

Antipasti

Starters

Antipasto di Terra

Bruschetta al Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Crudo, Pomodoro di Sorrento, Verdure Grigliate
Tomato Bruschetta, Mozzarella Cheese, Raw Ham, Tomato, Grilled Vegetables
(1-2-6-7)

16,00 €

Antipasto di Mare

Bruschetta Burro e Alici, Insalata di Polpo con Patate allo Zafferano, Salmone Marinato, Calamari con Finocchio
Bruschetta Butter and Anchovies, Octopus Salad with Saffron Potatoes, Marinated Salmon, Squid with Fennel
(2)

18,00 €

Insalata Caprese

Mozzarella Cheese, Tomatoes and Basil
(2)

12,00 €

Parmigiana di Patate

Potato Parmigiana
(1-2)

14,00 €

Parmigiana di Melanzane

Eggplant Parmigiana
(1-2)

14,00 €

Insalata di Polpo con Patate allo Zafferano

Octopus Salad with Saffron Potatoes
(6)

18,00 €

Insalata di Calamaro e Finocchi

Squid and Fennel Salad
(1-9)

16,00 €

Primi Piatti

First Courses

Pacchero allo Scarpariello

Paccheri Pasta with Tomatoes, Basil and Mozzarella Cheese
(1-2)

14,00 €

Spaghetti alla Nerano

Spaghetti with Courgettes and Provolone Cheese
(1-2)

16,00 €

Spaghetti alle Vongole

Spaghetti with Clams
(1-6)

18,00 €

Secondi Piatti

Second Courses

Polpo Grigliato su Crema di Patate, Prezzemolo e Limone

Grilled Octopus on Potatoes Cream, Parsley and Lemon

(6)

20,00 €

Frittura di Gamberi e Calamari *

Fried Prawns and Squid

(1-4-6)

22,00 €

Grigliata di Gamberi, Calamaro e Pesce Spada*

Grilled Shrimp, Squid and Swordfish

(4-6)

25,00 €

Entrecotee di Vitello

Veal Entrecotee

22,00 €

Contorni

Side Dishes

Insalata Verde

Green Salad

5,00 €

Patatine Fritte*

French Fries

6,00 €

Verdure Grigliate

Grilled Vegetables

6,00 €

Dolci

Desserts

Caprese al Cioccolato o Limone

Dark Chocolate Cake or Lemon Cake

(1-2-8)

7,00 €

Mousse al Triplo Cioccolato

Triple Chocolate Mousse

(1-2-8)

7,00 €

Delizia al Limone

Lemon Delight

(1-2-8)

7,00 €

Coperto 2,00 €

*Alimento surgelato” o “materia prima surgelata all'origine

ALLERGENI ALIMENTARI

