



Sorrento
IL RISTORANTE

A stylized, golden seashell logo positioned to the right of the text. The seashell is depicted with intricate details of its ridges and is oriented diagonally.

Antipasti / *Hors d'oeuvres*

Treccia sorrentina con pomodoro e crudo di Parma <i>"Treccia sorrentina" cheese with tomato and Parma ham</i>	€ 15,00
Insalata di polpo* tiepida con olive e patate alla curcuma <i>Octopus* salad with olives and turmeric potatoes</i>	€ 18,00
Gamberoni* in pastella rigonfia con noci e zucchine fritte <i>Prawns* tempura with walnuts and fried courgettes</i>	€ 20,00
Tagliere di salumi e formaggi stagionati <i>Assorted cold cuts and seasoned cheeses</i>	€ 17,00

Pasta e zuppa / *Pasta and soup*

Spaghettone con zucchine e stracciata di bufala <i>Spaghettone with courgettes and buffalo cheese</i>	€ 16,00
Ravioli caprese <i>Ravioli filled with ricotta cheese on tomato sauce</i>	€ 16,00
Tagliolini di pasta fresca allo zafferano con melanzane e scampi* <i>Saffron home-made tagliolini with aubergine and scampi*</i>	€ 19,00
Pasta e patate con provola e pistacchi <i>Pasta and potatoes with provola cheese and pistachios</i>	€ 16,00
Linguine con frutti di mare e salicornia <i>Linguine with seafood and glasswort</i>	€ 19,00

Secondi / *Main course*

Pescato del giorno con verdure di stagione e patate € 25,00
Local catch of the day with season vegetables and potatoes

Tagliata di manzo con rucola, pomodorini e scaglie di grana € 25,00
Sliced beef with rocket, cherry tomatoes and Grana cheese flakes

Contorni / *Side dish*

Verdure lesse oppure alla griglia € 7,00
Grilled or boiled vegetables

Patate fritte* oppure al forno € 7,00
*Baked potatoes or french fries**

Dessert

€ 10,00

Componi il tuo dessert con tre pezzi a scelta tra i seguenti:
*Compose your dessert by choosing three of the following delights:
Fresh seasonal fruit*

Crème brûlée alla ciliegia
Crème brûlée with cherries

Bignè con craquelin al cioccolato e salsa al limone
Cream puff with chocolate craquelin and lemon sauce

Panna cotta alle fragole
Strawberry panna cotta

Mousse al cioccolato con fava di Tonka,
salsa all'arancia e cialda croccante
Chocolate mousse with Tonka bean, orange sauce and crunchy waffle

Spiedino di frutta caramellato con salsa alla vaniglia
Caramelized fruit skewers with vanilla sauce

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 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.

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

Wine and Drinks list

Acqua minerale / Mineral water

Natia, Ferrarelle

5,00€

Soft drinks

Coca Cola, Fanta, Coca Cola Light e zero, Sprite,
Lemonsoda, Tonic Water, Soda water

5,00 €

Birra artigianale / Craft beer

Syrentum (33 CL)

9,00 €

Syrentum (75 CL)

18,00€

Birra in bottiglia / Bottled Beer

Birra analcolica / Non-alcoholicbeer

6,00 €

Bollicine / Sparkling

Prosecco di Valdobbiadene, Zonin	8,00 €
Franciacorta Spumante, Contadi Castaldi	10,00 €
Champagne, Cuvée Saint Petersburg, Veuve Cliquot	18,00 €
Champagne Rosè, Ponsardin, Veuve Cliquot	22,00 €

Bianco / White

Falanghina Gines, Castelfranci	9,00 €
Fiano Il Pendino, Castelfranci	9,00 €
Malvasia Cannellino, Fontana Candida	9,00 €
Pinot grigio, Bottega Vinai	10,00 €
Chardonnay, Bottega Vinai	10,00 €

Rosè

Lacryma Christi, Cantine De Angelis	9,00 €
Sangiovese Aurora, Poggerino	10,00 €

Rosso / Red

Aglianico Vadantico, Castelfranci	9,00 €
Chianti, Vignamaggio	10,00 €
Negroamaro, Masseria Altemura	10,00 €
Cabernet Sauvignon, La Tunella	10,00 €
Pinot Nero, La Tunella	10,00 €
Rosso Piceno, Maschio Da Monte	13,00 €
Brunello di Montalcino, Banfi	16,00 €
Primitivo Sasseo, Masseria Altemura	16,00 €

Champagne

<i>Blanc de Blanc</i>	<i>Ruinart</i>	180,00 €
<i>Ponsardin Demi sec</i>	<i>Veuve Cliquot</i>	100,00 €
Dom Pérignon 2008	<i>Moët & Chandon</i>	400,00 €
Cuvée Saint Petersburg	<i>Veuve Cliquot</i>	100,00 €
Ice Imperial	<i>Moët & Chandon</i>	180,00 €
Cristal 2009	<i>Luis Roeder</i>	420,00 €

Champagne Rosé

Champagne Brut Rosé <i>Première Cuvée 2017</i>	<i>Bruno Paillard</i>	200,00 €
Champagne Brut Rosé	<i>Ruinart</i>	220,00 €

Bollicine / Sparkling wine

Prosecco di Valdobbiadene <i>DOCG Strada di Guia</i>	<i>Foss Marai</i>	34,00 €
Prestige Blanc Extra Dry	<i>Masseria Frattasi</i>	40,00 €
Franciacorta Cuvée Prestige	<i>Cà del Bosco</i>	90,00 €

