









PAGODA Snack Bar

MENU



INSALATONE / SALADS

-  Pomodori, spinaci, lamponi e noci tostate € 13,00
Tomato, spinach, raspberry and toasted walnuts
-  Pollo Thai con salsa d'arachide € 15,00
(Cous cous, pollo, cavolo cinese, cipollotto, peperone rosso, cetriolo, menta, salsa d'arachide)
Thai chicken with peanut sauce
(cous cous, chicken, chinese cabbage, spring onion, red pepper, cucumber, mint, peanut sauce)
-  Grano saraceno, gamberi*, lattuga romana, € 16,00
uovo fritto, semi di girasole
Buckwheat, shrimps, lettuce, fried egg, sunflower seeds*
-  Caponata sorrentina € 14,00
(frisella, pomodoro, mozzarella, scarola riccia, olive, cipolla confit)
Caponata sorrentina
(savory biscuit, tomato, mozzarella, escarole, olives, confit onion)


PANINI ALLA PIASTRA / FROM THE GRILL PANINI

-  **Club Sandwich** € 17,00
Pollo, bacon*, uova, pomodoro, lattuga, maionese, patatine fritte*
Chicken, bacon, eggs, tomato, lettuce, mayonnaise, French fries**
-  **Hamburger di manzo*** € 17,00
Beef burger*
-  **Chicken Burger** € 16,00
Hamburger di pollo alla griglia, pomodoro, fontina, cipolla, cavolo, cetriolo, patatine fritte*
*Grilled chicken burger, tomato, fontina cheese, onion, cabbage, cucumber, French fries**
-  **Saltimbocca Sorrentino** € 16,00
Prosciutto crudo, mozzarella, basilico, maionese e lollo
Parma ham, mozzarella, basil, mayonnaise, red lettuce



ANTIPASTI / STARTERS

-  **Treccia sorrentina con pomodori Cuore di bue** € 14,00
Local mozzarella with "cuore di bue" tomatoes
-  **Insalatina di gamberi* con scarole, finocchi e arancia** € 16,00
Shrimp salad with escarole, fennel and orange*


PASTA

-  **Linguine con pomodorini e basilico** € 14,00
Linguine with cherry tomatoes and basil
-  **Mezze maniche con vongole e zucchine** € 16,00
Mezze maniche with clams and courgettes
-  **Pennette alla bolognese** € 15,00
Pennette with Bolognese sauce

SECONDI PIATTI / MAIN COURSES

-  **Pescato del giorno al forno con patate e verdure di stagione** € 26,00
Baked catch of the day with potatoes and seasonal vegetables
-  **Bistecca di vitellone ai ferri con patate e verdure di stagione** € 24,00
Grilled veal steak with potatoes and seasonal vegetables

DAL NOSTRO GIARDINO / FROM OUR GARDEN

-  **Verdure alla griglia** € 10,00
Grilled vegetables
-  **Insalata mista** € 10,00
Mixed salad
-  **Patate al forno** € 10,00
Baked potatoes







DESSERTS









	Macedonia di frutta fresca <i>Fresh fruit salad</i>	€ 8,00
	Gelato <i>Ice cream</i>	€ 7,00
	Dessert del giorno <i>Dessert of the day</i>	€ 7,00

I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine. Alcuni prodotti vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano di autocontrollo ai sensi del Reg. CE 852/04. Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3 - come previsto dalla nota del Ministero della Salute del 2011. Per particolari esigenze alimentari/allergie o ulteriori informazioni, si prega di rivolgersi al Responsabile di Sala.





The dishes marked with () are prepared with frozen or frozen raw material at the origin. Some products are subjected to rapid temperature reduction to guarantee quality and safety, as described in the HACCP plan accordingly to EC Regulation 852 / 04. The fish used to be eaten raw or practically raw has been subjected to preventive reclamation treatment in compliance with the provisions of EC Regulation 853/2004, Annex III, section VIII, chapter 3, letter D, point 3 - as required by the note of the Ministry of Health of 2011. For special dietary requirements / allergies or further information, please ask to the Restaurant Manager.*

CAFFETTERIA & SOFT DRINKS

	Espresso	€ 2,00
	Crema di caffè <i>Coffee cream</i>	€ 3,00
	Espresso Shakerato	€ 2,50
	Caffè Americano <i>American Coffee</i>	€ 3,00
	Cappuccino	€ 3,00
	Latte macchiato <i>Milk with a dash of coffee</i>	€ 3,00

	Latte macchiato freddo <i>Cold milk with coffee</i>	€ 3,00
	Tè, infusi, tisane <i>Tea, infusions, tisanes</i>	€ 3,00
	Spremuta di Arancia / Limone <i>Fresh orange / Lemon Juice</i>	€ 5,00
	Acqua minerale ½ lt <i>Mineral Water ½ lt</i>	€ 2,50
	Acqua minerale 1 lt <i>Mineral Water 1 lt</i>	€ 3,50
	Succhi di frutta <i>Fruit juices</i>	€ 3,00
	Tè freddo <i>Ice Tea</i>	€ 4,00
	Coca Cola / Fanta / Sprite / Lemon Soda Coca Cola Light / Coca Zero/ Tonic Water / Soda Water	€ 5,00

BIRRE / BEERS

	Birra alla spina piccola <i>Small draught beer</i>	€ 5,00
	Birra alla spina grande <i>Large draught beer</i>	€ 7,00
	Heineken, Corona, Beck's, Nastro azzurro (33 CL)	€ 7,00
	Tourtel (33 CL)	€ 5,00

VINO A BICCHIERE / WINE BY THE GLASS

	Bianco/ White Falanghina, Fiano	€ 8,00
	Rosè Lacryma Christi del Vesuvio	€ 8,00

**Rosso / Red**

Aglanico

€ 9,00

**Prosecco**

€ 6,00

VINO IN BOTTIGLIA / BOTTLED WINE**Bianco / White**

Falanghina, Feudi di San Gregorio

€ 25,00

Chardonnay, Bottega Vinai

€ 32,00

Fiano Trentenare, Cantine San Salvatore

€ 34,00

**Rosè**

Lacryma Christi del Vesuvio, Cantine De Angelis

€ 23,00

**Rosso / Red**

Aglanico Rubrato, Feudi di San Gregorio

€ 28,00

Cabernet Sauvignon, La Tunella

€ 30,00



Prosecco di Valdobbiadene

Prosecco di Valdobbiadene, Zonin

€ 34,00

LONG DRINKS**Bloody Mary**

Vodka, succo di Pomodoro, succo di limone, tabasco, pepe

Vodka, tomato juice, lemon juice tabasco sauce, pepper**Cuba Libre***Rum, Coca Cola, lime***Screw Driver**

Vodka, succo di arancia

Vodka, orange juice**Gin Tonic****Whisky e Coca Cola****Vodka Lemon**

€ 10,00

COCKTAILS



Spritzer



Cocktail Martini

Gin, Dry vermouth

Gin, Dry vermouth



Negroni

Vermouth rosso, campari, gin

Red vermouth, Campari, Gin



Frozen Margarita

Tequila, Cointreau, succo di limone, zucchero di canna

Tequila, Cointreau, lemon juice, brown sugar



Frozen Daiquiri

Rum, succo di limone

Rum, lemon juice



Piña Colada

Rum, cocco, succo di ananas

Rum, coconut, pineapple juice

€ 10,00

Servizio del 10% non incluso / 10% service charge not included