

SNACKS & SALADS

THE BURGER (A:5-7-8)

Bun, hamburger di scottona, pomodoro, lattuga iceberg,
cheddar, maionese al limone
*Bun, scottona beef burger, tomato, iceberg lettuce,
cheddar, lemon mayonnaise*

34

LOBSTER ROLL (A:1-2-3-7)

Soffice bun con polpa di astice fresco, maionese e lattuga
*Soft bun filled with fresh lobster meat
with mayonnaise and lettuce leaves*

40

CLUB SANDWICH (A:5-7-8)

Pollo, bacon, lattuga iceberg, uovo fritto,
pomodoro cuore di bue, maionese
*Chicken, bacon, iceberg lettuce, fried egg,
heart of beef tomato, mayonnaise*

36

CAESAR SALAD (A:1-3-4-7-10)

Insalata Iceberg, bacon, crostini, scaglie di
Parmigiano Reggiano e salsa Caesar
*Iceberg lettuce, bacon, croutons,
Parmigiano Reggiano shavings and Caesar dressing
con petto di pollo / with chicken breast*

26

con gamberi / with shrimps

28

POKE A SORRENTO (A:4-6)

Riso basmati, tartare di tonno, mozzarella,
zucchine alla scapece, pomodorini secchi e alga wakame
*Basmati rice, tuna tartare, mozzarella, zucchini alla scapece,
sun-dried tomatoes and wakame seaweed*

28

TUNA SALAD (A:4-7)

Tonno scottato, rucola, pomodorini gialli e rossi, scaglie di parmigiano
Seared tuna, arugula, yellow and red cherry tomatoes, Parmesan shavings

28



STARTERS

**ZUPPETTA DI CECI DI CONTRONE
CON SCAROLA MARITATA** (A:8)
Controne chickpea soup with "maritata" escarole
26

TARTARE DI MARE DELLO CHEF (A:4)
Chef's sea tartare
32

BURRATA CON POMODORINI GIALLI E ROSSI (A:7)
Burrata with yellow and red cherry tomatoes
26

PARMIGIANA DI MELANZANE (A:7)
*Fried eggplant, tomato and basil sauce,
Parmesan, smoked provola and mozzarella*
26

INSALATA CAPRESE (A:7)
*Sorrento tomatoes and Campania
buffalo mozzarella DOP*
24

FIRST COURSES

SPAGHETTI AL POMODORO E BASILICO (A:1)
Spaghetti with tomato and basil
28

SPAGHETTI ALLE VONGOLE (A:1-14)
Spaghetti with clams
30

GNOCCHI ALLA SORRENTINA (A:1-7)
Sorrento-style gnocchi
26

**TAGLIOLINI DI PASTA ALL'UOVO AL LIMONE
CON CRUDO DI GAMBERI ROSSI** (A:1-2-3-4)
Lemon egg tagliolini pasta topped with raw red prawns
34

RAVIOLI ALLA CAPRESE (A:1-3-7)
*Caprese-style ravioli with cow's milk caciotta cheese,
tomato, marjoram and basil*
30

MAIN COURSES

FRITTURA DI GAMBERI E CALAMARI (A:1-2-14)
Fried prawns and calamaris
36

**COTOLETTA ALLA MILANESE CON RUCOLA,
POMODORINI E SCAGLIE DI GRANA** (A:1-3-7)
*Milanese-style veal cutlet with arugula,
cherry tomatoes, and Grana cheese shavings*
42

ENTRECÔTE AI FERRI CON PATATE AL ROSMARINO
Grilled entrecôte with rosemary potatoes (A:1-3-7)
40

**TRANCIO DI PESCATO DEL GIORNO
CON POMODORINI DATTERINI,
CAPPERI E OLIVE TAGGIASCHE** (A:4)
*Catch of the day fillet with datterino cherry
tomatoes, capers and Taggiasca olives*
36

PIZZA & FOCACCIA
PIZZA MARGHERITA (A:1-7)
Fior di latte, pomodoro e basilico
Fior di latte, tomato, and basil
26

FOCACCIA (A:1-7)
*con provola affumicata dei Monti Lattari,
pepe e tartufo nero*
*Focaccia bread with smoked provola
from the Lattari Mountains,
black pepper and black truffle*
32

DESSERTS

SELEZIONE DI GELATI E SORBETTI ARTIGIANALI (A:3-7-8)

Selection of homemade ice creams and sorbets

16

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

Sliced fresh seasonal fruit

18

TORTA CAPRESE (A:3-7-8)

Chocolate and almond cake served with vanilla ice cream

16

DELIZIA AL LIMONE (A:1-3-7)

*Soft citrus sponge cake, soaked in limoncello
and filled with lemon cream*

16

TIRAMISÙ (A:1-3-7)

Ladyfingers, mascarpone cream, chocolate and coffee

16

Gentile Ospite, la informiamo che alcuni prodotti forniti sono, in assenza di prodotti freschi, surgelati all'origine o congelati in loco nel rispetto delle procedure previste dal Reg. CE 852/04.

Lista degli allergeni : 1. Cereali contenenti glutine; 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei; 3. Uova e prodotti a base di uova; 4. Pesce e prodotti a base di pesce; 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi; 6. Soia e prodotti a base di soia; 7. Latte e prodotti a base di latte; 8. Frutta a guscio; 9. Sedano e prodotti a base di sedano; 10. Senape e prodotti a base di senape; 11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo; 12. Anidride solforosa e solfiti; 13. Lupini e prodotti a base di lupini; 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Dear Guest, we inform you that some products provided are, in the absence of fresh products, frozen at source or frozen on site respecting procedures according the Reg. EC 852/04.

Allergen list: 1. Cereals containing gluten; 2. Crustaceans and products thereof; 3. Eggs and products thereof; 4. Fish and products thereof; 5. Peanuts and products thereof; 6. Soyabeans and products thereof; 7. Milk and products thereof; 8. Nuts; 9. Celery and products thereof; 10. Mustard and products thereof; 11. Sesame seeds and products thereof; 12. Sulphur dioxide and sulphites; 13. Lupin and products thereof; 14. Molluscs and products thereof.