

ANTIPASTI

Appetizers

- Antipasto Marea** (selezione di golosità marinare calde e fredde) € 16.00
Delfino Appetizer (Selection of Hot&Cold Sea Food)
- Insalata di mare tiepida** € 14.00
Warm Sea Food Salad
- Polipo con pomodori secchi e olive taggiasche,
su tortino di patate al lime** € 12.00
Octopus with Dry Tomatoes and Olives Taggiasche on Lime Potatoes Pie
- Julienne di seppie scottate con insalatina
di finocchi croccanti e arance** € 12.00
Julienne of Cuttlefish with Crispy Fennel Salad and Oranges
- Fritto misto napoletano su ragù di tonno rosso** € 12.00
(arancini al limone, timballo di pasta alla nerano, crocchetta di patate sale e pepe)
Mixed Neapolitan Fried on Red Tuna Fish Ragout
(Lemon Rice Balls Noodles, Timballo of Pasta with Zucchini, Salt & Pepper Potato Croquettes)
- Veli di prosciutto crudo di Parma
con varietà di formaggi tipici locali** € 12.00
Slices of Parma Raw Ham with a Selection of Typical Local Cheeses
- Pomodori e treccia Sorrentina
con caponata di melanzane sott'olio** € 10.00
Tomatoes and Mozzarella with Aubergines in Oil

PRIMI PIATTI

First Courses

Scialatielli con tartufi di mare profumati al basilico Scialatielli Pasta with Basil Sea truffles	€ 14.00
Fusilli avellinesi con porcini e gamberi Fusilli Pasta of Avellino with Mushrooms and Shrimps	€ 13.00
Linguine all'astice con pomodorini del pendolo Linguine Pasta with Lobster and Cherry Tomatoes	€ 22.00
Spaghetti alle vongole veraci Spaghetti with Clams	€ 12.00
Pasta "mischiata" con patate e crudo di gamberi rossi Mixed Pasta with Potatoes and Raw Red Shrimps	€ 12.00
Candele spezzate con genovese di manzo e scaglie di pecorino Pasta Genoese Style and Pecorino Cheese Flakes	€ 10.00
Tortelli provola e melanzane, pomodorini e fonduta di provolone del monaco Tortelli with Smoked Cheese and Aubergines, Cherry Tomatoes and Provolone Del Monaco Fondue	€ 11.00
Paccheri con tonno fresco, vongole e pesto al pistacchio Paccheri Pasta with Fresh Tuna Fish, Clams and Pistachio Pesto	€ 15.00

SECONDI PIATTI

Main Courses

Cuoppo fritto di mare con alici alla sorrentina € 12.00
Fried Mixed Fish with Anchovies Sorrento Style

Trancio di tonno scottato al sesamo € 14.00
su piccola misticanza dell'orto
Slice of Scalded Tuna Fish with Sesame and Baby Mixed Salad

Parmigiana di branzino su specchio di pomodoro € 15.00
Baked Seabass Parmigiana on Tomato Sauce

Gamberoni al brandy su julienne di verdure alla griglia € 24.00
Brandy Prawns on Julienne of Grilled Vegetables

Pesce fresco del giorno
(all'acqua pazza, al sale, al forno, alla griglia) € 40/70.00
Fish of the Day (Baked,in Salt Crust,Grilled)

Sautè di frutti di mare € 12.00
Sea Food Sautè

Filetto di manzo ai porcini su roast di patate € 18.00
Beef Fillet with Mushrooms on Potatoes Roast

Tagliata di angus con rucola, pomodorini € 15.00
e scaglie di parmigiano
Slices of Angus beef with Rocket,Cherry Tomatoes and Parmesan Flakes

CONTORNI

Side Dishes

Patatine fritte € 3.50

French Fries

Insalata mista € 3.50

Mixed Salad

Pomodori Sorrentini all'insalata € 3.50

Tomatoes Salad

DESSERTS

Dolce del giorno € 3.50

Cake of the Day

Coppa di gelato € 6.00

Ice Cream Cup

Frutta fresca di stagione € 3.50

Seasonal Fresh Fruit