l'agrumeto

BARBECUE AND MORE

HILTON SORRENTO PALACE

L'AGRUMETO

Tutti i giorni dalle 19.00 alle 23.30
Every day from 7.00pm to 11.30pm

Antipasti / *Hors d'oeuvres*

Selezione di formaggi e salumi 26,00 €
(per 2 persone)
Cheese and cold cuts selection
(for 2 people)

Ricotta di capra con insalatina al limone, 15,00 €
finocchietto e maionese all'arancia
Goat's milk ricotta with lemon flavored salad,
wild fennel and orange mayonnaise

Mozzarella di bufala 16,00 €
con pomodorini sorrentini e salsa di basilico
Buffalo mozzarella with Sorrento tomatoes and basil sauce

Pasta

Paccheri con vongole, 18,00 €
granchio fellone e fiori di zucchine
Paccheri with clams,
fellon crabs and courgette flowers

Tagliolini di pasta fresca rosé con melanzane, 16,00 €
stracciatella e basilico

Hand-made tagliolini with aubergines, stracciatella cheese, and basil

Gnocchi di patate ai tre pomodorini,
bocconcino di mozzarella e maggiorana 15,00 €
Potato gnocchi with cherry tomatoes of three kinds, mozzarella bite and marjoram

Pesce alla griglia / Grilled fish

Tagliata di tonno*, tartara di broccoli
all'olio E.V.O. 26,00 €
Sliced tuna, broccoli tartare with extra virgin olive oil*

Calamaro* con purea di patate e salsa al limone,
zucchine alla scapece e menta 24,00 €
Squid with potatoes purée and lemon sauce, "scapece" courgettes and mint*

Pesce pescato all'amo con indivia,
quenelle di patate e mandorle tostate 26,00 €
Catch of the day with endive, potato quenelle and toasted almonds

Carne alla griglia /
Grilled meat

New York steak di black angus (gr 250) 25,00 €
New York black angus steak (gr 250)

Tomahawk (gr 350) 28,00 €
Tomahawk (gr 350)

T Bone di fassona (gr 600) 50,00 €
Fassona T bone (gr 600)

Carrè d'agnello* intero con mousseline
di patate e salsa alla menta 25,00 €
Whole rack of lamb with potato mousseline and mint sauce*

Costoletta di maialino nero casertano 24,00 €
con salsa barbecue
Rib of black pork from Caserta with barbecue sauce

Hamburger di chianina* 22,00 €
*Chianina hamburger**

Bouquet di verdure /

Vegetable bouquet

Fiori di zucca farciti con ricotta e miele d'arancia — 10,00 €
Pumpkin flowers stuffed with ricotta and orange honey

Verdure all'agro con limone e crema di avocado — 10,00 €
Boiled vegetables with lemon and avocado sauce

Patate al forno
Roast potatoes — 10,00 €

Patate fritte
Fried potatoes — 10,00 €

Insalata dell'orto
Salad from our vegetable garden — 10,00 €

Dessert

Cannolo sorrentino con doppia crema e nocciola — 11,00 €
Double cream Sorrento cornet with hazelnut

Tartelletta di frutta — 11,00 €
Fruit tartlet

Profiteroles al cioccolato 11,00 €
Chocolate profiteroles

Tiramisù 11,00 €

Gran coppa di gelato
Our best bowl of ice cream 10,00 €

Pizze & focacce

Pizza marinara 13,00 €
Marinara pizza with tomato sauce,
oregano and garlic

Pizza margherita 14,00 €

Pizza con mozzarella di bufala e pomodorini 17,00 €
Pizza with buffalo mozzarella
and cherry tomatoes

Pizza con prosciutto crudo, Grana e rucola 17,00 €
Pizza with raw ham, Grana cheese and rocket

Pizza con zucchine, mozzarella di bufala, 16,00 €
acciughe e Provolone del Monaco
Pizza with courgettes, buffalo mozzarella,
anchovies and Provolone del Monaco cheese

Pizza al pepe verde 15,00 €
(con melanzane, scamorza fumè,
pomodorini e pepe verde)
Green pepper pizza
(with aubergines, smoked cheese, cherry tomatoes and green pepper)

Pizza con stracciatella, speck e fiori di zucca 17,00 €
Pizza with "stracciatella" cheese, smoked ham and pumpkin flowers

Pizza con provola affumicata
e verdure dell'orto 17,00 €
Pizza with smoked provola cheese and vegetables from our garden

---

In mancanza di reperibilità del prodotto fresco, 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 ed essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventive 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.

In the absence of availability of the fresh product, 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.

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