



MAIN COURSE

TARTARE DI TONNO, PISTACCHI E DRESSING ALLO YOGURT TUNA TARTARE, PISTACHIOS AND YOGURT DRESSING (1,3,4,5,7,8,9,10,11)	25€	INSALATA DI POLPO CALAMARI E SEPIE AL LIMONE DELLA COSTIERA SEAFOOD SALAD WITH COASTAL LEMON (2,4,5,8)	25€
CAPRESE DI MOZZARELLA DI BUFALA DOP E POMODORI AL BASILICO CAPRESE SALAD WITH BUFFALO MOZZARELLA DOP AND TOMATOES WITH BASIL (7)	22€	CAESAR SALAD CON POLLO, LATTUGA, CROSTINI, GRANA, POMODORINI E SALSA CAESAR SALAD WITH CHICKEN, LETTUCE, CROUTONS, PARMESAN, CHERRY TOMATOES AND SAUCE (1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,12,13)	24€
LASAGNA ALLA BOLOGNESE LASAGNA BOLOGNESE (1,3,5,6,7,8,9,10,11,12,14)	23€	SPAGHETTONE ALLE VONGOLE SPAGHETTI WITH CLAMS (1,2,4,7,13)	26€
HAMBURGER DI MANZO CON PATATINE BEEF BURGER WITH FRENCH FRIES (1,2,3,4,5,6,7,8,10,11,12)	26€	GRAN FRITTO DI GAMBERI E CALAMARI FRIED SQUID AND SHRIMPS (1,2,3,4,5,7,8,13)	27€
GRAN FRITTO NAPOLETANO CON PATATINE NEAPOLITAN FRIED FOOD WITH FRENCH FRIES (1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14)	22€	PESCATO MISTO ALLA GRIGLIA CON MISTICANZA DI INSALATE GRILLED MIXED FISH WITH MIXED SALAD (2,4,5,8,13)	34€

DESSERT

TARTUFO AL CIOCCOLATO FONDENTE DARK CHOCOLATE TRUFFLE (1,3,5,6,7,8,11)	12€	DELIZIA AL LIMONCELLO CREAM AND SPONGE CAKE LIMONCELLO (TYPICAL DESSERT) (1,3,5,6,7,8,12)	12€
TAGLIATA DI FRUTTA DI STAGIONE FRUIT	12€		



SFIZI

CAPRESE DI MOZZARELLA DI BUFALA DOP E POMODORI AL BASILICO CAPRESE SALAD WITH BUFFALO MOZZARELLA DOP AND TOMATOES WITH BASIL (7)	22€	GRAN FRITTO NAPOLETANO CON PATATINE NEAPOLITAN FRIED FOOD WITH FRENCH FRIES (1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14)	22€
---	-----	---	-----

PIZZE

NERANO FIOR DI LATTE, ZUCCHINE IN DOPPIA CONSISTENZA, PROVOLONE DEL MONACO, OLIO E BASILICO MOZZARELLA CHEESE, ZUCCHINI, LOCAL CHEESE PROVOLONE, OIL, BASIL (1,5,7,8)	23€
CACIO E PEPE DATTERINO GIALLO, FIOR DI LATTE, CACIO, PEPE, BASILICO YELLOW CHERRY TOMATOES, MOZZARELLA CHEESE, PECORINO CHEESE, PEPPER, BASIL (1,4,5,7,8)	22€
RAITO MORTADELLA, FIOR DI LATTE, CREMA DI PISTACCHIO, STRACCIATA DI BUFALA CON GRANELLA DI PISTACCHIO BOLOGNA SAUSAGE MORTADELLA, MOZZARELLA CHEESE, BUFFALO MOZZARELLA, PISTACHIO (1,5,7,8,11)	22€
ALBORI FIOR DI LATTE, PECORINO, GRANA E GORGONZOLA, CON CONFETTURA DI PERE E NOCI MOZZARELLA CHEESE, PECORINO CHEESE, GORGONZOLA CHEESE, PEAR AND NUTS JAM (1,5,7,8,10,12)	22€
AMALFI POMODORINI , FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO CRUDO, RUCOLA E GRANA CHERRY TOMATOES, MOZZARELLA CHEESE, RAW HAM, ARUGOLA, GRANA CHEESE (1,5,7,8)	23€
MARGHERITA FIOR DI LATTE, POMODORO, OLIO E BASILICO MOZZARELLA CHEESE, TOMATOES, OIL, BASIL (1,5,7,8)	20€
MARINARA POMODORINO, ACCIUGHE, ORIGANO, AGLIO, OLIO CHERRY TOMATOES, ANCHOVIES, OREGANO, GARLIC, OIL (1,4,5,7,8)	20€



