Antipasti / Starters

*Gran crudo di pesce 2/4/6/14
Assorted raw seafood
40

*Tartare di ricciola al frutto della passione e shave di ravanello 4/6
Amberjack Tartare with passion fruit and radish shave
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

Pasta mista con patate, cozze e aglio sfritto 1/7/12/14
Mixed pasta with potatoes, mussels and fried garlic
28

Scialatielli ai frutti di mare 1/2/3/7/12/14
Sea food scialatielli pasta
24

Ravioli di ricotta e limone con guazzetto di vongole e pomodorini 1/9/12/14
Ricotta and lemon ravioli with clams and cherry tomatoes
26

Spaghetti allo scapariello 1/7
Spaghetti with tomato sauce, parmesan and basil
24

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

Costolette di agnello alla scottadito con patate arrosto al rosmarino 12
Grilled Lamb chops with rosemary and potatoes
32

Dessert del nostro chef /Home made dessert

Tiramisù 1/3/7/8/12
Tiramisù
12

Delizia al Limone 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