

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



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



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



7 €

Frittatina di pasta e patate servita con colatura di provola affumicata 7 €

Deep fried pasta with potatoes served smoked mozzarella sauce



8 €

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

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 salsiccia e funghi porcini* 18 €

Risotto with sausages 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*

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



Filetto di Spigola in crosta di pane profumato con ristretto di puttanesca, salsa al prezzemolo e purea di zucca e patate 16 €

Sea bass in a fragrant bread crust with puttanesca puree, parsley sauce and pumpkin and potato puree



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

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>	

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

Coperto / Cover charge 3 €

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 rhum, 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 3 €*

BIBITE | SOFT DRINKS

Acqua 75 cl 3 €
Water

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 €
Coffee