PIZZE

SAN MARZANO

FILETTI DI POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLA DI BUFALA, LARDO, OLIO E BASILICO
TOMATOES, BUFFALO MOZZARELLA CHEESE, LARD, OIL, BASIL
(1,5,7,8,12)

22€

CALZONE POSITANO

FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO COTTO, SALAME NAPOLI, CREMA DI RICOTTA, POMODORO E BASILICO
MOZZARELLA CHEESE, COOKED HAM, NAPLES SALAMI, RICOTTA CHEESE, TOMATOES, BASIL
(1,5,7,8,12)

22€

CALZONE SORRENTO

PROVOLA, SCAROLA, OLIVE NERE, CAPPERI
SMOKED MOZZARELLA CHEESE, ESCAROLE, BLACK OLIVES, CAPERS
(1,5,7,8)

20€

PANUOZZO NAPOLI

SALAME NAPOLI, POMODORO, MOZZARELLA, BASILICO
NAPLES SALAMI, TOMATOES, MOZZARELLA CHEESE, BASIL
(1,5,7,8,12)

22€

PANUOZZO CETARA

FIOR DI LATTE, SCAROLA, ACCIUGHE DI CETARA, PEPE
CHERRY TOMATOES, MOZZARELLA CHEESE, RAW HAM, ARUGOLA, GRANA CHEESE
(1,4,5,7,8)

22€

SCARPARELLO

POMODORINO COTTO, FIOR DI LATTE, STRACCIATA DI BUFALA, ZESTE DI LIMONE "SFUSATO"
CHERRY TOMATOES, MOZZARELLA CHEESE, BUFFALO MOZZARELLA, LOCAL LEMON ZESTE
(1,5,7,8)

20€

DIAVOLA

FIOR DI LATTE, POMODORO, SALAME NAPOLI PICCANTE, PEPERONCINO VERDE
MOZZARELLA CHEESE, TOMATOES, SPICY NAPLES SALAMI, GREEN PEPPER
(1,5,7,8,12)

22€

DESSERT

TARTUFO AL CIOCCOLATO
FONDENTE
DARK CHOCOLATE TRUFFLE
(1,3,5,6,7,8,11)

12€

DELIZIA AL LIMONCELLO
CREAM AND SPONGE CAKE
LIMONCELLO (TYPICAL DESSERT)
(1,3,5,6,7,8,12)

12€

TAGLIATA DI FRUTTA DI STAGIONE
FRUIT

12€



NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE, PREPARATI E SOMMINISTRATI IN QUESTO ESERCIZIO, POSSONO ESSERE CONTENUTI GLI INGREDIENTI O COADIUVANTI CONSIDERATI ALLERGENI DI SEGUITO CONTRASSEGNA TI. NON È DA ESCLUDERE INOLTRE UNA POSSIBILE CONTAMINAZIONE CROCIATA.

IN FOOD AND BEVERAGE, PREPARED AND SERVED IN THIS HOTEL, MAY BE FOUND INGREDIENTS OR ADJUVANTS CONSIDERED ALLERGENS. READ THEM BELOW. CROSS CONTAMINATION MAY BE POSSIBLE AS WELL.

1. GLUTINE / GLUTEN
2. CROSTACEI / CRUSTACEANS
3. UOVA / EGGS
4. PESCE / FISH
5. ARACHIDI / PEANUTS
6. SOIA / SOY
7. LATTICINI / DAIRY PRODUCTS

8. FRUTTA A GUSCIO / SHELL FRUIT
9. SEDANO / CELERY
10. SENAPE / MUSTARD
11. SOLFITI / SULPHUR DIOXIDE
12. SESAMO / SESAME
13. MOLLUSCHI / SHELLFISHES
14. LUPINI / LUPINES

GENTILE OSPITE, SE HAI DELLE ALLERGIE E/O INTOLLERANZE ALIMENTARI, CHIEDI PURE INFORMAZIONI SUL NOSTRO CIBO E SULLE NOSTRE BEVANDE. SIAMO PREPARATI PER CONSIGLIARTI NEL MIGLIORE DEI MODI.

