



l'agrumeto

BARBECUE AND MORE

Antipasti | Hors d'oeuvres

Tartare del giorno con cetrioli e lime <i>Tartare of the day with cucumbers and lime</i>	€ 20,00
Cilindro di provola affumicata alla mediterranea <i>Smoked provola cheese cylinder Mediterranean style</i>	€ 16,00
Misto di verdure del nostro orto in diverse consistenze, piccola bruschetta con treccia sorrentina <i>Mixed vegetables from our garden, bruschetta and Sorrento mozzarella</i>	€ 18,00
Parmigiana di melanzane del giardino <i>Local aubergine parmigiana</i>	€ 18,00
Fiori di zucca con caciotta e ricotta, pomodorini gialli affumicati e pesto di basilico <i>Pumpkin blossoms with caciotta and ricotta cheese, smoked yellow tomatoes and basil pesto</i>	€ 15,00

Pasta

Linguine con gambero crudo*, € 20,00
salsa di pomodorini gialli e polvere di peperone crusco
Linguine with raw prawn, yellow cherry tomato sauce
and crusco pepper powder*

Spaghettoni alla Nerano € 18,00
Thick spaghetti with fried courgettes "Nerano style"

Pesce alla griglia | Grilled fish

Ricciola € 29,00
Local amberjack

Pescato del giorno € 29,00
Catch of the day

Calamaro € 24,00
Local squid

Carne alla griglia | Grilled meat

Black Angus, Ribeye, 350 gr	€ 40,00
Manzetta Prussiana, Tomahawk, 1 kg (per due persone) <i>Prussian beef, Tomahawk, 1kg (for two people)</i>	€ 90,00
Chianina T-bone, 1 Kg (per due persone) <i>Chianina T-bone steak, 1 kg, (for two people)</i>	€ 85,00
Costoletta di maiale Patanegra con salsa al fico d'India e patate arrosto <i>Patanegra pork rib with prickly pear sauce and roast potatoes</i>	€ 30,00

Verdure | Vegetables

Verdure grigliate / <i>Grilled vegetables</i>	€ 7,00
Patate al forno / <i>Roast potatoes</i>	€ 7,00
Patate fritte / <i>French fries</i>	€ 7,00
Insalata dell'orto <i>Mixed salad from our vegetable garden</i>	€ 7,00

Pizze

(48 ore di lievitazione / 48 hours leavening time)

Margherita	€ 15,00
Montanara con genovese vegetariana <i>Fried "montanara" with sautéed onions</i>	€ 15,00
Fior di latte, lardo, gambero crudo*, arancia <i>Fior di Latte cheese, lard, raw prawn*, orange</i>	€ 18,00
Provola, fior di zucca, basilico e limone <i>Provola cheese, pumpkin blossoms, basil and lemon</i>	€ 16,00
Pomodorini confit, crumble di olive, capperi e alici di Cetara <i>Confit cherry tomatoes, olive crumble, cappars and anchovies from Cetara</i>	€ 16,00
Salsiccia e broccoli "friarielli" <i>Pork sausage and "friarielli" broccoli</i>	€ 17,00
Vegetariana (con verdure alla griglia) <i>Vegetarian (with grilled vegetables)</i>	€ 16,00

Dessert

Sfera di babà con crema all'arancia
e liquore Foglioli € 10,00

Babà with orange cream and Foglioli liqueur,

Cheesecake al limone, cocco,
ananas alla griglia e melissa € 10,00

*Cheesecake with lemon, coconut,
grilled pineapple and melissa*

Ricotta e pera con crumble di noci
e vin cotto di Malvasia € 10,00

*Pear and ricotta cheese tart with walnut crumble
and Malvasia wine*

Tagliata di frutta € 9,00
Sliced fresh fruit

Gelati della casa € 9,00
Homemade ice cream

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 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.

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