

## ANTIPASTI - APPETIZERS

<b>Crudo di Parma con Melone Cantalupo</b>	€ 13.00
Parma Raw Ham with Cantaloupe Melon	
<b>Treccia Sorrentina con Veli di Prosciutto Crudo</b>	€ 13.00
Typical Mozzarella of Sorrento with Raw Ham	
<b>Carpaccio di Bresaola con Rucola, Pomodorini, Grana e Riduzione al Balsamico</b>	€ 14.00
Carpaccio of Bresaola with Rocket, Cherry Tomatoes, Grana Cheese and Balsamic Vinegar	
<b>Pomodoro Sorrentino con Mozzarella alla Caprese**</b>	€ 12.00
Tomatoes and Mozzarella Caprese Style**	
<b>Insalata di Mare Tiepida *</b>	€ 16.00
Sea Food Salad*	
<b>Sautè di frutti di mare</b>	€ 12.00
Sea Food Sautè	
<b>Julienne di Seppie*, Mandorle Tostate,</b>	
<b>Insalata di Finocchi e Arance</b>	€ 16.00
Cuttlefish* Julienne, Toasted Almonds, Fennel and Orange Salad	
<b>Impepata di Cozze con Crostoni di Pane Cafone</b>	€ 10.00
Pepper Mussels with Bread Croutons	
<b>Parmigiana di Melanzane**</b>	€ 10.00
Aubergines Parmigiana**	
<b>Hummus di piselli, i suoi germogli, trilogia di cavoli all'aceto e sfoglie di pane all'olio Evo (V)</b>	€ 12.00
Hummus of peas, sprouts, trilogy of cabbage with vinegar and sheets of bread oil Evo (V)	

\*Prodotto surgelato / Frozen product \*\*Vegetariano/Vegetarian (V) Vegano/Vegan

## PRIMI PIATTI – FIRST COURSES

<b>Ravioli alla Caprese al Profumo di Maggiorana**</b>	€ 12.00
Ravioli Caprese Style with Marjoram**	
<b>Gnocchi di Patate alla Sorrentina**</b>	€ 12.00
Potatoes Dumplings Sorrento Style**	
<b>Scialatielli al Profumo di Mare</b>	€ 14.00
Scialatielli Pasta with Sea Scent	
<b>Paccheri di Gragnano ai frutti di mare</b>	€ 15.00
Paccheri with Sea Food	
<b>Linguine con Zucchine alla Nerano **</b>	€ 13.00
Linguine Pasta with Zucchini Nerano's Style**	
<b>Spaghetti con Vongole Veraci e Pomodorini del Piennolo</b>	€ 15.00
Spaghetti with Clams e Cherry Tomatoes	
<b>Spaghetti alla Carbonara</b>	€ 12.00
Spaghetti Carbonara Style	
<b>Fettuccine all'Uovo alla Bolognese</b>	€ 12.00
Eggs Fettuccine Pasta Bolognese Style	
<b>Orzotto alle rape rosse con semi oleosi bio e crudità di verdure (V)</b>	€ 13.00
Orzotto to red turnips with oil seeds bio and crudità vegetables (V)	

\*Prodotto surgelato / Frozen product \*\*Vegetariano/Vegetarian (V) Vegano/Vegan

## SECONDI PIATTI - MAIN COURSES

**Hamburger alla Sorrentina con Patatine Dippers\*** € 13.00

Hamburger with French Fries

**Tagliata di Manzo con Rucola, Pomodorini e Scaglie di Parmigiano** € 15.00

Cut of Beef with Rocket, Cherry Tomatoes and Grana Cheese Flakes

**Cotoletta di Pollo con Patatine Fritte\*** € 12.00

Chicken Cutlet and French fries

**Filetto di pescato del giorno all'acqua pazza** € 14.00

Fish fillet with cherry tomatoes

**Frittura di Gamberi e Calamari \*** € 14.00

Fried Shrimps and Squids\*

**Filetto di Branzino Mimosa, Misticanza dell'Orto e Maionese agli Agrumi** € 14.00

Fillet of sea bass Mimosa, Misticanza dell'Orto and Citrus Mayonnaise

**Omelette al Formaggio con Insalata Policroma\*\*** € 10.00

Cheese Omelette with Policroma Salad\*\*

**Pesce Fresco del Giorno** € /Kg 40.00/70.00

Fish of the Day

**Veggie burger di soia con insalatina di germoglietti (V)** € 14.00

Soy veggie burger with little sprouts salad (V)

## INSALATE - SALAD

**Tonnarella** € 11.00

(Pomodori di Sorrento, Filetti di Tonno all'Olio d'Oliva, Patate Lesse, Olive Nere, Sedano Croccante)  
(Sorrento Tomatoes, Tuna Fillets with Olive Oil, Boiled Potatoes, Black Olives, Crispy Celery)

**Mediterranea** € 10.00

(Fresella Integrale, Ciliegine di Mozzarella, Pomodorini, Melanzane sott'Olio, Olive Verdi)  
(Wholemeal Fresella, Mozzarella Cheese, Cherry Tomatoes, Aubergines in Oil, Green Olives)

**Ruspante** € 11.00

(Insalata Verde, Radicchio, Rucola, Crostini di Pane, Petto di Pollo Grigliato, cesar dressing)  
(Green Salad, Radicchio, rocket, Bread Croutons, Grilled Chicken Breast, Caesar Dressing)

\*Prodotto surgelato / Frozen product \*\*Vegetariano/Vegetarian (V) Vegano/Vegan

**Bufalina** € 13.00

(Burrata di Bufala, Melanzane Grigliate al Timo, Pomodorini e Acciughe del Cantabrico)  
(Burrata di Bufala, Grilled Aubergines with Thyme, Cherry Tomatoes and Cantabrian Anchovies)

**Fumè** € 13.00

(Salmone Affumicato, Insalata Iceberg, Cetrioli, Creame Fraiche, Cialda di Pane)  
(Smoked Salmon, Iceberg Salad, Cucumbers, Creme Fraiche, Bread Waffle)

## CONTORNI – SIDE DISHES

**Verdure alla Griglia** (Grilled Vegetables) € 7.00

**Patatine Fritte\*** (French Fries\*) € 4.00

**Insalata Mista** (Mixed Salad) € 4.00

**Insalata Rucola e Pomodorini** (Rocket Salad and Cherry Tomatoes) € 4.00

**Pomodori Sorrentini all'Insalata** (Tomatoes Salad) € 5.00

## DESSERTS

**Babà Napoletano con panna e fragole** € 6.00

Neapolitan Babà with fresh cream and strawberry

**Delizia al limone** € 6.00

Delizia al limone

**Torta caprese con gelato alla vaniglia** € 6.00

Caprese cake with vanilla ice cream

**Tiramisù** € 6.00

Tiramisù

**Dolce del Giorno** € 6.00

Cake of the Day

**Coppa di Gelato** € 6.00

Ice Cream Cup

**Frutta Fresca di Stagione** € 5.00

Seasonal Fresh Fruit

\*Prodotto surgelato / Frozen product \*\*Vegetariano/Vegetarian (V) Vegano/Vegan