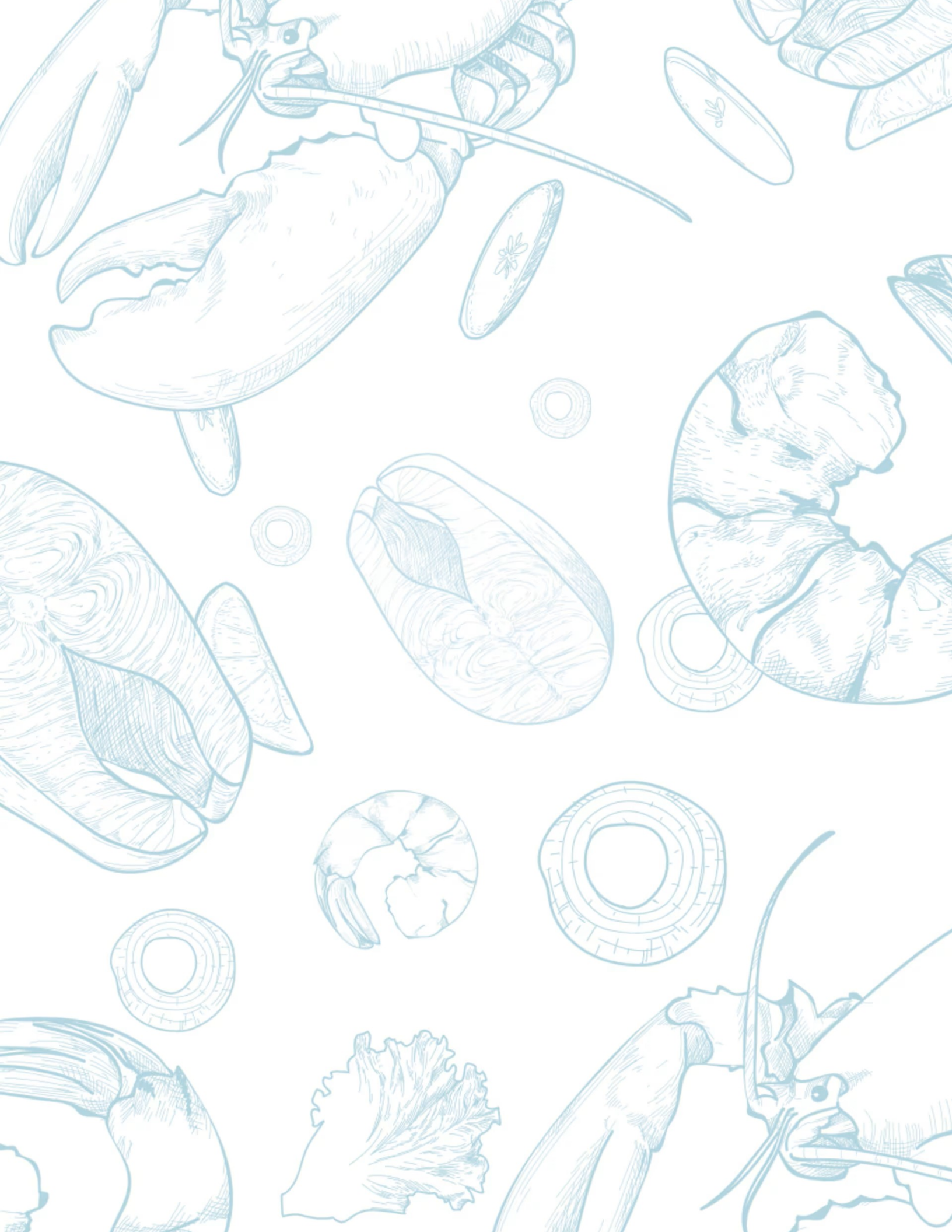




MENÙ

www.ilmonazzero.com





I Crudi - Raw Dishes

Tartare di tonno con insalatina di cipolle in agrodolce, salsa di mango e peperoncino €20,00

Tuna tartare accompanied by sweet-and-sour onion salad and a mango-chili sauce

Tartare / Carpaccio di pescato del giorno €25,00

Daily Catch Tartare or Carpaccio (freshly caught fish, prepared as tartare or thinly sliced carpaccio)

