



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*

*(Tomato, Fiordilatte Cheese and Basil)*

*Marinara*

*(Tomato, Garlic, Anchovies and Oregano)*

*Calzone*

*(Closed Pizza with Ricotta, Fiordilatte Cheese and Salami)*

*Focaccia Caprese*

*Classica o con Provola affumicata*

*(Wood burning oven Flat Bread caprese style  
or with smoked Provola Cheese, Tomato and Basil)*

*Pizza con le Melanzane alla Parmigiana*

*Pizza with Eggplant Parmigiana*

*Bianca con rucola, Pomodorini e Parmigiano*

*Flat Bread with Rucola, Cherry Tomatoes and Parmesan*

*Vuota con Prosciutto cotto Dok Dall'Ava*

*Flat Bread filled with cooked Ham Dok Dall'Ava*

## ***Antipasti (starters)***

*Insalata Caprese*

*Insalata Nizzarda*

*Salad Niçoise (Mixed Salad with Canned Tuna, Olives  
Green Beans, Tomato, Potato, Egg and Anchovies)*

*Parmigiana di Zucchine*

*(serve due persone)*

*Zucchini Parmigiana (for two people)*

*Plateau Royale*

*(minimo due persone)*

*Raw Seafood Platter (for two people)*

*Appena bollito*

*(Gamberoni Viola e Rossi, Mazzancolle, Scampi  
Totanetti, Seppioline, Calamari)*

*Just boiled (Flying Squid, baby Cuttlefish, Calamari  
Red Prawns, King Prawns, Scampi)*

*Tartare di Tonno rosso*

*Bluefin Tuna Tartare*

*Vitello Tonnato*

*Veal with Tuna Sauce*

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

*Minestrone di Verdure di Primavera*

*Spring Minestrone Soup*

*Risotto alla Pescatora*

*Seafood Risotto*

*Spaghetti alle Vongole veraci*

*Spaghetti with Clams*

*Mezzi Paccheri al Limone*

*Mezzi Paccheri Pasta with Lemon Sauce*

*Sformato di Maccheroni alle Melanzane*

*(serve due persone)*

*Maccheroni Pie with Eggplant and Cherry Tomato Sauce  
(for two people)*

*Spaghettoni alla scarpariello*

*Spaghettoni Pasta with Tomato Sauce and Pecorino*

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

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

*Pescato del giorno all'Acqua pazza al forno o al sale*

*(Prezzi in grammi) Gr. 100*

*Fish of the day in Tomato Broth, baked or in Salt Crust*

*(Prices in grams) Grams 100*

*Zuppa di Pesce*

*Fish Soup*

*Involtini di Vitello alla Pizzaiola*

*Braised Veal Rolls Pizzaiola*

*Polpettone alla Napoletana*

*Neapolitan Meatloaf*

### *Dal Braciere / Charcoal Grilled*

*Pescato del giorno con Verdure alla griglia*

*(Prezzi in grammi) g. 100*

*Fish of the day with grilled Vegetables*

*(Prices in grams) g. 100*

*Gamberoni g. 100*

*Red Prawns*

*Calamari g. 100*

*\*Scampi g. 100*

*Astice g. 100*

*Lobster*

*\*Aragosta g. 100*

*Spiny Lobster*

*Costata di Manzo (per due persone)*

*Rib Steak (for two people)*

*Filetto di Manzo*

*Beef Fillet*

*Entrecôte*

*Sirloin Steak*

*Tracchie di Maiale o Salsiccia*

*Pork Ribs or Neapolitan Sausage*

*Pollo allo spiedo con Patate*

*Chicken on the Spit with Potatoes*

## ***Prodotti tipici***

*Pancetta contadina di Agerola*

*Focaccia all'Origano*

*Agerola's rolled Pancetta with Oregano flavored Flat Bread*

*Fiordilatte, Provola affumicata e Treccia Sorrentina*

*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*

*(sliced seasonal fresh Fruit)*

*Fragoline*

*Wild Strawberries*

*Frutti di Bosco*

*Wild Berries*

*Dolcezze dal carrello*

*(Dessert trolley)*

*Gelati e Sorbetti*

*(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 blue 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 menu details available in this  
restaurant and to communicate with the maître*