DEAR CUSTOMER, OUR STAFF WILL BE HAPPY TO HELP YOU TO CHOOSE THE BEST DISH RELATED TO ANY SPECIFIC FOOD ALLERGY OR INTOLLERANCE ISSUE. OUR STAFF IS WELL TRAINED AND WE HOPE WE WILL FIND THE BEST WAY TO SATISF OUR CUSTOMER AND MEET YOUR SPECIFIC NEEDS.

SE AL MERCATO, I PRODOTTI FRESCHI NON SONO REPERIBILI , ALCUNI DI ESSI POSSONO ESSERE SURGELATI O PROVENIENTI DA CONGELAZIONE TRAMITE ABBATTITORE.

IF FRESH PRODUCTS ARE NOT AVAILABLE AT THE MARKET, SOME OF THEM CAN BE FROZEN OR COME FROM BLAST CHILLER FREEZING.

LIETI DI AVERLA SERVITO, SE HA PIACERE PUÒ LASCIARE UNA MANCIA (ANCHE TRAMITE POS / CARTA DI CREDITO)

PROUD TO HAVE SERVED YOU, FEEL FREE TO LEAVE A TIP (ALSO BY POS / CREDIT CARD)



NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE, PREPARATI E SOMMINISTRATI IN QUESTO ESERCIZIO, POSSONO ESSERE CONTENUTI GLI INGREDIENTI O COADIUVANTI CONSIDERATI ALLERGENI DI SEGUITO CONTRASSEGNA TI. NON È DA ESCLUDERE INOLTRE UNA POSSIBILE CONTAMINAZIONE CROCIATA.

IN FOOD AND BEVERAGE, PREPARED AND SERVED IN THIS HOTEL, MAY BE FOUND INGREDIENTS OR ADJUVANTS CONSIDERED ALLERGENS. READ THEM BELOW. CROSS CONTAMINATION MAY BE POSSIBLE AS WELL.

1. GLUTINE / GLUTEN
2. CROSTACEI / CRUSTACEANS
3. UOVA / EGGS
4. PESCE / FISH
5. ARACHIDI / PEANUTS
6. SOIA / SOY
7. LATTICINI / DAIRY PRODUCTS

8. FRUTTA A GUSCIO / SHELL FRUIT
9. SEDANO / CELERY
10. SENAPE / MUSTARD
11. SOLFITI / SULPHUR DIOXIDE
12. SESAMO / SESAME
13. MOLLUSCHI / SHELLFISHES
14. LUPINI / LUPINES

GENTILE OSPITE, SE HAI DELLE ALLERGIE E/O INTOLLERANZE ALIMENTARI, CHIEDI PURE INFORMAZIONI SUL NOSTRO CIBO E SULLE NOSTRE BEVANDE. SIAMO PREPARATI PER CONSIGLIARTI NEL MIGLIORE DEI MODI.

DEAR CUSTOMER, OUR STAFF WILL BE HAPPY TO HELP YOU TO CHOOSE THE BEST DISH RELATED TO ANY SPECIFIC FOOD ALLERGY OR INTOLERANCE ISSUE. OUR STAFF IS WELL TRAINED AND WE HOPE WE WILL FIND THE BEST WAY TO SATISFY OUR CUSTOMER AND MEET YOUR SPECIFIC NEEDS.

SE AL MERCATO, I PRODOTTI FRESCHI NON SONO REPERIBILI, ALCUNI DI ESSI POSSONO ESSERE SURGELATI O PROVENIENTI DA CONGELAZIONE TRAMITE ABBATTITORE.

IF FRESH PRODUCTS ARE NOT AVAILABLE AT THE MARKET, SOME OF THEM CAN BE FROZEN OR COME FROM BLAST CHILLER FREEZING.

LIETI DI AVERLA SERVITO, SE HA PIACERE PUÒ LASCIARE UNA MANCIA (ANCHE TRAMITE POS / CARTA DI CREDITO)

PROUD TO HAVE SERVED YOU, FEEL FREE TO LEAVE A TIP (ALSO BY POS / CREDIT CARD)