

# 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 stagioni

## 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**

