



Antipasti / Appetizers

Gran Crudo di pesce
Raw seafood platter

Sautè ai frutti di mare
Seafood Sauté

Insalata di mare
Seafood salad

Tartare di ricciola al frutto della passione
Amberjack tartare with passion fruit

Tagliere di salumi e formaggi con confetture
Cured meat and cheese platter with jams

I fritti / Fried ups

Fritto di mare / Fried seafood

Gamberi, calamari e alici con salsa tartara

Fried seafood

Shrimps, squids, and anchovies with tartar sauce

Frittura mista all'italiana / Italian fried

Arancini, frittatine di pasta e polpettine di melanzane

Mixed fried platter Italian style with arancini, pasta, and eggplant balls

Samosa di pesce con maionese al prezzemolo e lime

Fish samosa with parsley and lime mayonnaise

Crocchettone di patate farcito con zucchine alla scapece e salsa di parmigiano e menta

Potato croquette filled with fried vineyard zucchini, parmesan and mint sauce

Panzerotti fritti con ricotta, salame napoletano e verdure di stagione alla scapece

Fried panzerotti with ricotta, neapolitan salami and seasonal vinegar vegetables

Condividiamo / Sharing

Per due persone
For two people

Mini Caprese Salad
Mozzarella di bufala, pomodori e basilico
Buffalo mozzarella, tomatoes and basil

Parmigiana di melanzane
Eggplant parmigiana

Fiori di zucca ripieni di provola, ricotta, basilico, sale e pepe
Zucchini flowers stuffed with provola cheese, ricotta, basil, salt and pepper

Panzerotti fritti con ricotta, salame napoletano e verdure di stagione alla scapece
Fried panzerotti with ricotta, neapolitan salami and seasonal balsamic vinegar vegetables

Pasta

Spaghetti alle vongole
Spaghetti with clams

Scialatielli con pesce spada, melanzane e basilico
Scialatielli pasta with swordfish, eggplant and basil

Paccheri alla Nerano 1/3/7
Paccheri pasta with fried zucchini and provolone cheese

Paccheri allo scarpariello 1/7
Paccheri pasta with tomato sauce, parmesan and basil

Spaghetti alla carbonara 1/3/7
Spaghetti, eggs, pecorino cheese, cured pork cheek

Secondi Piatti / Main courses

Pescato del giorno / *Catch of the day*
Alla griglia o all'acqua pazza con verdure di stagione arrosto
Grilled or steamed in light tomatoes "acqua pazza" with roasted seasonal vegetables

Gran grigliata mista di pesce con verdure di stagione alla griglia
Mixed grilled fish and crustaceans with seasonal grilled vegetables

Tagliata di controfiletto di manzo con pomodorini, rucola e parmigiano
Beef tenderloin seared tagliata with cherry tomatoes, rocket salad and parmesan cheese

Insalate / Salads

Caprese

Mozzarella di bufala, pomodoro di Sorrento, origano e olio al basilico
Buffalo mozzarella, Sorrento tomatoes, oregano and basil oil

Caesar salad al pollo con uova di quaglia, bacon e alici di Cetara

Chicken Caesar salad with quail eggs, bacon and Cetara salted anchovies

Sandwich & bruschetta

Club sandwich classico

Pollo alla griglia , roast beef, bacon, pomodori, insalata, scamorza, salsa rosa e uova fritto
Grilled chicken, roast beef, bacon, tomatoes, lettuce, scamorza cheese, fried egg with pink sauce

Bruschetta di pane cafone alle alici salate con stracciatella di bufala e pomodorini infornati

Rustic bruschetta bread with salted anchovies, buffalo stracciatella, and roasted cherry tomatoes

Beef bun burger con scamorza, pancetta, insalata e pomodori

Beef burger bun with bacon, lettuce and tomatoes

Pizze

Margherita

Pomodoro, mozzarella e basilico

Tomato sauce, mozzarella, Basil

Fiocco

Patate schiacciate, crema di latte e prosciutto cotto

Crushed potatoes, milk cream and cooked ham

Dessert

Tiramisu
Home made tiramisù

Delizia al limone
Lemon sponge cake

Crostata frutta di stagione
Seasonal fruit tart

Gelati e sorbetti
Ice cream and sorbet

Affettato di frutta di stagione
Sliced seasonal fruit

Coperto / Covert charge

L'ospite è gentilmente pregato di comunicare lo staff la presenza di particolari allergie o intolleranze alimentari

Guests are kindly requested to inform the staff of any food allergies or intolerances

I prodotti con asterisco potrebbero essere congelati all'origine

Items marked with an asterisk may have been frozen at source

Per garantirvi freschezza, qualità e continuità dei prodotti, utilizziamo metodi di conservazione all'avanguardia come l'abbattimento rapido della temperatura e la surgelazione. Queste tecniche permettono di preservare al meglio le caratteristiche organolettiche, la sicurezza e il gusto degli ingredienti, mantenendo intatto il sapore naturale dei piatti.

To ensure freshness, quality, and product consistency, we use advanced preservation methods such as rapid cooling and flash freezing. These techniques help preserve the organoleptic properties, safety, and flavor of the ingredients, keeping the natural taste of the dishes intact.