Millefoglie di gambero e mozzarella con salsa al basilico e terra al limone €20,00

Shrimp and Mozzarella Millefeuille with basil sauce and lemon-infused crumble

Crudo di mare (Scampo reale, Gambero rosso di Mazzara del Vallo e Ostrica) €30,00

Seafood Platter (Royal Langoustine, Mazara Red Shrimp, and Oyster)

Tartare di manzo con misticanza, pomodorini confit e cremoso di burrata €22,00

Beef Tartare Served with mixed greens, confit cherry tomatoes, and creamy burrata



Antipasti - Appetizers

Polpo scottato con schiacciata di patate al limone e la sua maionese su misticanza <i>Seared Octopus with lemon mashed potatoes, its own mayonnaise, and mixed greens</i>	€20,00
Impepata di cozze <i>Peppered Mussels</i>	€16,00
Spigola marinata con agrumi e rapa rossa, insalatina di finocchio e cipolla marinata <i>Marinated Sea Bass infused with citrus and red beet, served with fennel and marinated onion salad</i>	€20,00
Porchetta di tonno farcita con lardo e aromi, maionese al rosmarino e cipolla caramellata <i>Tuna Porchetta stuffed with lard and herbs, accompanied by rosemary mayonnaise and caramelized onions</i>	€22,00
Baccalà mantecato, chips di riso, salsa al prezzemolo e cipolla rossa di Tropea <i>Creamed Codfish served with parsley rice chips and Tropea red onions</i>	€20,00
Arancina scomposto con ragù alla bolognese, mousse al parmigiano, salsa di piselli e riso soffiato <i>Deconstructed Arancina bolognese ragù with parmesan mousse, pea sauce, and puffed rice</i>	€18,00
Insalata Caprese <i>Caprese Salad - Fresh mozzarella, tomatoes, and basil</i>	€16,00
Parmigiana di melanzane <i>Eggplant Parmigiana -layers of eggplant, tomato, cheese and basil</i>	€16,00



Primi Piatti - First Dishes

Lasagna di Mare fatta a mano con besciamella affumicata al limone e salsa al prezzemolo €28,00

Homemade Seafood Lasagna with lemon smoked béchamel and parsley sauce

Tagliolino di pasta fresca home made con scampi, cremoso di burrata e agrumi di Sorrento €27,00

Homemade Fresh Tagliolino with langoustines, creamy burrata cheese, and Sorrento citrus

Riso fritto alla Pescatora €25,00

Fisherman's Fried Rice - Seafood-infused fried rice

Ravioli home made ripieni di tartare di gamberi su salsa al pecorino, coulis di frutti rossi e aria di limone €26,00

Homemade Shrimp Tartare Ravioli filled with shrimp tartare, served with pecorino sauce, red fruit coulis, and lemon foam

Gnocchi di patate home made con gamberi, limone e pesto di basilico €20,00

Homemade Potato Gnocchi with shrimps, lemon and basil pesto

Spaghetti alle vongole €20,00

Spaghetti with fresh clams

Ravioli al pomodoro home made ripieni di Ragù alla Bolognese con cremoso al basilico €20,00

Homemade Bolognese Ravioli filled with Bolognese sauce, topped with creamy basil sauce

Scialatielli alla Nerano €18,00

Scialatielli alla Nerano - Traditional homemade pasta with zucchini cream sauce



Secondi Piatti - Second Dishes

Frittura di gamberi e calamari con maionese al limone €20,00
Fried Shrimp and Calamari served with lemon mayonnaise

Tataki di tonno rosso ai semi misti, cipolla rossa di Tropea €22,00
caramellata e salsa senape e miele
Red Tuna Tataki coated with mixed seeds, caramelized Tropea red onions and mustard-honey sauce

Grigliata mista di mare (gambero, polpo, tonno, calamaro e €25,00
trancio di pescato del giorno)
Mixed Seafood Grill (shrimp, octopus, tuna, squid and slice of catch of the day)

