



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

	€
Parmigiana di melanzane  (5, 7)	24
<i>Eggplant parmigiana</i>	
Fiori di zucca  (5, 7)	24
ripieni di ricotta e provola affumicata con fonduta di Provolone del Monaco	
<i>Pumpkin flowers in rice flour tempura stuffed with ricotta cheese and smoked provola on Provolone del Monaco fondue</i>	
Tartare di manzo (7, 8)	28
barbabietola rossa, pecorino Bagnolese, mandorle e aceto balsamico	
<i>Beef tartare, beetroot, Bagnolese pecorino cheese, almonds and balsamic vinegar</i>	
Calamaro piastrato* (1, 6, 7, 10, 12, 14)	25
gazpacho, stracciata e pane mediterraneo	
<i>Seared squid, gazpacho, stracciata cheese and Mediterranean bread*</i>	
Culatello e melone cantalupo (7, 12)	22
con riduzione di aceto balsamico	
<i>Culatello ham and cantaloupe melon with balsamic vinegar reduction</i>	
Burrata di bufala  (7)	22
pomodoro di Sorrento, datterino rosso e giallo, basilico	
<i>Buffalo burrata with Sorrento tomato, red and yellow datterino tomatoes, basil</i>	
Polpo scottato* (14)	28
schiacciata di patate, salsa verde e pomodorini confit	
<i>Seared octopus, smashed potatoes, salsa verde and cherry tomato confit*</i>	

PRIMI PIATTI • FIRST COURSE

	€
Mezzo pacchero all’astice (1, 2, 6, 9, 10) 48	
con pomodorini gialli e rossi	
<i>Mezzo pacchero with lobster with yellow and red cherry tomatoes</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>	
Spaghetti di grano duro con vongole veraci (1, 6, 10, 14) 32	
<i>Durum wheat Spaghetti with fresh clams</i>	
Ravioli fatti in casa (V) (1, 3, 6, 7, 8, 10) 28	
ripieni di ricotta con salsa al limone di Amalfi	
<i>Homemade ravioli stuffed with ricotta and served with Amalfi lemon sauce</i>	
Casareccia alla bolognese (1, 6, 7, 9, 10) 28	
ragù di manzo, parmigiano reggiano	
<i>Casareccia alla bolognese with beef ragù, Parmigiano Reggiano</i>	
Pacchero alla Nerano (V) (1, 6, 7, 10) 30	
pacchero ripieno di zucchine e Provolone del Monaco	
<i>Nerano style pacchero stuffed with zucchini and Provolone del Monaco cheese</i>	
Tubetto rigato (1, 6, 10, 14) 32	
totani, patate e prezzemolo	
<i>Tubetto rigato with flying squid, potatoes and parsley</i>	

SECONDI PIATTI • SECOND COURSE

	€
Filetto di manzo alla brace servito con caponata verdure <i>Grilled beef fillet served with vegetable caponata</i>	38
Tagliata di manzo (7) entrecote di manzo con rucola e grana <i>Beef entrecote with arugula and grana cheese shavings</i>	28
Frittura di gamberi e calamari* (1, 2, 4, 5, 6, 10, 12, 14) con julienne di verdure <i>Fried prawns and calamari with vegetable julienne</i>	30
Filetto di spigola scottata (4, 5, 8) patate e limone <i>Seared sea bass fillet with potatoes and lemon</i>	34
Trancio di ricciola (4) zucchine e fiori alla scapece <i>Amberjack steak with scapece-style zucchini and zucchini blossoms</i>	36
T- Bone	1 kg • 120

CONTORNI • SIDES

Patate fritte* (1, 5)	€
<i>French fries*</i>	8
Patate al forno	8
<i>Roast Potatoes</i>	
Insalata mista	8
<i>Mixed salad</i>	
Verdure alla griglia	8
<i>Grilled vegetables</i>	
Pomodoro Sorrento e basilico	8
<i>Sorrento tomatoes and fresh basil</i>	

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.



Via C. Colombo, 73 • 84017 Positano (SA) • t. +39 089 875 003