



## Antipasti Appetizer

*Trilogia di Marinato agli Agrumi di Massa Lubrense  
con Cipolle Rosse in agrodolce*  
*Massa Lubrense Citrus Marinated fish with sweet and sour red onions*  
euro 18,00

*Carpaccio di Manzo marinato al sale di Sicilia  
con Scaglie di Parmigiano e glassa all' Aceto Balsamico*  
*Beef carpaccio marinated in Sicilian salt with Parmesan flakes  
and Balsamic Vinegar glaze*  
euro 18,00

*Fiore di Zucca ripieno di Formaggi su crema al Pesto di Basilico*  
*Zucchini flower stuffed with cheese on basil pesto cream*  
euro 10,00

*Bocconcini di Melanzane alla Parmigiana*  
*Baked Eggplant bites with Mozzarella cheese and Tomatoes sauce*  
euro 14,00

*Veli di Pesce spada e Tonno affumicato con emulsione al Limone*  
*Smoked Swordfish and Tuna with Lemon emulsion*  
euro 20,00

\*Prodotto fresco abbattuto e mantenuto a temperatura di congelazione  
\*Secondo la disponibilità il prodotto potrebbe essere congelato



*Antipasti*  
*Appetizer*

*Insalata Caprese*

*Caprese salad with Fresh Tomatoes and Mozzarella Cheese*

euro 15,00

*Bruschette al Pomodorino e Basilico*

*Toasted bread with fresh Cherry Tomatoes and Basil*

euro 6,00

*Turbantino di Crudo di Parma e Fior di Latte*

*Parma Ham and Mozzarella Cheese*

euro 15,00

*Tentacolo di Polpo su vellutata di Ceci*

*Octopus tentacle on Chickpea cream*

euro 22,00



*Baci di Baccalà in pastella di Barbabietola su Pesto di Zucchine  
e Miele di Acacia*

*Cod bites in Beetroot batter on Courgette pesto and Acacia Honey*

euro 20,00

\*Prodotto fresco abbattuto e mantenuto a temperatura di congelazione  
\*Secondo la disponibilità il prodotto potrebbe essere congelato



*Primi Piatti*  
*First Courses*

*Tagliolino al Limone con Fonduta di Parmigiano e Gamberi*  
*Tagliolini pasta with Lemon, Parmesan Fondue and Prawns*

euro 20,00

*Raviolo Caprese con Pomodorino*  
*Ravioli filled with Cherry Tomatoes*

euro 15,00

*Paccheri al Ragù di Ricciola*  
*Paccheri pasta with Amberjack ragu*

euro 24,00

*Scialatiello al nero di Seppia con Calamari scottati e Zucchine*  
*Scialatiello with Cuttlefish ink with Seared Calamari and Courgettes*

euro 20,00

*Linguine all' Astice con Pomodorini gialli e rossi*  
*Lobster linguine with yellow and red cherry tomatoes*

euro 40,00

*Gnocchi alla moda Sorrentina*  
*Potatoes Dumplings with Mozzarella Cheese and Tomato sauce*

euro 15,00

\*Prodotto fresco abbattuto e mantenuto a temperatura di congelazione

\*Secondo la disponibilità il prodotto potrebbe essere congelato



*Primi Piatti*  
*First Courses*

*Pappardelle con Fiori di Zucca e Zafferano e Caciotta Podolica*  
*Pappardelle with courgette flowers and saffron and Caciotta Podolica*

euro 18,00

*Foglia di Mare alla Barbabietola ripiena di Branzino e Ricotta*  
*di Fuscella mantecato al Pomodorino giallo*

euro 15,00

*Tortino di Riso fritto ripieno di Scampi in quazzetto*  
*di Frutti mare*

*Fried rice pie filled with Scampi and Seafood*

euro 25,00

*Spaghetti alla Nerano*  
*Spaghetti with zucchini*

euro 18,00



\*Prodotto fresco abbattuto e mantenuto a temperatura di congelazione  
\*Secondo la disponibilità il prodotto potrebbe essere congelato



*Secondi*  
*Second Dish*

*Gamberoni saltati in padella alla Buona Donna*

???

euro25,00

*Filetto di Manzo in foglia di Limone con salsa bernese*

*Beef fillet in lemon leaf with béarnaise sauce*

euro26,00

*Trancio di Ricciola ai ferri con contorni di stagione*

*Grilled amberjack slice with seasonal side dishes*

euro25,00

*Frittura del Golfo*

*Mixed Fried Fish of the Gulf*

euro20,00

*Parmigiana di Patate Viola ripiena di Provola massese*

*Baked purple potatoes with smoked cheese*

euro16,00

\*Prodotto fresco abbattuto e mantenuto a temperatura di congelazione

\*Secondo la disponibilità il prodotto potrebbe essere congelato





*Secondi*  
*Second Dish*

*Agnello scottadito con salsa alla Menta*  
*Seared lamb with mint sauce*

euro24,00

*Baccalà gratinato al Pane saporito speziato agli Agrumi*  
*Baked Codfish with tasty bread spiced with citrus fruits*

euro24,00

*Filetto di Pesce del giorno alla griglia con Citronette e Verdure*  
*di Stagione*

*Grilled fish fillet of the day with citronette sauce and seasonal vegetables*

euro24,00



\*Prodotto fresco abbattuto e mantenuto a temperatura di congelazione  
\*Secondo la disponibilità il prodotto potrebbe essere congelato



*Contorni*  
*Side dishes*

*Crocchè di Patate con Provola*  
*Potatoes Crocchè with Provola cheese*  
euro 8,00

---

*Millefoglie di Patate Fritte*  
??  
euro 6,00

---

*Insalata Capricciosa*  
*Mixed Salad*  
euro 6,00

---

*Insalata di Pomodorini e Rucola*  
*Cherry tomatoes and rocket salad*  
euro 6,00

---

*Verdure alla Griglia*  
*Grilled Vegetables*  
euro 8,00

---





## Desserts

*Delizia al limone*  
euro7,00

---

*Tiramisù*  
euro7,00

---

*Torta di Mandorle agli agrumi*  
euro7,00

---

*Mousse al cioccolato bianco e nero*  
euro7,00

---

*Semifreddo al croccante con Pistacchi e Nocciole  
con salsa al Cioccolato*  
euro7,00

---



**Coperto € 3,00**  
**Cover Charge € 3,00**



## INFORMAZIONI ALLA CLIENTELA

INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DI INGREDIENTI O COADIUVANTI  
TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI

Si avvisa le gentile clientela che negli alimenti e nelle  
bevande preparati e somministrati in questo esercizio,  
possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti  
considerati allergeni

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II  
del Reg. UE n. 1169/2011 - "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

1	<b>Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro kamut)</b>	8	<b>Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)</b>
2	<b>Crostacei e prodotti a base di crostacei</b>	9	<b>Sedano e prodotti a base di sedano</b>
3	<b>Uova e prodotti a base di uova</b>	10	<b>Senape e prodotti a base di senape</b>
4	<b>Pesce e prodotti a base di pesce</b>	11	<b>Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo</b>
5	<b>Arachidi e prodotti a base di arachidi</b>	12	<b>Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg</b>
6	<b>Soia e prodotti a base di soia</b>	13	<b>Lupini e prodotti a base di lupini</b>
7	<b>Latte e prodotti a base di latte</b>	14	<b>Molluschi e prodotti a base d molluschi</b>



Un nostro Responsabile incaricato è a vostra  
disposizione per fornire ogni supporto  
o informazione aggiuntiva.

La Direzione