Filetto di spigola in crosta al profumo di limone con insalatina €22,00
di finocchi e cipolle in agrodolce e la sua salsa
Sea Bass Fillet in a Lemon Crust with fennel and sweet-and-sour onion salad, served with its own sauce

Baccala CBT con salsa ai peperoni, polvere di olive, maionese €20,00
di capperi e terra di pane
Slow-Cooked Codfish (CBT) with pepper sauce, olive powder, capers mayonnaise, and bread crumble

Filetto di manzo con patate novelle, pomodorini confit e €25,00
maionese all'aglio
Beef Fillet with baby potatoes, confit cherry tomatoes, and garlic mayonnaise

Rollè di agnello ripieno di maiale e pancetta CBT con patate al €22,00
rosmarino ed il suo fondo
Lamb Roll stuffed with pork and pancetta, slow-cooked, served with rosemary potatoes and its own jus



Contorni - Side Dishes

Patate fresche fritte <i>Fresh french fries</i>	€8,00
Verdure grigliate <i>Mix grilled vegetables</i>	€8,00
Patate novelle al forno <i>Baked baby potatoes</i>	€8,00
Insalata di stagione mista <i>Fresh mixed salad</i>	€8,00
Insalata di pomodori di Sorrento <i>Sorrento's tomato salad</i>	€8,00



Dolci - Dessert

Tiramisù	€8,00
<i>Tiramisù- Classic Italian coffee and mascarpone dessert</i>	
Delizia al limone	€8,00
<i>Lemon Delizia, citrusy sponge cake</i>	
Babà Napoletano con crema pasticciera e amarene	€8,00
<i>Neapolitan Babà - Rum-soaked cake with pastry cream and sour cherries</i>	
Cremoso al mascarpone e cioccolato bianco con crumble agli agrumi e variazione di frutti di bosco	€8,00
<i>"Cremoso" Mascarpone and White Chocolate with citrus crumble and mixed berries</i>	



Beverage Menù



Bevande - Drinks

Acqua Grande (Naturale/Frizzante) Large Water (Still/Sparkling)	€3,00
Acqua Piccola (Naturale/Frizzante) Little Water (Still/Sparkling)	€2,00
Coca Cola	€3,00
Coca Cola Zero	€3,00
Fanta	€3,00
Sprite	€3,00
The alla Pesca Peach Ice Tea	€3,00
The al Limone Lemon Ice Tea	€3,00
Acqua Tonica al Limone Lemon Tonic Water	€4,00
Ginger Beer	€4,00
Ginger Ale	€4,00
Aranciata / Limonata (Lurisia) Sparkling Orangeade / Sparkling Lemonade	€4,00

Vino della casa - House wine

VINO DELLA CASA (ROSSO/BIANCO/ROSÈ) HOUSE WINE (RED/WHITE/ROSÈ)	
Calice - Glass	€ 6,00
1/2 Litro - 1/2 lt	€12,00
1 Litro - 1 lt	€18,00

**LE INFORMAZIONI CIRCA LA PRESENZA DI SOSTANZE O DI
PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE
SONO DISPONIBILI RIVOLGENDOSI AL PERSONALE IN SERVIZIO**

Reg. (UE) n. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 Ottobre 2011

**THE INFORMATIONS REGARDING THE PRESENCE OF
SUBSTANCES OR PRODUCTS CAUSING ALLERGIES OR
INTOLERANCES ARE AVAILABLE BY CONTACTING THE STAFF ON DUTY**

Reg. (EU) n. 1169/2011 of the European Parliament and of the Council of 25 October 2011



**Pesce e prodotti
a base di pesce**
Fish and
products thereof



**Molluschi e prodotti
a base di molluschi**
Molluscs and
products thereof



**Latte e prodotti
a base di latte**
Milk and
products thereof



**Cereali contenenti
glutine**
Cereals containing
gluten



**Frutta
a guscio**
Nuts



**Crostacei e prodotti
a base di crostacei**
Crustaceans and
products thereof



**Arachidi e prodotti
a base di arachidi**
Peanuts and
products thereof



**Lupini e prodotti
a base di lupini**
Lupins and
products thereof



**Uova e prodotti
a base di uova**
Eggs and
products thereof



**Anidride solforosa
e solfiti**
Sulphur dioxide
and sulphites



**Soia e prodotti
a base di soia**
Soybeans and
products thereof



**Semi di sesamo e prodotti
a base di semi di sesamo**
Sesame seeds
and products thereof



**Senape e prodotti
a base di senape**
Mustard and
products thereof



**Sedano e prodotti
a base di sedano**
Celery and
products thereof

**Le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la
condivisione di aree ed utensili quindi non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari
entrino in contatto con allergeni**

