

Buon Appetito

Se è soggetto ad intolleranze alimentari o allergie,
La preghiamo di rivolgersi al personale di sala.

*If you are subject to food intolerances or allergies,
please inform our restaurant staff.*

Siamo sempre alla ricerca dei migliori prodotti freschi del nostro territorio, ma avvisiamo la clientela che in alcuni periodi dell'anno potrebbero essere surgelati* o abbattuti all'origine**.

*We are always looking for the best fresh products of our territory, but we advise customers
that in some periods of the year they could be frozen* or blast chilled**.*

Menu Degustazione

I menu degustazione si intendono
solo per l'intero tavolo.

Percorso di abbinamento vini disponibile su richiesta
al costo di € 50,00 a persona

Tasting Menu

Tasting menus are for the entire table only.

*Wine pairings available upon request
at a cost of € 50.00 per person*

SPIAGGIA GRANDE

Entrée di benvenuto
Welcome Entrée

APERITIVO • APERITIF

Fritturina di mare (1, 2, 4, 5, 6, 10, 12, 14)
Small fried Mediterranean seafood mix

Lobster Roll con astice, lattuga e maionese (1, 2, 3, 6, 7, 10)
Lobster Roll with lobster, lettuce and mayonnaise

Empanadas ripiene di polpo e patate (1, 3, 6, 7, 10, 14)
Empanadas stuffed with octopus and potatoes

ANTIPASTO • STARTER

Polpo BBQ (3, 6, 14)
laccato con salsa teriyaki, patate affumicate e maionese di polpo
BBQ octopus with teriyaki glazed, served with smoked potatoes and octopus mayonnaise

PRIMO PIATTO • FIRST COURSE

Mezzo pacchero all’astice con pomodorini gialli e rossi (1, 2, 6, 9, 10)
Mezzo pacchero with lobster with yellow and red cherry tomatoes

SECONDO PIATTO • SECOND COURSE

Trancio di ricciola, zucchine e fiori alla scapece (4)
Amberjack steak with scapece-style zucchini and zucchini blossoms

DOLCE • DESSERT

Tiramisù (3, 5, 7, 8)
Traditional Tiramisù

..... € 100 • a persona • per pax

ANTIPASTI • STARTERS

tapas

€

Due porzioni per tipologia (1, 2, 3, 6, 7, 9, 10) 2 pax • 38
Two portions of each type

- Bun con tartare di ricciola
avocado e lime
Buns with amberjack tartare, avocado and lime
- Lobster Roll
con astice, lattuga e maionese
Lobster rolls with lobster, lettuce and mayonnaise
- Empanadas
ripiene di polpo e patate
Empanadas stuffed with octopus and potatoes

classici • classics

Parmigiana di melanzane (V) (5, 7) 24
Eggplant parmigiana with tomato sauce, mozzarella and basil

Fiori di zucca in tempura di riso (V) (5, 7) 24
ripieni di ricotta e provola affumicata su fonduta di Provolone del Monaco
Pumpkin flowers in rice flour tempura stuffed with ricotta cheese and smoked provola on Provolone del Monaco fondue

Polpette della nonna al sugo di pomodoro (1, 3, 6, 7, 10) 24
Grandma's traditional meatballs in tomato sauce

contaminazioni • fusions

Tonno rosso con sesamo* (4, 5, 6, 10, 11) 28
maionese di soia, salsa tonnata e polvere di olive
*Red tuna with sesame, soy mayonnaise, tuna sauce and olive powder**

Calamaro piastrato* (1, 6, 7, 10, 12, 14) 25
gazpacho, stracciata di bufala e pane mediterraneo
*Seared squid, gazpacho, buffalo stracciata cheese and Mediterranean bread**

Ceviche di ricciola (4) 28
estratto di fichi d'India e leche de tigre
Amberjack ceviche, prickly pear extract and leche de tigre

Tartare di manzo (7, 8) 28
barbabietola rossa, pecorino Bagnolese, mandorle e aceto balsamico
Beef tartare, beetroot, pecorino cheese Bagnolese, almonds and balsamic vinegar

