

Pizzeria

Pizzeria

	1 Metro 1 Meter	50 cm. 50 cm.	A piatto Plate pizza
Pizza Provolone del Monaco d.o.p. e noci Pizza with "monaco cheese" (rare local cheese) and sorrento's nuts	€ 50,00	€ 25,00	€ 13,00
Pizza al lardo di motagna Pizza with mountain lard and mozzarella cheese	€ 40,00	€ 20,00	€ 12,00
Pizza con broccoletti, noci, alici e confettura di fichi Pizza with broccoli, nuts, anchovies and fig confiture	-----	-----	€ 15,00
Pizza provola, pomodorini gialli e polpa di melanzane Pizza with smoked cheese, yellow tomatoes and aubergine pulp	€ 34,00	€ 17,00	€ 10,00
Pizza alle zucchine "alla Mary" (Pizza con pomodorini, zucchine fritte e mozzarella) Pizza with mozzarella cheese, fried zucchini and tomato	€ 34,00	€ 17,00	€ 10,00
Pizza cipolla e pancetta Pizza with mozzarella cheese, onion and bacon	€ 34,00	€ 17,00	€ 10,00
Pizza rughetta, scaglie di Parmigiano, pomodorini e crudo Pizza with mozzarella, rocket salad, fresh tomatoes, parmigiano cheese and parma ham	€ 34,00	€ 17,00	€ 10,00
Pizza margherita Pizza with tomatoes and mozzarella cheese	€ 30,00	€ 15,00	€ 9,00
Pizza salsiccia e broccoli Pizza with mozzarella cheese, sausages and broccoli	€ 34,00	€ 17,00	€ 10,00
Pizza marinara Pizza with tomatoes, olive oil, garlic and oregano	€ 20,00	€ 10,00	€ 7,00
Pizza margherita con melanzane Pizza with tomatoes, mozzarella cheese and aubergine	€ 32,00	€ 16,00	€ 9,50
Pizza con funghi porcini Pizza with mozzarella cheese and Porcini Mushrooms	€ 35,00	€ 17,50	€ 11,00

Pizzeria non disponibile il Martedì

Pizzeria not available on Tuesday

Antipasti

Starters

Insalatina di seppioline, gamberi e misticanza dell'orto Cuttle fish, prawns and greens salad	€ 14,00
Totano di paranza ripieno di patate e provola affumicata con melanzane a funghetto Stuffed fresh squid with potatoes, smoked cheese and fried aubergine	€ 16,00
Baccala in semola rimacinata con salsa alla cipolla e fagioli nostrani Cod in re-milled semolina with onion and local beans sauce	€ 12,00
Fiore di zucca panato, ricotta di fruscella, pomodori, fragoline e aceto balsamico Breaded zucchini flower, Fruscella ricotta cheese, tomatoes, strawberries and balsamic vinegar	€ 11,00
Carpaccio di bufala, erbe spontanee, croccantini di Parmigiano, salsa cetrioli e curry Buffalo caraccio, wild herbs, Parmigiano cheese crunches and cucumber and curry sauce	€ 12,00
La caprese, salsa al basilico e croccante di olive La caprese, tomatoes and Mozzarella cheese, basil sauce and crunchy olives	€ 11,00
I nostri fritti Our assorted fried	€ 9,00

Primi Piatti
First Courses

Tubettoni con cozze, patate, basilico e pecorino Tubettoni pasta with mussels, potatoes, basil and pecorino cheese	€ 14,00
Linguine con vongole, taratufi e pistilli di zafferano Linguine pasta with clams, sea truffles, saffron pistils	€ 17,00
Fettucelle ai sapori di mare della Costiera Fettucelle pasta with local sea food flavor	€ 17,00
Spaghetti con zucchine, i suoi fiori, pepe del mulinello e Provolone del Monaco Spaghetti pasta with zucchini and its flowers, ground pepper and Provolone del Monaco cheese	€ 14,00
Ravioli ripieni di fior di latte e provola affumicata con pomodorini dell'orto Ravioli pasta stuffed with Fior di Latte cheese and smoked cheese, fresh tomatoes sauce	€ 14,00
Trofie con noci vicane, guanciale e nuvolette di ricotta stagionata Trofie pasta with local nuts, pork cheek and seasoned Ricotta cheese	€ 13,00
Risotto con gamberi, asparagi ed emulsione di limone sorrentino Risotto with prawns, asparagus and Sorrento lemon emulsion	€ 15,00

Secondi Piatti

Main Courses

Bianco di pesce con pomodorini e verdure di stagione White fish with cherry tomatoes and seasonal vegetables	€ 17,00
Calamari scottati al pane saporito di erbe con zucchini alla scapece Seared squid with herbs flavored bread and "scapece" zucchini	€ 14,00
Frittura di paranza Fried fresh caught fishes	€ 15,00
Gamberi arrosto, la sua essenza, broccoli e quenelles di patate Roasted prawns in its essence, broccoli and potatoes quenelles	€ 16,00
Tagliata di manzo, rughetta, Parmigiano e aceto balsamico Sliced beef, rocket salad, Parmigiano cheese and balsamic vinegar	€ 15,00
Coniglio dei Monti Lattari con lardo di montagna, caciocavallo affumicato, timballo di spinaci e terrina di patate Rabbit from "Monti Lattari" with mountain lard, smoked Caciocavallo cheese, spinach timbale and potatoes terrine	€ 18,00
La Parmigiana The Parmigiana	€ 14,00
Contorni di stagione, insalate, patatine fritte Seasonal side dishes, salads, french fries	€ 6,00

Dessert

Dessert

Dolci del giorno € 7,00
Desserts of the day

Gelati € 3,50
Ice creams

Tagliata di frutta fresca € 6,00
Fresh sliced fruits

Ananas € 6,00
Pinnacle

Servizio torta € 1,50 a persona

Cake service

(Per torte portate da pasticcerie esterne, applicheremo un costo di servizio a persona)

(For cakes taken from external patisserie, the hotel apply a service charge per person)

Coperto € 2,00
Cover charge