



SORRENTO RESTAURANT

...a unique journey through

TASTE & PASSION

Tutti i giorni dalle 19.00 alle 23.00

Every day from 7.00pm to 11.00pm

Antipasti / Hors d'oeuvres

Prosciutto di Parma e mozzarella sorrentina € 15,00

Parma ham and mozzarella

Salmone affumicato con misticanza, cetrioli e salsa al limone € 16,00

Smoked salmon with salad, cucumbers and lemon sauce

Verdure alla griglia con ricotta, noci tostate e croccante di pane € 14,00

Grilled vegetables with ricotta cheese, toasted nuts and crunchy bread

Pasta e zuppa / Pasta and soup

Zuppa di lenticchie e scarole € 13,00

Lentil and escarole soup

Tubettoni alla Nerano con zucchine e basilico € 14,00

Tubettoni pasta with courgettes and basil

Ravioli con ricotta su pomodoro San Marzano € 15,00

Ravioli filled with ricotta cheese on "San Marzano" tomato sauce

Secondi / Main course

Pescato del giorno alla griglia con salsa alla menta,
patate al forno € 26,00

*Grilled local catch of the day with mint sauce, baked
potatoes*

Petto di pollo alla griglia con contorni di stagione € 22,00

Grilled chicken breast, seasonal vegetables

Bistecca di manzo alla griglia con salsa chimichurri,
patate dippers € 24,00

*Grilled beef steak with chimichurri sauce, dipper
potatoes*

Contorni / Side dish

Verdure alla griglia € 7,00

Grilled vegetables

Patatine fritte* € 7,00

*French fries**

Dessert

Frutta di stagione al taglio <i>Fresh seasonal fruit</i>	€ 10,00
Dessert del giorno <i>Dessert of the day</i>	€ 10,00
Selezione di gelati <i>Selection of ice cream</i>	€ 10,00

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.