**The preparation and service operations of foods and beverages may involve some sharing of
areas and utensils so, the possibility that food products has come into contact with allergens
can not be excluded**



Aperitivi & Cocktail - Aperitifs & Cocktails

Aperol Spritz	€10,00
Hugo Spritz	€10,00
Campari Spritz	€10,00
Limoncello Spritz	€10,00
Meloncello Spritz	€10,00
Arancello Spritz	€12,00
Vodka Tonic	€10,00
Vodka Lemon	€10,00
Gin Tonic	€10,00
Gin Lemon	€10,00
Wisky e coca cola	€10,00
Cuba libre	€10,00
Paloma	€12,00
Negroni	€12,00
Negroni Sbagliato	€12,00
Americano	€12,00
Moscow mule	€12,00
London mule	€12,00
Old Fashion	€12,00
Mojito	€12,00
Caipiroska	€12,00
Caipirinha	€12,00
Bellini	€10,00
Campari Soda	€10,00
Mimosa	€10,00



Amari & Distillati - Bitters & Spirits

Sambuca	€6,00
Amaro del Capo	€6,00
Baileys	€6,00
Amaro Montenegro	€6,00
Jagermeister	€6,00
Jefferson	€9,00
Limoncello	€5,00
Meloncello	€5,00
Liquirizia	€5,00
Mela Annurca (<i>Annurca Apple Liquor</i>)	€5,00
Arancello	€6,00

Premium

WHISKEY	
Oban	€12,00
Jonny w. Black Labels	€ 8,00
GRAPPA	€ 8,00
bianca/barricata	
RUM	€12,00
Zacapa 23	
AMARETTO	€ 8,00

**LE INFORMAZIONI CIRCA LA PRESENZA DI SOSTANZE O DI
PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE
SONO DISPONIBILI RIVOLGENDOSI AL PERSONALE IN SERVIZIO**

Reg. (UE) n. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 Ottobre 2011

**THE INFORMATIONS REGARDING THE PRESENCE OF
SUBSTANCES OR PRODUCTS CAUSING ALLERGIES OR
INTOLERANCES ARE AVAILABLE BY CONTACTING THE STAFF ON DUTY**

Reg. (EU) n. 1169/2011 of the European Parliament and of the Council of 25 October 2011



**Pesce e prodotti
a base di pesce**
Fish and
products thereof



**Molluschi e prodotti
a base di molluschi**
Molluscs and
products thereof



**Latte e prodotti
a base di latte**
Milk and
products thereof



**Cereali contenenti
glutine**
Cereals containing
gluten



**Frutta
a guscio**
Nuts



**Crostacei e prodotti
a base di crostacei**
Crustaceans and
products thereof



**Arachidi e prodotti
a base di arachidi**
Peanuts and
products thereof



**Lupini e prodotti
a base di lupini**
Lupins and
products thereof



**Uova e prodotti
a base di uova**
Eggs and
products thereof



**Anidride solforosa
e solfiti**
Sulphur dioxide
and sulphites



**Soia e prodotti
a base di soia**
Soybeans and
products thereof



**Semi di sesamo e prodotti
a base di semi di sesamo**
Sesame seeds
and products thereof



**Senape e prodotti
a base di senape**
Mustard and
products thereof



**Sedano e prodotti
a base di sedano**
Celery and
products thereof

**Le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la
condivisione di aree ed utensili quindi non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari
entrino in contatto con allergeni**

**The preparation and service operations of foods and beverages may involve some sharing of
areas and utensils so, the possibility that food products has come into contact with allergens
can not be excluded**

