







HILTON SORRENTO PALACE PAGODA BAR

Tutti i giorni dalle 10.00 alle 18.00 con servizio snack dalle




12.00 alle 17.00

Every day from 10.00am to 6.00pm with snack menu
available from 12.00pm to 5.00pm



INSALATONE / SALADS

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




PANINI ALLA PIASTRA / FROM THE GRILL PANINI

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

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

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	

Aglianico € 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


 Aglianico Rubrato, Feudi di San Gregorio € 28,00
Cabernet Sauvignon, La Tunella € 30,00

Prosecco

 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