

Il Menù

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

10

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

Wodka, soda and caviar

15

Lo 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

Fiori di zucca fritti in tempura di riso, ripieni ai formaggi con salsa al yogurt alle erbe

Fry Zucchini flower with mix cheese and yogurt with herbs

16

Prosciutto di Parma con burrata di bufala

Parma ham with buffalo burrata cheese

18

Prosciutto di parma con melone e fichi

Parma ham with melon and local figs

20

Caprese Ritrovo

(pomodoro, pomodorini e bocconcini di bufala)

Caprese salad (Buffalo mozzarella cheese, local tomatoes, cherry tomatoes red and yellow, basil)

18

Bruschettone con stracciata di bufala, pesto di basilico, pomodoro, prosciutto di Parma Premium

Bread bruschettone with buffalo stracciata ,pesto of basil ,cherry tomatoes ,ham Premium of Parma

22

Bruschettone con avocado e lime ,crema di burrata , salmone affumicata servito con datterini al basilico

Big bruschetta with burrata cream, lime,cherry tomatoes and smoke salmon

22

Zuppa di cozze con crostini

Mussels whit cherry tomatoes and croutons

22

Primi piatti

Ravioli ripieni ai formaggi salsa ai due pomodorini e basilico

Ravioli with yellow and red cherry tomatoes sauce (1, 7)

21

Ravioli ai formaggi al profumo del tartufo

Ravioli cheese with Truffle sauce(1, 7)

22

Tagliatelle fresche alla Bolognese con provolone del Monaco

Homemade Tagliatelle with Bolognese sauce and local provolone cheese

18

Linguine con astici freschi e pomodorini

Linguine with fresh lobster and cherry tomatoes

35

Risotto con gamberetti, zucca, rucola della Costiera e tartara di gamberi della Sicilia

Rise with shimps, pumping, rucola of Amalfitan coast and tartara of local shimps

22

Spaghettoni alla chitarra con vongole e funghi porcini

Spaghetti with clams and porcini mushroom

25

Paccheri con provolone del Monaco e noci di Positano

Paccheri (Pasta) with local provolone cheese and wallnutz

20

Spaghettoni alla chitarra con ricci di mare freschi della Puglia

Spaghetti with fresh sea urchin of the Puglia

24

Secondi piatti di pesce

Frittura fresca mista della Costiera Amalfitana

Mix fresh fried fish of Amalfitan coast (squid,shimps,anchovies,small fish)
(1,2,4,14)

28

Spigola locale alla griglia con tortino di patate di verdura dentro

Grilled sea bas with potato pie

33

Filetto di baccala con pomodorini,capperi e olive,erbe mediterranee e patate

Cod fish with cappers,olive and mediterranee erbs,potatoes

32

Pesce all'acqua pazza con patate,crostoni e pomodorini km0

Local fish in crazy water ,cherry tomatoes and potatoes,cROUTONS

33

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

Costolette di agnello locale alla griglia con tris di patate

Grilled local lamb chops with mix potatoes

32

Picanha alla brace con tris di patate

grilled picanha beef with tris of potatoes

32

Filetto di manzo con funghi porcini servito con patate e verdure grigliate

Fillets mignon with porcini mushroom, served with potatoes and grilled vegetables

38

Contorni – Sides

Patate fritte

French fries

Insalata verde

green salad

Insalata mista

Mixed salad

Rucola e pomodorini

Rucola 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*

Coperto / Cover charge

3

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)

Tiramisu' agli agrumi della Costiera

Tiramisu' with lemon and orange of Amalfitan coast(1-3-7-8)

Mousse frutti di bosco

Mousse of mixed berries(1-3-7-8)

Torta caprese al cioccolato fondente

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

Torta caprese al cioccolato bianco e limoncello

Almond limoncello and white chocolate cake (3-5-7-8)

Panna cotta gusti a scelta(caramello, cioccolato, frutti di bosco)(7)

Tortino al cuore caldo di cioccolato fondente

Hot pudding chocolate

Semifreddo di sorbetto della Costiera

lemon delight of Amalfitan Coast

Delizia al limone e fragolino

Lemon and strawberry delight

Semifreddo pistacchio e cioccolato

Pistachio and chocolate

Misto di biscotti di Silvana

Homemade mix biscuit of Chef Silvana

8

Semifreddo al torroncino

Nougat parfait

8

Tutti i dolci sono fatti in casa

The desserts are home made

Frutta di stagione

Coppa di fragole al limone o maraschino

Tagliata di ananas al limone

7

Frutta mista ripiena di gelato artigianale

9

Vini Bianchi a bicchiere

White wine by glass

Campania

Falanghina igt Costa D'Amalfi

Ettore Sanmarco

7

Fiano di Avellino

Cassandra

10

Tramonti bianco Costiera Amalfitana

Coda di Volpe

Falluto

9

Trentino alto Adige

Pinot grigio

Santa Margherita

7

Chardonna

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

Piedirosso Costa D'Amalfi

10

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