

Menù

2022



GRILL RESTAURANT

ANTIPASTI, INSALATE E SNACK

Fresella napoletana € 16,00
con pomodorini datterini, melanzane all'agro, tonno sott'olio e olive nere

Polpi calamari e gamberi in insalata € 18,00
con salsa al limone sfusato

Insalata caprese € 15,00
con mozzarella, pomodori e basilico

Poke mediterraneo € 20,00
riso basmati, tonno rosso, sesamo, melanzane grigliate, avocado e salsa di soia

Caesar salad di pollo € 16,00
lattuga, crostini, parmigiano, pollo grigliato, pomodorini e salsa

Hamburger di manzo aperto € 18,00
pane, carne di manzo, salse, lattuga, pomodori, patatine

PRIMI PIATTI

Spaghettoni alla colatura di alici di cetara € 17,00

Linguine all'astice € 30,00

Ravioli capresi € 16,00
farfalle di ricotta, provola e maggiorana in salsa di datterini

Gnocchetti di patate padellati € 16,00
con salsa di pomodorini, melanzane all'origano e ricotta stagionata

Spaghetti alle vongole € 18,00

Taglierini alla carbonara di tonno € 18,00

SECONDI PIATTI

Orata alla griglia (intera per 2 persone) € 17,00
per persona

Frittura di gamberi e calamari € 20,00

Tagliata di manzo € 22,00
con crudo di pomodorini, rucola e grana

Saute' di frutti di mare € 18,00

Scaloppa di tonno alla griglia ai pistacchi € 20,00

Pescato alla griglia € 24,00
tonno, gamberi e calamari

STARTER, SALAD & SNACK

Local bread salad € 16,00
with cherry tomatoes, aubergines, tuna fish and olives

Seafood salad € 18,00
with lemon sauce

Caprese salad € 15,00
with local tomatoes, mozzarella cheese and basil

Poke bowl € 20,00
basmati rice, red tuna, sesame, grilled eggplant, avocados and soy sauce

Caesar salad with chicken € 16,00
lattuce, bread, cheese, chicken, tomatoes and sauce

Beef burger € 18,00
french tomatoes (bread, meat, sauce, lattuce, french fries)

PASTA

Spaghetti pasta with anchovies sauce € 17,00

Linguini pasta with lobster € 22,00

Ravioli pasta, stuffed € 16,00
with ricotta cheese, smoked mozzarella, in tomatoes and basil sauce

Potatoes gnocchi € 16,00
with tomatoes, aubergines, origan and ricotta cheese

Spaghetti with clams € 18,00

Tagliatelle pasta with tuna in carbonara style € 18,00

FISH & MEAT

Grilled sea bream (per 2 person) € 17,00
per person

Deep fried prawns, and squid € 20,00

Beef steak tagliata with raw tomatoes, rocket salad and cheese € 22,00

Clams and mussel soup € 18,00

Grilled tuna fish with pistachios € 20,00

Grilled prawns, tuna and squid € 24,00

PIZZA

- Margherita classica** € 14,00
Pomodoro san Marzano dop, fior di latte, formaggio grattugiato, olio evo, basilico
- Bufalina** € 16,00
Pomodoro San Marzano, pomodorini infornati, bufala campana dop, olio evo, basilico
- Napoli 2.0** € 15,00
Pomodoro San Marzano, origano, aglio, pomodorini semi dry, olive nere, alici di Cetara, basilico
- Tronchetto** € 16,00
Base di ricotta, fior di latte, all'uscita crudo stagionato, scaglie di parmigiano, rucola selvatica
- Vegetariana** € 16,00
Provola de monti Lattari, melanzane, zucchine, patate e peperoni saltati in padella, olio evo, basilico
- Diavola 2.0** € 16,00
Fior di latte, pecorino grattugiato, nduja di Spilinga, fili di peperoncino, spianata calabra, olio evo, basilico
- Piace a tutti** € 17,00
Panna, fior di latte, prosciutto cotto, salame, patate schiacciate, olio evo, basilico, parmigiano grattugiato
- Raito** € 16,00
Provola dei monti Lattari, pomodorini gialli, pepe, alici di Cetara e tarallo
- Nerano** € 17,00
Provola dei monti Lattari, caciocavallo, fiori di zuccina, chips di zuccine
- Genovese** € 18,00
Provola dei monti Lattari, pecorino grattugiato, salsa genovese, basilico

DOLCI

- Delizia al limoncello** € 6,00
- Mousse di ricotta e amarene** € 6,00
- Tagliata di ananas** € 6,00
- Tagliata di anguria** € 6,00

PIZZA

- Marghetita** € 14,00
San Marzano tomatoes, mozzarella cheese, grated cheese, oil, basil
- Buffalo mozzarella** € 16,00
San Marzano tomatoes, sun dried tomatoes, buffalo mozzarella, oil, basil
- Neapolitan** € 15,00
San Marzano tomatoes, origan, garlic, sun dried tomatoes, black olives, Cetara anchovies, basil
- Closed pizza** € 16,00
Ricotta cheese, mozzarella cheese, raw ham, parmigiano cheese, rocket
- Vegetarian** € 16,00
Smoked mozzarella, eggplant, zucchini, potatoes, pepper, oil, basil
- Diavola 2.0** € 16,00
Mozzarella cheese, sheep cheese, spicy salami, oil, basil
- Very good** € 17,00
Cream, mozzarella cheese, ham, salami, smashing potatoes, oil, basil, grated cheese
- Raito** € 16,00
Smoked mozzarella, yellow tomatoes, pepper, Cetara anchovies, crunchy bread
- Zucchini flower** € 17,00
Smoked mozzarella, zucchini flower, local cheese
- Genovese** € 18,00
Smoked mozzarella, sheep cheese, onion and meat sauce

DESSERT

- Local lemon cream and sponge cake** € 6,00
- Ricotta and black cherry mousse** € 6,00
- Fresh ananas** € 6,00
- Water melon** € 6,00



SEDANO
CELERY



GLUTINE
GLUTEN



CROSTACEI
CRUSTACEAN



UOVA
EGG



MOLLUSCHI
SHELLFISH



MOSTARDA
MUSTARD



**FRUTTI
A GUSCIO**
NUTS NOIX



ARACHIDI
PEANUTS



PESCE
FISH



LUPINI
LUPINS



LATTE
MILK



SOLFITI
SULPHITE



SOIA
SOY



SESAMO
SESAME

Nei nostri piatti e bevande sono presenti uno o più dei 14 allergeni indicati dal Regolamento (UE) N. 1169/2011. Gli allergeni e i loro derivati sono: Cereali contenenti glutine, Crostacei, Uova, Pesce, Arachidi, Soia, Latte, Frutta a guscio, Sedano, Senape, Semi di sesamo, Anidride solforosa e solfiti, Lupini, Molluschi. Vi preghiamo di segnalare al personale preposto eventuali allergie alimentari.

Certain dishes and beverages may contain one or more of the 14 allergens designated by EU Regulation No. 1169/2011. The designated allergens and products thereof are: Cereals containing gluten, Crustaceans, Eggs, Fish, Peanuts, Soybeans, Milk, Nuts, Celery, Mustard, Sesame seeds, Sulphur dioxide and sulphites, Lupin beans, Molluscs. Please ask the staff about your food allergies.