

ANTIPASTI | STARTERS

Polpo * all'insalata con patate, olive verdi, sedano e noci 18 €
Octopus salad with potatoes, green olives, celery and walnuts



Bruschette pomodorino giallo e rosso con pesto di basilico 10 €
Bruschetta yellow and red tomato with basil pesto



Parmigiana ** di melanzane 16 €
Eggplant parmigiana



Soute di cozze e vongole con crostone di pane 25 €
Saute of mussels and clams with bread crust



Impepata di cozze 16 €
Boiled peppered mussels



Fritto Italia* 16 €
(frittatina alla nerano, polpetta di melanzana, fiore di zucca ricotta e provola, crocche, arancini e zeppoline di alghe)

Deep fried mix

(Nerano style frittatina with courgette, eggplant meatball, courgette flower ricotta and provola, potato croquet, riceballs and seaweed zeppolines)



Tartare di gambero* rosso con pomodori secchi, mousse di mozzarella di bufala ed alga croccante 30 €
Red prawns tartare with dried tomatoes, buffalo mozzarella mousse and crunchy seaweed



Tartare di tonno* con mayonese di capperi e pepe sichuan, limone sotto sale e valeriana 27 €
Tuna tartare with caper and sichuan pepper mayonnaise, preserved lemon under salt and valerian



Tartare di scampi* con mela verde, gazchapo di pomodoro e polvere di olive nere .. 27 €
Langostine tartare with green apple, tomato gazchapo and black olive powder



* 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 €

I PRIMI | PASTA DISHES

Spaghetto aglio, olio e peperoncino alla sorrentina con noci, provolone del Monaco e panura di pane profumato al limone 18 €

Spaghetti with garlic, oil and chilly Sorrento style with walnuts, provolone del Monaco cheese and green bread crumble with lemon



Spaghetto con vongole veraci macchiato 26 €

Spaghetti in "veraci" clams with cherry tomatoes



Risotto con lupini, limone di Sorrento sotto sale, battuto di gambero rosso* e placton marino (minimo 2 persone) p.p. 32 €

Risotto with clams, preserved under salt lemon, red prawns carpaccio and sea plancton (min 2 people)



Gnocco alla sorrentina** 16 €

Gnocchi Sorrentina's style served in a little pot



Ziti cotti in forno a legna con melanzane a funghetto, mozzarella di bufala affumicata e basilico 17 €

Ziti pasta cooked in wood oven in a little pot with eggplant, smoked buffalo mozzarella cheese and basil



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

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

SECONDI | MAIN COURSES

Spiedone* di pesce grigliato* con gamberi*, polpo*, calamaro*, pesce spada e tonno* con citronette e insalata mista 32 €

Big seafood skewer with grilled prawns, octopus, squid, sword fish and tuna with citronette and mixed salad



Tonno* scottato con pomodori arrosto all'insalata, scarola riccia croccante e arancia 28 €

Seared tuna with grilled tomato salad, cruncy curly endives and orange



Frittura gamberi*, calamari* e alga accompagnata da mayonese di capperi e pepe rosso del Sichuan 26 €

Fried squids, prawns and seaweed with capers and sichuan peppers mayonnaise



Costine di maiale C.B.T. caramellate con salsa BBQ e patate al rosmarino** 24 €

Slow cooked pork ribs caramelized with barbecue sauce and baked rosemary potatoes



Entrecôte alla griglia con insalata mista 25 €

Beef entrecote with mixed salad

CONTORNI | SIDE DISHES

Insalata mista 7 €

Mixed salad

Patate al forno skin on 8 €

Baked potatoes skin on

Melanzane a funghetto 8 €

Fried aubergines

Patate fritte* 6 €

French fries

Pomodori all'insalata 5 €

Tomatoes 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 €

INSALATONE | GIANT SALAD

Nizzarda di tonno 18 €

(fagiolini, patate, pomodori, cipolla rossa e tonno sott'olio)

Tuna nizzarda

(green beans, potatoes, tomatoes, red onions and tuna in oil)



Cesar salad di pollo 17 €

(Lattuga romana, parmigiano, crostini, pollo arrosto e salsa cesar)

Chicken cesar salad

(roman lettuce, parmesan cheese, crutones, grilled chicken and cesar dressing)



Caprese 16 €

(pomodoro, treccia Sorrentina, origano e basilico)

Caprese salad

(tomatoes, fresh mozzarella, oregano and basil)



Insalatone Sorrentino 15 €

(lattuga, radicchio, rucola, pomodori, carote e ravanelli con scaglie di provolone del Monaco, noci e limone di sorrento sotto sale)

Mix Salad Sorrento style

(lettuce, red chicory, rocket, tomatoes, carrots and radish with shavings of provolone del Monaco 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 €

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 product may be frozen*

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

Coperto / Cover charge 3 €

DOLCI / DESSERTS

Microtiramisù	3,5 €
<i>Microtiramisu</i>	
Micro babà con crema e amarena	3,5 €
<i>Micro babá with cream and black cherry</i>	
Torta caprese** (cioccolato e mandorla) servita con gelato	7 €
<i>Caprese cake (chocolate and almonds) with ice cream</i>	
Cactus*	7 €
Cioccolato, lampone e mascarpone <i>Cactus: chocolate, raspberry and mascarpone cheese</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>	
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>	
Tortino cuore caldo al cioccolato*	7 €
<i>Warm chocolate heart cake</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>	

* 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>	