

MENÙ

A/I 2024

ANTIPASTI

Tortino di patate con scamorza, prosciutto cotto e fonduta al parmigiano	€ 9,00
Polipetti alla luciana pomodorini, olive e capperi	€ 12,00
Insalata di mare polipo*, seppia*, tentacoli di totano*, cozze, gamberi*, pomodorini freschi, sedano e finocchio	€ 15,00
Tartare di tonno* all'arancia e lime	€ 13,00
Impepata di cozze	€ 9,00
Battuta di fassona con scaglie di grana, gemme di pesto e capperi	€ 15,00
Parmigiana di melanzane	€ 10,00

PRIMI PIATTI

Linguine alla pescatora spada*, tonno*, calamari*, gamberetti* e cozze	€ 16,00
Pasta mista con fagioli, cozze e pecorino	€ 12,00
Gnocchi Val Varaita con pomodorino datterino giallo, ricotta di agerola e pancetta	€ 12,00
Chicche alla sorrentina pomodoro, mozzarella e basilico	€ 10,00

Il tuo menù digitale e lista degli allergeni
Your digital menu and allergen list
Votre menù et votre liste d'allergènes



SECONDI PIATTI

Gran misto di pesce alla griglia tonno*, spada*, gamberoni* e calamari*	€ 18,00
Calamari* alla griglia con un contorno a scelta (al piatto)	€ 16,00
Bistecca di tonno* alla griglia	€ 14,00
Bistecca di pesce spada* alla griglia	€ 14,00
Gamberoni* alla griglia 5pz	€ 14,00
Frittura mista mare calamari*, gamberetti*, totani* e latterini*	€ 17,00
Polipo* alla griglia su crema di Patate & Zucchine e Pomodorini Caramellati	€ 18,00
Fish and chips* filetto di merluzzo e patatine	€ 12,00
Doppio hamburger di manzo* con un contorno a scelta (al piatto)	€ 12,00
Petto di pollo alla piastra con un contorno a scelta (al piatto)	€ 11,00
Cotoletta di petto di pollo con un contorno a scelta (al piatto)	€ 12,00
Salsiccia e friarielli (al piatto)	€ 11,00

INSALATONE

Caesar salad pollo grigliato, insalata, pomodorini freschi, scaglie di grana, salsa Caesar	€ 12,00
Insalata di salmone insalata, rucola, salmone affumicato, mais, finocchio e melagrana	€ 12,00
Insalata di tonno Insalata, tonno sott'olio, olive, pomodorini freschi, mozzarella e formaggio	€ 12,00
Insalata Mediterranea Insalata, rucola, uovo sodo, pollo grigliato, avocado, peperoni rossi, formaggio feta, pomodorini freschi e mais	€ 14,00
Caponata ischitana Fresella di Castellammare, pomodorini freschi, tonno sott'olio, olive verdi e melanzane sott'olio	€ 12,00
Caponata caprese fresella di Castellammare, pomodorini freschi, mozzarella e basilico	€ 10,00

Coperto Ristorante € 1,50

In questo locale utilizziamo solo olio di alta qualità di semi di girasole e di arachidi
Chiedere al responsabile di sala la lista degli allergeni in caso di necessità o sfoglia il menù digitale,
chiedere al responsabile di sala la lista dei prodotti congelati* o decongelati in base alla stagionalità

Quattro stili

CONTORNI

Carote saltate in padella con aglio, olio e prezzemolo	€ 4,00
Patate al forno	€ 5,00
Insalata verde	€ 4,00
Insalata mista insalata verde, rucola e pomodorini	€ 5,00
Zucchine alla scapece con aceto e menta (servito freddo)	€ 5,00
Patate fritte	€ 4,00
Friarielli	€ 5,00
Mix contorni Friarielli, patate forno, carote, zucchine	€ 12,00

PANINI GOURMET

Panino soffice con polipo* grigliato scamorza e peperoni	€ 10,00
Panino soffice con tonno* grigliato al sesamo marmellata di fichi, ricotta, pepe, pancetta e rucola	€ 10,00
Panino soffice con doppio hamburger* di carne, formaggio, edamer, pancetta, insalata verde, pomodoro di Sorrento, cipolle caramellate e salsa bbq	€ 8,00
Panino ciabatta con salsiccia, friarielli e provola	€ 7,00

Tutti giorni
APERITIVO RICCO
Terra Mare
€ 10,00 € 18,00
incluso di consumazione
ALCOLICA (VEDI LISTINO BAR),
ANALCOLICA o SOFT DRINK

Il tuo menù digitale e lista degli allergeni
Your digital menù and allergen list
Votre menù et votre liste d'allergènes



FRUTTA E DOLCI

Sfogliatella riccia	€ 2,50
Sfogliatella frolla	€ 2,50
Sfogliatella riccia Santa Rosa con crema e amarena	€ 3,50
Sfogliatella frolla Santa Rosa con crema e amarena	€ 3,50
Babà classico	€ 4,00
Babà con crema pasticcera	€ 5,00
Babà con panna	€ 5,00
Pastiera	€ 5,00
Cannolo siciliano	€ 4,00
Cannolo al pistacchio	€ 4,00
Torta pistacchio e cioccolato	€ 5,00
Cheesecake monterosa fragoline	€ 5,00
Tiramisù	€ 5,00
Torta cioccolato temptation	€ 5,00
Semifreddo ai tre cioccolati	€ 5,00
Cassata siciliana	€ 5,00
Torta caprese al cioccolato	€ 4,00
Macedonia di frutta	€ 6,00
Macedonia di frutta con gelato	€ 7,00
Coppa ai lamponi	€ 5,00
Coppa gelato in vetro	€ 5,00
Coppa ai frutti di bosco	€ 5,00
Sorbetto al limone	€ 5,00

VINI

Falanghina 750 ml (Feudi di San Gregorio)	€ 18,00
Greco di tufo 750 ml (Feudi di San Gregorio)	€ 18,00
Fiano di Avellino 750 ml (Feudi di San Gregorio)	€ 18,00
Gewurztraminer 750 ml (Mezzacorona)	€ 18,00
Aglianico 750 ml (Feudi di San Gregorio)	€ 18,00
Barbera D'asti 750 ml (Balbi Soprani)	€ 18,00
Dolcetto d'Alba 750 ml (Balbi Soprani)	€ 18,00
Nebbiolo d'Alba 750 ml (Balbi Soprani)	€ 18,00
Rosato 750 ml (Feudi di San Gregorio)	€ 18,00
Prosecco metodo classico 750 ml	€ 23,00
Franciacorta Berlucchi 750 ml	€ 35,00
Franciacorta Ca' del bosco	€ 60,00
Champagne Moët et Chandon	€ 80,00
Champagne Veuve Clicquot	€ 90,00
Vino al calice	€ 4,50
Prosecco al calice	€ 4,50
Franciacorta Berlucchi al calice	€ 6,00

Coperto Ristorante € 1,50

In questo locale utilizziamo solo olio di alta qualità di semi di girasole e di arachidi
Chiedere al responsabile di sala la lista degli allergeni in caso di necessità o sfoglia il menù digitale
Chiedere al responsabile di sala la lista dei prodotti congelati* o decongelati in base alla stagionalità
IL LOCALE E IL PERSONALE RISPETTANO RIGOROSAMENTE TUTTE LE NORME IGENICO SANITARIE

