

Antipasti / Starters

Gran crudo di pesce ^{2/4/6/14}

Assorted raw seafood

40

Tartare di ricciola al frutto della passione e punte di asparagi ^{4/6}

Amberjack Tartare with passion fruit and asparagus tips

28

Insalata di mare ^{2/4/6/9/12/14}

Seafood salad

26

Sautè di frutti di mare ^{2/9/12}

Seafood Sauté

26

Parmigiana di melanzane ^{1/3/7}

Eggplant parmigiana

18

Condividiamo / Sharing

Per due persone

For two people

40

Arancino di riso tradizionale al limone di Amalfi ^{1/3/7/9/12}

Traditional deep fried arancina with amalfi lemon zest

Parmigiana di melanzane ^{1/3/7}

Eggplant parmigiana

Mini caprese Salad 7

Mozzarella di bufala, pomodori e basilico

Buffalo mozzarella cheese, tomato and basil

Fiori di zucca fritti e ripieni di ricotta e pepe ^{1/7}

Deep fried zucchini blossom stuffed with ricotta cheese and pepper

Pasta

Spaghetti alle vongole veraci ^{1/9/12}

Spaghetti with clams

26

Scialatielli pesce spada melanzane e basilico ^{1/4/7/12}

Scialatielli with swordfish, eggplant, and basil

24

Ravioli di ricotta e limone con guazzetto di vongole e pomodorini ^{1/9/12/14}

Ricotta and lemon ravioli with calms and cherry tomatoes

26

Gnocchi alla Sorrentina ^{1/7}

Gnocchi with tomato sauce and mozzarella

22

Paccheri alla Nerano ^{1/7}

Paccheri pasta with fried zucchini and provolone cheese

24

Secondi / Main courses

Pescato del giorno alla griglia, all'acqua pazza con verdure di stagione arrosto 1/12
*Grilled catch of the day - light tomatoes "acqua pazza" style
with roasted seasonal vegetables*
12 per 100 gr

Gran grigliata mista di pesce 2/4/12/14
Mixed grilled fish and crustations
36

Frittura gamberi, calamari e alici di Cetara 1/2/4/14
Fried shrimp, squid, and Cetara anchovies
30

Tagliata di manzo all'aceto balsamico con pomodorini, rucola e parmigiano 7/12
Balsamic glazed beef tagliata with cherry tomatoes, arugula, and parmesan
28

Pollo alla cacciatora 1/9/12
Braised chicken with tomatoes, red wine, rosemary, olives and mushrooms
34



Dessert

Tiramisù 1/3/7/8/12
Home made tiramisù
12

Delizia 1/3/7/8/12
Lemon sponge cake
12

Baba' al rum con panna montata alla vaniglia 1/3/8/12
Rum sponge cake
12

Crostata frutta di stagione 1/3/7/8/12
Seasonal fruit tart
12

Gelati e sorbetti 7
Ice cream and sorbet
12

Coperto/Cover
3

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.

