

ANTIPASTI

STARTERS

Vitello, fiori di capperi, pomodorini confit,
crema di papaccelle e burrata

Veal, caper flowers, confit cherry tomatoes,
sweet Campania peppers cream

3, 4, 9, 10, 12

€ 28

Tartare di tonno con avocado, semi di lino e salsa di soia

Tuna tartare with avocado, flax seeds and soy sauce

4, 6, 12

€ 30

Bocconcini di pesce spada scottati
con salsa alla puttanesca

Seared swordfish bites with tomato,
olives, capers and anchovies sauce

1, 3, 4, 6, 7, 12

€ 28

Cocktail di gamberi in salsa rosa con bisque ai crostacei

Shrimp cocktail in pink sauce with crustacean bisque

2, 3, 10, 12, *

€ 30

Tortino di melanzane, alici e provola

Baked eggplant, anchovy and provola cheese timbale

1, 4, 7

€ 26

Fiori di zucca fritti ripieni di ricotta e pepe

Deep fried zucchini flowers stuffed with ricotta and pepper

1, 7

€ 24



PASTA

PASTA AND RISOTTO

Spaghetti alle vongole e prezzemolo

Linguine with clams and parsley

1, 12, 14

€ 32

Paccheri all'astice con pomodorini ciliegia

Paccheri with Lobster and cherry tomatoes

1, 2, 12

€ 40

Risotto al limone di Amalfi e crudo gamberi rossi

Amalfi lemon risotto with raw red prawns

2, 12, *

€ 34

Spaghetti con uova di spada e polpa di granchio

Spaghetti with swordfish roe and crab meat

1, 4, 9, 12, *

€ 28

Ravioli Positanesi ai pomodorini,
ripieni di cacio ricotta e parmigiano

Home made ravioli filled with cacio,
ricotta e parmesan cheese with Fresh tomatoes

1, 7

€ 32

Scialatielli alla Nerano

Scialatielli pasta with fried zucchini and provolone cheese

1, 7

€ 28



SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

Pescato del giorno alla griglia, all'acqua pazza,
con patate, olive o verdure di stagione arrosto
Grilled catch of the day, light tomatoes "acqua pazza" style,
baked with potatoes, olives

1, 12

€ 12 x 100 gr

Filetto di spigola con pure di patate, gamberone e pistacchi
Sea Bass Fillet with creamed potatoes, prawns and pistachios

1, 4, 7, 8, *

€ 30

Frittura di gamberi e calamari
con maionese al limone di Amalfi
Fried shrimp and squid with lemon mayonnaise

1, 2, 14, *

€ 28

Seppie alla griglia, tortino di scarole,
emulsione di limone, aglio e origano
Grilled cuttlefish, escarole timbale, lemon, garlic, origano sauce

4, 8, 12, 14, *

€ 30

Polletto alla piastra con salsa all'arrabbiata
e verdure di stagione
Grilled chicken with chili sauce and seasonal vegetables

9, 12

€ 26

Costata di manzo con chips di patate e salsa barbecue
Ribeye steak with potato chips and barbecue sauce

9, 11

€ 10 x 100 gr



INSALATE

SALAD

Insalata caprese con pomodoro di Sorrento,
mozzarella di bufala, origano e basilico

Caprese salad with Sorrento tomato,
buffalo mozzarella, oregano and basil

7

€ 24

Caesar salad al pollo
con crostini di pane e scaglie di parmigiano

Chicken Caesar salad
with croutons and parmesan shavings

1, 3, 4, 7, 10

€ 26

Insalata di salmone affumicato
con lattuga, finocchi e salsa alla francese

Smoked salmon salad
with lettuce, fennel and French dressing

3, 4, 12

€ 24

Insalata di avocado
con quinoa, pomodorini secchi e olive verdi

Avocado salad
with quinoa, sun dried tomatoes, and green olives

6, 9, 12

€ 24



SANDWICH

Club sandwich classico

Classic club sandwich

1, 3, 7, 10

€ 26

Cheeseburger di manzo

Beef cheeseburger

1, 3, 7, 12

€ 26

Bun all'astice, pomodoro, insalata verde e maionese al lime

Lobster roll with tomato,
green lettuce and lime mayonnaise

2, 3, 10, 12

€ 36

I nostri sandwich sono serviti con patatine fritte

Our sandwiches are served with french fries



LE NOSTRE POLICY | OUR POLICY

OPENING TIME

12,00 pm - 15 pm

DRESS CODE

Smart casual

MANCE | GRATUITY

Le mance per il nostro staff sono a vostra discrezione e non sono incluse nel conto

Any tips for our staff are left at your description and are not included in the bill

NON SMOKING RESTAURANT

L'Ospite è gentilmente pregato di comunicare allo staff la presenza di particolari allergie o intolleranze alimentari

The Guest is kindly asked to communicate to the dining staff allergies or particular intolerances

Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto ad abbattimento preventivo come da normativa

The raw fish in our menu has undergone appropriate safety regulation

In alcuni periodi dell'anno, per mancanza di prodotto fresco,

potrebbe essere necessario l'uso di prodotti congelati (piatti contrassegnati con *)

In some periods of the year due to lack of fresh products, it may be necessary the use of frozen products (dishes marked with *)



GLUTINE - 1
Gluten



CROSTACEI E DERIVATI -2
Crustaceans



UOVA - 3
Eggs



PESCE E DERIVATI -4
Fish



ARACHIDI E DERIVATI -5
Peanuts



SOIA E DERIVATI -6
Soya



LATTE E DERIVATI -7
Milk



FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI -8
Nuts



SEDANO E DERIVATI -9
Celery



SENAPE E DERIVATI - 10
Mustard



SEMI DI SESAMO E DERIVATI - 11
Sesame



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - 12
Sulphites



LUPINI E DERIVATI - 13
Lupin



MOLLUSCHI E DERIVATI - 14
Molluscs

