

Il Menù

Coperto / Cover charge

3 €

Il barman Davide consiglia

The barman special spritz:

Mango spritz

Peach spritz

Violet spritz

Passion fruit spritz

Strawberry spritz

Lampone spritz

Papaya spritz

Cherry spritz

Raspberry spritz

Watermelon spritz

kiwi spritz

Rose spritz

15

Spritz analcolico

Spritz alcohol free

Mango spritz

Peach spritz

Violet spritz

Passion fruit spritz

Strawberry spritz

Lampone spritz

Papaya spritz

Cherry spritz

Raspberry spritz

Watermelon spritz

Rose spritz

Kiwi spritz

Bluberry sprit

Lamponito (analcolic)

Lamponito (analcolico)

***(Lampone, cocco e soda
all'ananas)***

10

***Lampongin (lampone, cocco, gin e
soda all'ananas)***

15

New

Cocktail dell'Amore

***Cointreau/Vodka alla
fragola/prosecco***

15

Vodka pesca e lemon

Vodka, fragola e lemon

Wodka e red bull

9

Wodka, soda and caviar

15

Master chef Barba consiglia

Il Menù

Polpo arrosto con pomodorini e fior del capperò con salsa al limone della Costiera

Grilled octopus with cherry tomatoes and cappers with lemon sauce(14)

22

Parmigiana di melanzane al profumo di provola affumicata e pesto di basilico

Eggplant parmigiana of Positano style (1,5,7)

18

Prosciutto di Parma con burrata di bufala

Parma ham whit buffalo burrata

cheese

20

Caprese Ritrovo

(pomodoro, pomodorini, mozzarella

del Faito e bocconcini di Bufala)

Caprese salad (mozzarella cheese, buffalo bocconcini, local tomatoes, cherry tomatoes , basil)

18

Bruschettone con stracciata di bufala, pesto di basilico, zucchine grigliate, prosciutto padanegro Premium Spagnolo

Bread bruschettone with buffalo stracciata, pesto of basil ,grilled courgetts ,ham Premium of Spanish

20

Tris di mazzancolle panati

(panko,carbone attivo,barbabietola)

Deep Fried tris of breaded prawn ,panko,actived carbon, beet

22

Primi piatti

26

Penne rigate al Ritrovo (Salsiccia,speck ,funghi porcini,salsa rose' con provola affumicata)

Penne rigate al Ritrovo (sausage, speck,porcini mushrooms in pink sauce and smoked cheese)

20

Spaghetti con due pomodorini ,rossi e gialli e basilico

Spaghetti with two cherry tomatoes

(red and yellow)

18

Gnocchi fatti in casa con zucca km0, gamberi e rucola selvatica

Homemade gnocchi of potatoes whit pumpkind, shimps and arucola

22

Risotto con asitice e funghi porcini

Rise with lobster and porcini mushroom

35

Ravioli ripieni di formaggi con profumo

di tartufo

Homemade Ravioli filled with cheese

and truffol

22

Ravioli ripieni di formaggi con i due pomodorini e basilico

Homemade Ravioli filled with cheese duo of

cherry tomatoes and basil

20

Secondi piatti di pesce

Pesce alla griglia con verdure e patate

Grilled local fish with vegetables and potatoes

33

Frittura mista della Costiera

Fry mix (shimps,squid,anchovies)

28

Baccala con pomodorini ,capperi e olive e patate

Codfish, cherry tomatoes, cappers, and olive

32

Pesce locale all'acqua pazza con patate

Local fish in crazy whater with positano style

35

La Gran Zuppa Saracena (Padella x 2 persone con
calamari,seppie,pesce,scampi,gamberoni

e frutti di mare serviti con crostoni

di pane all'aglio)

Saracena of mix sea food

100

Secondi piatti di carne

Special Premium T-bone alla griglia con tris di patate

Special Premium grilled T-bon steak with tris of potatoes (5)

(1kg, 2 persone)

70

Tomahawk alla griglia con tris di patate

Grilled tomahawk with potatoes (5)

(1kg. 2 persone)

70

Picanha alla brace con tris di patate

Grilled picanha with tris potatoes

32

Costolette di agnello alla griglia

con patate e verdure

Grilled lamb chop with potatoes

and vegetables

32

Contorni - Sides

Patate fritte

French fries

Insalata verde

green salad

Insalata mista

Mixed salad

Rucola e pomodorini

Ruola salad and cherry tomatoes

Pomodori di Sorrento con basilico

Tomatoes from Sorrento with basil

Pomodorini rossi e gialli con basilico

Cherry tomatoes ,red and yellow

Comunicare al personale di sala eventuali intolleranze o allergie

** in caso di mancata reperibilità il prodotto potrebbe essere surgelato*

ALERGENI/FOOD ALLERGY

1 cereali contenenti glutine / gluten

2 crostacei/crustacean

3 uova/ egg

4 pesce / fish

5 arachidi/ peanut

6 soia/soya

7 latte /milk

8 frutta a guscio/dried fruit, nuts

9 sedano/celery

10 senape/mustard

11 semi di sesamo/sesame

12 anidride solforosa e solfiti/ sulfur dioxide and sulphates

13 lupini/ lupins

14 molluschi /shellfish, mollusk

DESSERT

Tiramisù caffè e Baileys

Tiramisù coffee e Bailey (1-3-7-8)

Torta caprese al cioccolato fondente

Almond, dark chocolate cake (3-5-7-8)

Delizia al limone e fragolino

Lemon and strawberry delight

Delizia al pistacchio e cioccolato

Pistacchio and chocolate delight

Misto di biscotti di Silvana

Homemade mix biscuit of Chef Silvana

Caprese cioccolato bianco e cocco

Caprese cake with white chocolate and coconut

Caprese bianca al limoncello

Caprese cake with white almond, white chocolate and lemon

8

Tutti i dolci sono fatti in casa

The desserts are home made

Vini Bianchi a bicchiere

White wine by glass

Campania

Falanghina igt Costa D'Amalfi

Ettore Sanmarco

7

Fiano di Avellino

10

Trentino alto Adige

Pinot grigio

Santa Margherita

7

Chardonnay

Santa Margherita

7

veneto

Sauvignon Vignalta

8

Vino Rose'

Pink wine by glass

Campania

Rose' Costa D'Amalfi

8

Sicilia

Rose' Donnafugata

Lumera

8

Toscana

Bianco matto

Vermentino e Malvasia

10

Vini a bicchiere Rossi

Red wine by glass

Campania

Aglianico igt Costa D'Amalfi

Ettore Sanmarco

8

Taurasi Docg

Colli di Castelfranci

12

Puglia

Primitivo di Manduria

8

Abruzzo

Montepulciano D'abruzzo

8

Toscana

Chianti classico

9

Brunello di Montalcino

15

Sicilia

Nero D'Avola

8

Veneto

Amarone della Valpolicella

Villa Maria

15

Friuli venezia giulia

Merlot

