

...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, and Anchovies)*

Parmigiana di Carciofi

(serve due persone)

Artichoke 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)*

Insalata di Astice, Asparagi verdi e Salsa Bernese

Boiled Lobster, green Asparagus and Béarnaise Sauce

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

Fusilli lunghi Bio con la zuppa forte di Agnello

Fave e Ricotta salata

*Long Fusilli pasta with Lamb Offal Ragu, Fava Beans and
Salted Ricotta Cheese*

Tubetti integrali Cacio, Uova e Piselli

Whole Grain Tubetti Pasta with Pecorino, Eggs, Peas and Bacon

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

Zuppa di Pesce
Fish Soup

Polpettine di Vitello alla napoletana, Purè
Neapolitan Meat Ball, Pureé

Capretto arrosto con Patate novelle
Roasted Goat with new Potato

Dal Braciere / Charcoal Grilled

Pescato del giorno con Verdure alla griglia
(Fish of the day with grilled Vegetables)

Gamberoni
Red Prawns

Calamari

**Scampi*

Astice
Lobster

**Aragosta*
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

Salsiccia scamosciata
Fave fresche e Babà rustico
Salami with fresh Fava Beans and rustic Babà

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 menus details available in this
restaurant and to communicate with the maître