

Lunch time Menu

Antipasti / Starters

*Il nostro crudo di Pesce Mediterraneo
Our raw Mediterranean "crudo" fish selection
(2/4/9/12/14)
Euro 40

Grand sauté di frutti di mare con crostini di pane al rosmarino
Seafood grand sauté with rosemary croutons
(2/4/12/14)
Euro 25

*Insalatina di crostacei e molluschi con scarola riccia, olive nere e patate
Crustaceans and molluscs salad with curly endive, black olives and potatoes
(2/4/9/12/14)
Euro 26

*Tartare di tonno agli agrumi e guacamole
Tuna tartare with citrus and guacamole
(1/4/6/9/12)
Euro 24

Prosciutto crudo di Parma e melone cantalupo
Parma ham and cantaloupe melon
Euro 18

Primi / Pasta dishes

Spaghetti alla colatura di alici di Cetara
Spaghetti with anchovies reduction, fresh anchovies and grated lemon peel
(1/9/12/14)
Euro 24

Spaghettoni di Gragnano alle vongole veraci
Spaghetti with clams
(1/4/12)
Euro 22

Linguine all'astice
Linguine with lobster
(1/2/9/12)
Euro 36

Ravioli di ricotta e limone ai frutti di mare
Lemon ricotta cheese ravioli with seafood
(1/2/3/7/9/12/14)
Euro 24

Ndunderi alla minorese ai tre pomodori e parmigiano bruciato
Traditional "ndunderi" dumplings with trilogy of tomatoes and parmesan
(1/3/7)
Euro 20

Scialatielli alla Nerano
Scialatielli pasta with fried courgette and provolone cheese
(1/3/7/9)
Euro 20

Secondi

*Grigliata di pesce
Grilled mixed seafood
(8/2/4/14)
Euro 36

*Scampi e gamberi alla griglia
Grilled scampi and king prawns
(4/9/12)
Euro 45

Pescato del giorno con verdure di stagione
Alla griglia / All'acqua pazza
Catch of the day with seasonal vegetables
Grilled / Light tomatoes
(4/9/12)
Euro 10 euro per 100 gr

*Frittura di gamberi e calamari
Deep fried shrimps and squid
(1/3/4/11/14)
Euro 28

Tagliata di manzo con pane profumato al rosmarino e
formaggio stagionato di mucca podolica
Seared sliced beef with rosemary flavored bread and aged cow cheese
(1/7)
Euro 28

Insalate

Caprese

Mozzarella di bufala, pomodori e basilico

Buffalo mozzarella cheese, tomato and basil

(7)

Euro 18

Marmorata

Valeriana, lollo rosso, alici salate, pomodorini confit,
pane profumato al limone, blue di capra

*Valerian, red salad, marinated anchovies, candied tomatoes
lemon bread and goat blue cheese*

(1/3/7/9)

Euro 15

Classic caesar salad

Lattuga romana, salsa caesar, crostoni all' aglio e parmigiano reggiano

Romane lattuce, caesar sauce, garlic croutons and parmesan cheese

(1/4/7/12)

Euro 15

Caesar salad al pollo / *Grilled chicken caesar salad*

Pollo alla griglia, lattuga, salsa caesar, crostoni all' aglio e parmigiano reggiano

Grilled chicken, romane lattuce, caesar sauce, garlic croutons and parmesan cheese

(1/4/7/12)

Euro 16

Dessert

Delizia al limone
Sponge cake with lemon cream
(1/3/5/6/7/8/12)
Euro 9

Il babà della tradizione
Traditional rum soaked sponge cake
(1/3/7/8/12)
Euro 9

Ricotta e pere con bisquit alla vaniglia
Ricotta cheese and pears cake
(1/3/5/6/7/8/12)
Euro 9

Gelati / *Ice creams*
Alla vaniglia, cioccolato, fragola, limone
Vanilla, chocolate, strawberry and lemon
(7)
Euro 9

Affettato di frutta di stagione
Seasonal fresh fruit
Euro 10

Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto
ad abbattimento preventivo come da normativa
The raw fish in our menu has undergone appropriate safety regulation

In alcuni periodi dell' anno per mancanza di prodotto fresco, potrebbe essere necessario l' uso di
prodotti congelati (Piatti contrassegnati con *)
*In some periods of the year due to lack of fresh products, it may be necessary the use of frozen products
(Dishes marked with *)*

L'ospite è gentilmente pregato di comunicare allo staff
la presenza di particolari allergie o intolleranze alimentari
*The guest is kindly asked to communicate
to the dining staff allergies or particular intolerances*

