



GRAND HOTEL  
**QVISISANA**  
★ ★ ★ ★ ★ L

[info@quisisana.com](mailto:info@quisisana.com)  
QVISISANA.COM



THE LEADING HOTELS  
OF THE WORLD, LTD.\*



**COLOMBAIA**  
RESTAURANT

GRAND HOTEL  
**QVISISANA**  
★ ★ ★ ★ ★ L

*.....dal forno a legna (cooked in wood burning oven)*

*Margherita* € 18,-  
*(Tomato, Fiordilatte Cheese and Basil)*

*Marinara* € 18,-  
*Tomato, Garlic, Anchovies and Oregano*

*Calzone* € 18,-  
*Closed Pizza with Ricotta, Fiordilatte Cheese and Salami*

*Focaccia Caprese*  
*Classica o con Provola affumicata* € 18,-  
*Wood burning oven flat caprese style*  
*or with smoked Provola cheese, Tomato and Basil*

*Focaccia Colombaia*  
*Pomodori Datterini, Burrata, Origano e Basilico* € 18,-  
*Wood burning oven flat Bread with*  
*Date Tomato, Burrata Cheese, Oregano and Basil*

*Pizza con le Melanzane alla Parmigiana* € 18,-  
*Pizza with Eggplant Parmigiana*

*Bianca con rucola, Pomodorini e Parmigiano* € 18,-  
*White Pizza with Rucola, cherry Tomatoes and Parmesan*

*Rotolo rustico, Provola e Pancetta* € 18,-  
*Flat Bread filled with smoked Provola Cheese and Pancetta*

## **Antipasti (starters)**

<i>Insalata Caprese</i>	€ 22,-
<i>Insalata Nizzarda</i> <i>Salad Niçoise (Mixed Salad with Canned Tuna, Olives Green Beans, Tomato, Potato, Egg and Anchovies)</i>	€ 22,-
<i>Parmigiana di Melanzane</i> <i>(serve due persone)</i> <i>Eggplant Parmigiana (for two people)</i>	p.p. € 20,-
<i>Mare Nostrum, mosaico a crudo</i> <i>Mixed Fish Carpaccio</i>	€ 28,-
<i>Appena bollito, secondo la disponibilità del mercato</i> <i>(Totanetti, Seppioline, Calamari, Gamberoni Viola e Rossi, Mazzancolle)</i> <i>Just boiled seafood salad</i> <i>(what daily market offers)</i>	€ 26,-
<i>Caponata di Astice</i> <i>Lobster Caponata</i>	€ 42,-
<i>Vitello Tonnato</i> <i>Veal with Tuna Sauce</i>	€ 24,-

## **Primi Piatti (first courses)**

<i>Gazpacho</i>	€ 18,-
<i>Risotto alla Burrata, Pomodorini, Origano e Basilico</i> <i>Burrata Risotto with Date Tomato, Oregano and Basil</i>	€ 24,-
<i>Spaghetti alle Vongole veraci</i> <i>Spaghetti with Clams</i>	€ 29,-
<i>Linguine Bio Spigabruna di Grano</i> <i>Senatore Cappelli con le Zucchine alla Nerano</i> <i>Biologic Senatore Cappelli Grain Linguine "Spigabruna"</i> <i>with Zucchini</i>	€ 22,-
<i>Paccheri Bio Spigabruna di Grano Senatore Cappelli</i> <i>al Pomodorino Giallo e Basilico</i> <i>Biologic Senatore Cappelli Grain Paccheri "Spigabruna"</i> <i>with Yellow Date Tomato and Basil</i>	€ 24,-
<i>Fusilli lunghi Bio Spigabruna di Grano Senatore Cappelli</i> <i>ai Capperi, Olive, Pomodorini e Pesce Spada</i> <i>Biologic Senatore Cappelli Grain Fusilli "Spigabruna"</i> <i>With Capers, Olives, Date Tomato and Swordfish</i>	€ 26,-

*I piatti in blu sono vegetariani*  
*The dishes in blu are vegetarian*

## ***Secondi Piatti (second courses)***

*Pescato del giorno all'Acqua pazza al forno o al sale*  
(Prezzi in grammi) Gr. 100 € 10,-  
*Fish of the day in Tomato Broth, baked or in Salt Crust*  
(Prices in grams) Grams 100

*Frittura di pesce del giorno* € 32,-  
*Deep Fried daily Catch*

*Polpettine di Vitello al Limone, Zucchine a scapece* € 26,-  
*Neapolitan Lemon Meat Ball, marinated Zucchini scapece*

### *Dal Braciere / Charcoal Grilled*

*Pescato del giorno con Verdure alla griglia*  
(Prezzi in grammi) g. 100 € 10,-  
*Fish of the day with grilled Vegetables*  
(Prices in grams) g. 100

*Gamberoni* g. 100 € 20,-  
*Red Prawns*

*Calamari* g. 100 € 10,-

*\*Scampi* g. 100 € 22,-

*Astice* g. 100 € 12,-  
*Lobster*

*\*Aragosta* g. 100 € 28,-  
*Spiny Lobster*

*Costata di Manzo (per due persone)* € 60,-  
*Rib Steak (for two people)*

*Filetto di Manzo* € 36,-  
*Beef Fillet*

*Entrecôte* € 34,-  
*Sirloin Steak*

*Tracchie di Maiale o Salsiccia* € 26,-  
*Pork Ribs or Neapolitan Sausage*

*Pollo allo spiedo con Patate* € 26,-  
*Chicken on the Spit with Potatoes*

## ***Prodotti tipici***

*Ricotta di Bufala, Pane Cafone* € 22,-  
*Buffalo Ricotta Cheese and Neapolitan Bread*

*Pancetta contadina di Agerola* € 22,-  
*Focaccia all'Origano*  
*Agerola's rolled Pancetta with Oregano flavored Flat Bread*

*Fiordilatte, Provola affumicata e Treccia Sorrentina* € 22,-  
*Pomodorini vesuviani, Basilico e Olio siciliano*  
*Fiordilatte Cheese, smoked Provola Cheese*  
*and Sorrento's braided Cheese*  
*vesuvian Cherry Tomatoes, Basil and sicilian Oil*

## ***...per finire (desserts)***

*Tagliata di Frutta fresca di stagione* € 15,-  
*(sliced seasonal fresh Fruit)*

*Fragoline* € 18,-  
*Wild Strawberries*

*Frutti di Bosco* € 18,-  
*Wild Berries*

*Dolcezze dal carrello* € 15,-  
*(Dessert trolley)*

*Gelati e Sorbetti* € 15,-  
*(Vaniglia, Cioccolato, Nocciola, Mango, Limone, Fragola)*  
*Ice Cream and Sorbets*  
*(Vanilla, Chocolate, Hazelnut, Mango, Lemon, Strawberry)*

*I piatti in blu sono vegetariani*  
*The dishes in blu are vegetarian*

*\*Non incluso in offerta pacchetto e HB*  
*Not included in the package offer and HB*

*Il pesce servito crudo è stato sottoposto ad abbattimento rapido (reg. CE 853/04)*  
*Raw fish served was subjected to fast blast chilling(reg. CE 853/04)*  
*Abbiamo a disposizione di tutti i clienti allergici o intolleranti verso taluni alimenti*  
*dei menù informativi, vi preghiamo di consultarli e di comunicare con il responsabile di sala*  
*Guests with allergies to certain foods are advised to consult menus details available in this*  
*restaurant and to communicate with the maître*