PASTA

€

Mezzo pacchero all’astice (1, 2, 6, 9, 10) 48	
pomodorini gialli e rossi	
<i>Mezzo pacchero with lobster, yellow and red cherry tomatoes</i>	
Linguine tartufi di mare (1, 6, 7, 10, 14) 38	
peperoncini verdi e pecorino	
<i>Linguine with warty venus clams, green chili peppers and pecorino cheese</i>	
Gnocchetti con gamberi rossi* (1, 2, 3, 6, 7, 9, 10, 12) 40	
gamberi crudi e cotti, spuma di burrata e limone semi candito	
<i>Red prawn Gnocchetti with raw and cooked prawns, burrata mousse and semi-candied lemon*</i>	
Tubetto rigato (1, 6, 10, 14) 32	
totani, patate e prezzemolo	
<i>Ribbed Tubetto with squid, potatoes and parsley</i>	
Pacchero alla Nerano (V) (1, 6, 7, 10) 30	
pacchero ripieno di zucchine e Provolone del Monaco	
<i>Pacchero Nerano style stuffed with zucchini and Provolone del Monaco cheese</i>	
Ravioli scarpariello (V) (1, 3, 6, 7, 10) 28	
pomodoro Sorrento, pecorino e pepe di Sichuan	
<i>Scarpariello ravioli with Sorrento tomato, pecorino cheese and Sichuan pepper</i>	

COSTA E MONTI • SEA AND LAND

	€
Polpo BBQ* (3, 6, 14) 34	
laccato con salsa teriyaki, patate affumicate e maionese di polpo	
<i>BBQ octopus with teriyaki glaze, smoked potatoes and octopus mayonnaise*</i>	
Filetto di spigola scottata (4, 5, 8) 34	
con patate e limone	
<i>Seared sea bass fillet with potatoes and lemon</i>	
Trancio di ricciola (4) 36	
zucchine e fiori alla scapece	
<i>Amberjack steak with scapece style zucchini and zucchini blossoms</i>	
Frittura di gamberi e calamari* (1, 2, 4, 5, 6, 10, 12, 14) 30	
con julienne di verdure	
<i>Fried prawns and squids with vegetable julienne*</i>	
Filetto di manzo alla brace 38	
servito con caponata di verdure	
<i>Grilled beef fillet served with vegetable caponata</i>	
Agnello cotto a bassa temperatura (1, 6, 10, 12) 38	
babaganoush di melanzane e millefoglie di patate	
<i>Low-temperature lamb with eggplant babaganoush and potato mille-feuille</i>	
T-Bone 1 kg • 120	

CONTORNI • SIDE DISHES

	€
Patate fritte* (5) <i>French fries*</i>	8
Patate al forno <i>Roast potatoes</i>	8
Insalata mista <i>Mixed salad</i>	8
Verdure alla griglia <i>Grilled vegetables</i>	8
Pomodoro di Sorrento e basilico <i>Sorrento tomatoes and fresh basil</i>	8

ALLERGENI • ALLERGENS

Negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio possono essere contenuti gli ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

ALLERGENI PRESENTI NEGLI INGREDIENTI O QUALE POSSIBILE
CONTAMINAZIONE CROCIATA

*In foods and beverages prepared and administered in this company
the ingredients or adjuvants considered may be contained allergens.*

ALLERGENS PRESENT IN THE INGREDIENTS OR WHICH POSSIBLE CRUSH CONTAMINATION



Glutine • Gluten

1



Crostacei • Crustaceans

2



Uova • Eggs

3



Pesce • Fish

4



Arachidi • Peanuts

5



Soia • Soybeans

6



Latte • Milk

7



Frutta a guscio • Nuts

8



Sedano • Celery

9



Senape • Mustard

10



Sesamo • Sesame

11



Anidride solforosa • Sulphur dioxide

12



Lupini • Lupin

13



Molluschi • Molluscs

14

Per ulteriori informazioni in merito rivolgersi al personale di servizio.

For further information about contact the service personnel.
