

MENU' INVERNO 2021

Antipasti/ Starters

Polpo arrostito su vellutata di patate al lime e finocchietto selvatico

Roasted octopus with potato cream flowered with lime and wild fennel Contains: mollusks, milk based product

Euro 20.00

Caprese (mozzarella, pomodoro e basilico)

Caprese mozzarella cheese, basil, Sorrento tomatoes

Euro 15.00

Sautè di frutti di mare

Clams Sautè

Euro 20.00

Primi/ Pasta and grains

Paccheri di Gragnano allo Scarpariello

Gragnano pasta with tomato, pecorino cheese, chilli pepper and basil

Euro 16.00

Risotto ai crostacei, agrumi e menta

Risotto with crustaceans, citrus and mint

Euro 25.00

Linguine con frutti di mare e pomodorini del Vesuvio

Flat spaghetti with clams

Euro 26.00

Secondi/ Main courses

Filetto di manzo scottato con patatine novelle al rosmarino e salsa all'Aglianico

Seared fillet of beef with rosemary baby potatoes and Aglianico red wine sauce **Euro 30.00**

Misto di pesce ai ferri con timballo di verdure al balsamico

Mixed grilled fish with balsamic vegetable timbale **Euro 24.00**

Pescato del giorno

da € 60.00 ad € 90.00 al kg

Fresh fish of the day

Insalate e contorni

Caesar salad

Euro 15.00

Insalata nizzarda

Euro 12.00

Nicoise Salad

Club Sandwich

Euro 18.00

Parmigiana di Melanzane partenopea

Euro 15.00

Neapolitan eggplant parmigiana

Pizza e snack

Marinara	Euro 10.00
Margherita con pomodoro rosso o giallo	Euro 12.00
Margherita al filetto	Euro 15.00
Ripieno al forno	Euro 16.00
Salsiccia e Friarielli	Euro 18.00
Montanare fritte 3 gusti	Euro 12.00
Fiori di Zucca	Euro 18.00

Frutta e dessert

Tagliata di Frutta fresca	Euro 10.00
<i>Fruit in season</i>	
Torta caprese con gelato alla vaniglia	Euro 10.00
<i>Almond and chocolate cake with vanilla ice cream</i>	
Babà	Euro 10.00
Gelati misti	Euro 8.00
<i>Ice Cream</i>	

Avvertenze importanti per i nostri clienti *Important information for our customers*

In caso di allergie e/o intolleranze alimentari i sigg. clienti sono pregati di informare il personale di sala. Le nostre portate potrebbero contenere i seguenti allergeni.

Please inform our staff about the presence of any allergies or special alimentary. The dishes contain or may contain one or more allergens including:

Cereali conteneti glutine - *Cereals containing gluten*

Crostacei e prodotti a base di crostacei - *Crustacean and products thereof*

Uova e prodotti a base di uova - *Eggs and products thereof*

Pesce e prodotti a base di pesce - *Fish and products thereof*

Arachidi e prodotti a base di arachidi - *Peanuts and products thereof*

Soia e prodotti a base di soia - *Soybeans and products thereof*

Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) - *Milk and products thereof (including lactose)*

Frutta a guscio - *Nuts*

Sedano e prodotti a base di sedano - *Celery and products thereof*

Senape e prodotti a base di senape - *Mustard and products thereof*

Sesamo e prodotti a base di semi di sesamo - *Sesame seeds and products thereof*

Anidride solforosa e solfiti - *Sulphur dioxide and sulphites*

Lupini e prodotti a base di lupini - *Lupine and products thereof*

Molluschi e prodotti a base di molluschi - *Molluscs and products*