Spumante rosé / Rosé sparkling wine

Dubl Aglianico Rosé	<i>Feudi di San Gregorio</i>	55,00 €
---------------------	------------------------------	---------

Vini Bianchi Campani / White wines from

Janesta <i>Lacryma Christi del Vesuvio</i> DOC 2018	<i>Tenute Le Lune</i> <i>del Vesuvio</i>	24,00€
Falanghina DOC 2017	<i>Feudi di San Gregorio</i>	26,00 €
Greco di Tufo Tenute di Altavilla DOCG 2016	<i>Villa Matilde</i>	30,00 €
Ravello Costa d'Amalfi DOC 2017	<i>Marisa Cuomo</i>	34,00€
Fiano Trentenare Paestum IGP 2017	<i>Azienda Vinicola</i> <i>San Salvatore</i>	35,00 €
Sireo IGP 2015	<i>Abbazia di Crapolla</i>	40,00 €
Fiorduva <i>Costa d'Amalfi</i> DOC 2015	<i>Marisa Cuomo</i>	74,00€

Vini Bianchi Italiani / Italian White wines

Cataratto <i>Terre Rosse di Giabbascio</i> IGT 2016, Sicilia	<i>Centopassi</i>	38,00 €
Eremo Tuscolano <i>Frascati Superiore</i> DOCG 2015, Lazio	<i>Valle Vermiglia</i>	42,00€
Castagnolo <i>Orvieto Classico Superiore</i> DOC 2015, Umbria	<i>Viticoltori Barberani</i>	38,00 €

Cambrugiano <i>Verdicchio di Matelica Riserva DOCG 2014, Marche</i>	<i>Belisario</i>	39,00 €
Pigato <i>Riviera Ligure di Ponente DOC 2016, Liguria</i>	<i>Laura Aschero</i>	40,00 €
Riesling <i>Oltrepò Pavese DOC 2017, Lombardia</i>	<i>Cà di Frara</i>	33,00 €
Pinot Grigio <i>Valdadige DOC 2017, Trentino Alto- Adige</i>	<i>Santa Margherita</i>	30,00 €
Gewurztraminer <i>DOC 2016, Trentino Alto-Adige</i>	<i>Kaltern Kellerei</i>	37,00 €
Chardonnay Curtefranca <i>DOC 2014</i>	<i>Ca' del Bosco</i>	90,00 €

Vini Rossi Campani / Campania red wines

Cratere <i>Lacryma Christi del Vesuvio DOC 2017</i>	<i>Tenute le Lune del Vesuvio</i>	32,00 €
Rubrato <i>Irpinia Aglianico DOC2017</i>	<i>Feudi di San Gregorio</i>	30,00 €
Jungano <i>Aglianico Paestum IGP2016</i>	<i>Azienda Agricola San Salvatore</i>	38,00 €
Nero del Tasso <i>Aglianico del Beneventano IGT 2015</i>	<i>De Angelis</i>	38,00 €
Furore Riserva <i>Costa d'Amalfi DOC 2015</i>	<i>Marisa Cuomo</i>	65,00€
Iovi Tonant <i>Aglianico del Taburno DOCG 2014</i>	<i>Masseria Frattasi</i>	62,00 €

Vini Rossi Italiani / Italian Red wines

Nuhar <i>DOC 2016, Sicilia</i>	<i>Tenuta Rapitalà</i>	28,00 €
Marù <i>Negroamaro IGT 2016, Puglia</i>	<i>Castello Monaci</i>	24,00 €
Tenuta della Ioria <i>Cesanese del Piglio Superiore Riserva DOCG 2015, Lazio</i>	<i>Casale della Ioria</i>	52,00 €
Tintilia <i>DOC 2013, Molise</i>	<i>Di Majo Norante</i>	35,00 €
Poggerino <i>Chianti Classico DOCG 2014, Toscana</i>	<i>Principi Ginori Conti</i>	30,00 €
Il Bruciato Bolgheri <i>DOC 2015, Toscana</i>	<i>Tenuta Guado al Tasso Antinori</i>	44,00 €
Tignanello <i>IGT 2016, Toscana</i>	<i>Marchesi Antinori</i>	110,00 €
Ugolforte <i>Brunello di Montalcino DOCG 2014</i>	<i>San Giorgio</i>	70,00 €
Il Grasperossa <i>Lambrusco Grasperossadi Castelvetro DOC 2016, Emilia Romagna</i>	<i>Tenuta Pederzana</i>	22,00 €
Barolo <i>DOCG 2013, Piemonte</i>	<i>Tenimenti Cà Bianca</i>	58,00 €
Barbaresco <i>DOCG 1997, Piemonte</i>	<i>Gaja</i>	240,00 €
Amarone della Valpolicella Classico <i>DOCG 2013, Veneto</i>	<i>Santi</i>	70,00 €

Vini Rosè / Rosè Wines

Rosato Terre Siciliane <i>IGT 2017, Sicilia</i>	<i>Tenute Rapitalà</i>	24,00€
Vetere <i>IGP 2018, Campania</i>	<i>Azienda Agricola San Salvatore</i>	30,00 €
Rosato Costa d'Amalfi <i>DOC 2017, Campania</i>	<i>Marisa Cuomo</i>	30,00 €

Vini da Dessert / Dessert Wines

Passito di Pantelleria <i>DOC 2013, Sicilia</i>	<i>Pellegrino</i> a bicchiere	50,00 € 10,00 €
Mel <i>Campania</i>	<i>A. Caggiano</i> a bicchiere	55,00 € 9,00 €
Moscato d'Asti <i>DOCG 2016, Piemonte</i>	<i>Cà Bianca</i> a bicchiere	30,00 € 7,00 €