friarielli, spicy mayo e bisque di gamberi\*** ..... 14 €

*Blu fish ball "polpette" and prawns served with local broccoli, spicy mayo and prawns bisque*



**Frittatina di pasta e patate servita con colatura di provola affumicata** ..... 9 €

*Deep fried pasta with potatoes served smoked mozzarella sauce*



**Croque di patate con salsa al pecorino, pancetta croccante e funghi porcini\* ...** 10 €

*Deep fried potatoes croquettes with pecorino, cheese sauce, crispy bacon and porcini mushrooms*



\* 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 €**

# PRIMI

**Gnocchi alla sorrentina con basilico, parmigiano, pomodoro e treccia sorrentina gratinati in forno a legna** ..... 14 €

*Gnocchi Sorrento's style: homemade gnocchi with local mozzarella, parmesan cheese and cherry tomatoes*



**Pasta mista con patate, provola e pancetta** ..... 16 €

*Mixed shape of pasta with potatoes, smoked mozzarella and bacon*



**Ziti alla genovese 3+3** ..... 18 €

*Genovese's style ziti pasta with mixed meat, carrots and mixed onions*



**Spaghetto con vongole** ..... 20 €

*Spaghetti with clams*



**Spaghetti con vongole, bottarga, conserva di limone sotto sale e polvere di alga** .... 22 €

*Spaghetti with clams, bottarga (cured fish roe), preserved lemon under salt and seaweed powder*



**Paccheri con ragù di seppia, salsa al prezzemolo, polvere di olive e capperi croccanti** ..... 22 €

*Paccheri (square and flat pasta shape) with cuttlefish ragout, parsley sauce, olives powder and crunchy cappers*



**Risotto con calamari\*, funghi porcini\* e salsa verde** ..... 18 €

*Risotto with squids, porcini mushrooms and green sauce*



\* 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 €**

## SECONDI

**Tagliata di entrecotte con scarola ripassata alla napoletana, insalatina croccante di scarola riccia e scaglie di provolone** ..... 20 €

*Beef entrecote with cooked escarole vegetable, crunchy escarole raw and provolone shavings*



**Ribs di maiale cotte a bassa temperatura caramellate con salsa bbq homemade e patate in tripla cottura** ..... 18 €

*Slow cooked pork caramelised ribs with barbecue sauce and triple cooked potatoes*



**Frittura di gamberi,\* calamari\* e alghe con aioli al limone** ..... 22 €

*Fried squid, prawns and seaweed with lemon aioli sauce*



**Tonno rosso\* in crosta di panko con pistacchio e nocciole con verdure all'orientale e crema di patate e alghe** ..... 20 €

*Red tuna in panko crust with pistachio and hazelnuts, oriental vegetables, potatoes and seaweed cream*



**Sgombro marinato ed affumicato servito tiepido su cavolo nero, chips di cavolo alla paprika e purea di mela acidula** ..... 16 €

*Marinated and smoked mackerel fish served slightly warm on black cabbage, paprika cabbage chips and sour apple puree*



## CONTORNI

**Scarola saltata** ..... 6 €  
*Sauteed escaroles*

**Broccoli saltati** ..... 6 €  
*Sauteed broccoli*

**Patatine fritte\*** ..... 6 €  
*French fries*

**Insalata mista** ..... 6 €  
*Mixed salad*

**Melanzane a funghetti** ..... 6 €  
*Fried aubergines in tomato sauce*

\* 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 €**

# MENÙ PER I NOSTRI BAMBINI

## MENU FOR OUR CHILDREN

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

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

**Coperto / Cover charge 3 €**

## DOLCI / DESSERTS

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

## BIBITE | SOFT DRINKS

Acqua 75 cl .....	3 €
<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>	