

Menù & Drink list

2020



GRILL RESTAURANT & POOL

GRILL RESTAURANT & POOL

APERITIVI / APPERITIZER

**Fresella napoletana con pomodorini,
melanzane sott'olio, tonno e olive**

Local bread salad with cherry tomatoes, aubergines, tuna and olives

€ 14,00

Insalata di mare al limone della costiera

Seafood salad with lemon sauce

€ 15,00

**Insalata caprese con mozzarella di bufala,
pomodori e basilico**

Caprese salad with local tomatoes, mozzarella cheese and basil

€ 14,00

**Insalata di pomodorini gialli e rossi, olive,
cipolla rossa e tofu**

Cherry tomatoes salad with olives, red onion and tofu

€ 13,00

**Toast con prosciutto cotto e formaggio /
vegetariano**

Toast with ham and cheese, or with grilled vegetables

€ 10,00

**Insalata mista con tonno, mozzarella e
datterini**

Fresh salad with tuna fish, mozzarella cheese and cherry tomatoes

€ 14,00

PRIMI PIATTI / PASTA

Spaghetti con vongole veraci

Spaghetti pasta with clams

€ 17,00

...con zucchine e caciocavallo

... with zucchini and local cheese

€ 16,00

... con pomodorini al basilico

... with cherry tomatoes and basil

€ 15,00

... con colatura di alici di cetara

... with local anchovies sauce

€ 16,00

... all'astice

...with lobster

€ 20,00

**Ravioli di ricotta e caciotta in salsa datterini e
maggiorana**

Ravioli stuffed with ricotta cheese and Cherry Tomatoes Sauce

€ 15,00

SECONDI PIATTI/ FISH AND MEAT

Tagliata di tonno rosso alla griglia

Grilled red tuna fish with fresh salad

€ 18,00

Gamberi e calamari

Grilled prawns and squid with fresh salad

€ 20,00

Orata o spigola intera

Grilled whole sea bass or sea bream with salad

€ 17,00

min. 2 pax

Tagliata di manzo con pomodorini e grana

Beef fillet with parmesan cheese and cherry tomatoes

€ 20,00

Pescato misto (gamberoni tonno e calamari)

Grilled prawns, squid and tuna with salad

€ 20,00

DESSERT

Tagliata di ananas

Pineapple

€ 6,00

Tagliata di anguria

Water melon

€ 6,00

Cassata napoletana con cioccolato e amarene

Fresh ricotta cake with cherry and chocolate

€ 6,00

Delizia al limone

Local lemon sponge cake with cream

€ 6,00

DRINK LIST GRILL E PISCINA

Bibite / Soft Drink € 5

Birra / Beer € 6

Vino Locale A Bicchiere € 8
Local Wine By The Glass

Champagne € 90
Moët & Chandon, Pinot Nero,
Chardonnay, Pinot Meunier

Spumanti / Sparkling Wine € 45
Berlucchi Brut "61", Chardonnay

Prosecco Con Tre Brut € 25
By The Glass

VINI BIANCHI / WHITE WINE

CAMPANIA

Tramonti Costa D'Amalfi Doc € 30
Apicella, Falanghina, Biancolella
By The Glass

Furore Bianco Doc € 40
Marisa Cuomo, Falanghina, Biancolella

Fiano Radici Docg € 45
Mastroberardino, Fiano

Fiorduva Costa D'Amalfi Docg € 62
Marisa Cuomo, Fenile 30%,
Ginestra 30%, Ripoli 40%

VINO ROSATO / ROSÈ WINE

CAMPANIA

Costa D'Amalfi Doc € 35
Apicella, 60% Piediroso, 40% Sciascinoso

VINI ROSSI / RED WINE

CAMPANIA

Tramonti Costa D'Amalfi Doc 2009 € 30
Apicella, Sciascinoso, Piediroso

Furore Rosso € 45

Marisa Cuomo, Aglianico 50%,
Piediroso 50%

Chianti € 50
"Peppoli"

COCKTAILS

Campari Orange € 8
Succo d'arancia, Campari
Orange Juice, Campari

Daiquiri Arancia/Banana/Mandarino € 8
Rhum Bianco, Lime, Sciroppo di Zucchero
Daiquiri Orange/Banana/Mandarin
White Rhum, Lime, Sugar Syrup

Rahito € 8
Rhum Chiaro, Basilico, Zucchero di Canna,
Lime
Rhum, Basil, Brown Sugar, Lime

Pina Colada – Virgin Colada € 8
Succo d'ananas, Sciroppo di Cocco e Rhum
Pineapple Juice, Coconut Syrop and Rhum

Raito Sunset € 8
Succo D'arancio, Succo d'ananas, Rhum
Orange Juice, Pineapple Juice, Rhum

Mojito € 8
Rhum Bianco, Lime, Zucchero di Canna,
Foglie di Menta, Acqua Tonica
White Rhum, Lime, Brown Sugar,
Mint Leaves, Soda Water

Capiroska € 8
Vodka, Lime e Zucchero di Canna
Vodka, Lime and Brown Sugar

Caipirinha € 8
Cachaca, Lime e Zucchero di Canna
Cachaca, Lime and Brown Sugar

Succhi Di Frutta € 4
Fruit Juice

Caffè Espresso € 3



GLUTINE
GLUTEN



CROSTACEI
CRUSTACEAN



UOVA
EGG



PESCE
FISH



ARACHIDI
PEANUTS



SOIA
SOY



LATTE
MILK



NOCI
NUTS



SEDANO
CELERY



MOSTARDA
MUSTARD



SESAMO
SESAME



SOLFTI
SULPHITE



LUPINI
LUPINS



MOLLUSCHI
SHELLFISH

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.