

## **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

### **Pizza al lardo di motagna**

Pizza with mountain lard and mozzarella cheese

### **Pizza con broccoletti, noci, alici e confettura di fichi**

Pizza with broccoli, nuts, anchovies and fig confiture

### **Pizza provola, pomodorini gialli e polpa di melanzane**

Pizza with smoked cheese, yellow tomatoes and aubergine pulp

### **Pizza alle zucchine "alla Mary"**

**(Pizza con pomodorini, zucchine fritte e mozzarella)**

Pizza with mozzarella cheese, fried zucchini and tomato

### **Pizza cipolla e pancetta**

Pizza with mozzarella cheese, onion and bacon

### **Pizza rughetta, scaglie di Parmigiano, pomodorini e crudo**

Pizza with mozzarella, rocket salad, fresh tomatoes, parmigiano cheese and parma ham

### **Pizza margherita**

Pizza with tomatoes and mozzarella cheese

### **Pizza salsiccia e broccoli**

Pizza with mozzarella cheese, sausages and broccoli

### **Pizza marinara**

Pizza with tomatoes, olive oil, garlic and oregano

### **Pizza margherita con melanzane**

Pizza with tomatoes, mozzarella cheese and aubergine

### **Pizza con funghi porcini**

Pizza with mozzarella cheese and Porcini Mushrooms

**Pizzeria non disponibile il Martedì**

Pizzeria not available on Tuesday

## **Antipasti**

### Starters

#### **Insalatina di sepioline, gamberi e misticanza dell'orto**

Cuttle fish, prawns and greens salad

#### **Totano di paranza ripieno di patate e provola affumicata con melanzane a funghetto**

Stuffed fresh squid with potatoes, smoked cheese and fried aubergine

#### **Baccala in semola rimacinata con salsa alla cipolla e fagioli nostrani**

Cod in re-milled semolina with onion and local beans sauce

#### **Fiore di zucca panato, ricotta di fruscella, pomodori, fragoline e aceto balsamico**

Breaded zucchini flower, Fruscella ricotta cheese, tomatoes, strawberries and balsamic vinegar

#### **Carpaccio di bufala, erbe spontanee, croccantini di Parmigiano, salsa cetrioli e curry**

Buffalo caraccio, wild herbs, Parmigiano cheese crunches and cucumber and curry sauce

#### **La caprese, salsa al basilico e croccante di olive**

La caprese, tomatoes and Mozzarella cheese, basil sauce and crunchy olives

#### **I nostri fritti**

Our assorted fried

**Primi Piatti**  
First Courses

**Tubettoni con cozze, patate, basilico e pecorino**

Tubettoni pasta with mussels, potatoes, basil and pecorino cheese

**Linguine con vongole, taratufi e pistilli di zafferano**

Linguine pasta with clams, sea truffles, saffron pistils

**Fettucelle ai sapori di mare della Costiera**

Fettucelle pasta with local sea food flavor

**Spaghetti con zucchini, i suoi fiori, pepe del mulinello e Provolone del Monaco**

Spaghetti pasta with zucchini and its flowers, ground pepper and Provolone del Monaco cheese

**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

**Trofie con noci vicane, guanciale e nuvolette di ricotta stagionata**

Trofie pasta with local nuts, pork cheek and seasoned Ricotta cheese

**Risotto con gamberi, asparagi ed emulsione di limone sorrentino**

Risotto with prawns, asparagus and Sorrento lemon emulsion

## **Secondi Piatti**

Main Courses

### **Bianco di pesce con pomodorini e verdure di stagione**

White fish with cherry tomatoes and seasonal vegetables

### **Calamari scottati al pane saporito di erbe con zucchini alla scapece**

Seared squid with herbs flavored bread and "scapece" zucchini

### **Frittura di paranza**

Fried fresh caught fishes

### **Gamberi arrosto, la sua essenza, broccoli e quenelles di patate**

Roasted prawns in its essence, broccoli and potatoes quenelles

### **Tagliata di manzo, rughetta, Parmigiano e aceto balsamico**

Sliced beef, rocket salad, Parmigiano cheese and balsamic vinegar

### **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

### **La Parmigiana**

The Parmigiana

### **Contorni di stagione, insalate, patatine fritte**

Seasonal side dishes, salads, french fries

## **Dessert**

Dessert

### **Dolci del giorno**

Desserts of the day

### **Gelati**

Ice creams

### **Tagliata di frutta fresca**

Fresh sliced fruits

### **Ananas**

Pinapple