

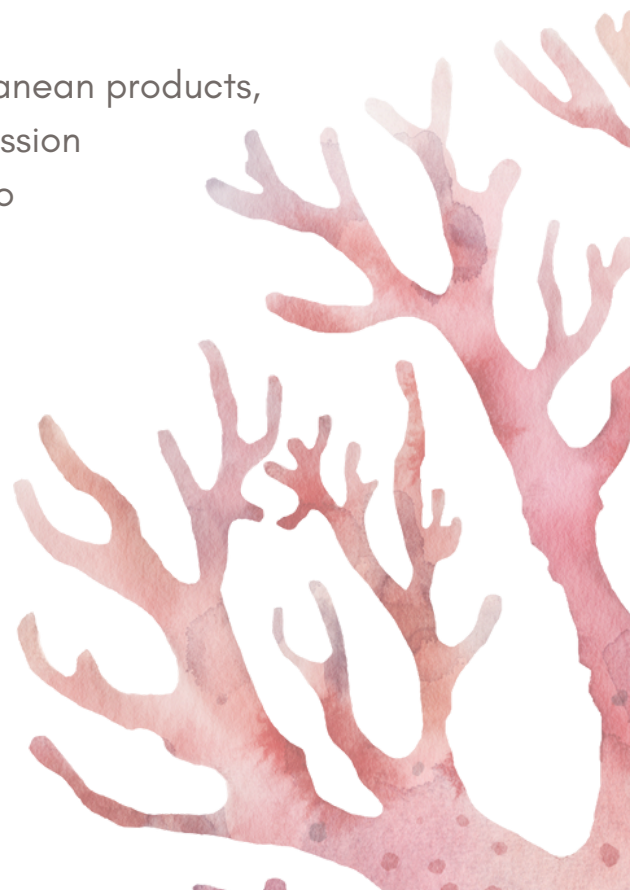
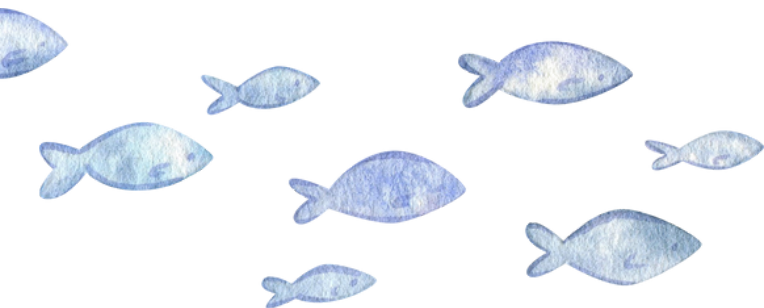


I sapori autentici del nostro mare

The authentic taste of our sea

Assapora la freschezza dei nostri prodotti
mediterranei, preparati con passione e cura
dal nostro chef Valentino

Taste the freshness of our Mediterranean products,
carefully created with passion
by our chef Valentino



LE ALICI – ANCHOVIES

Marinate, dorate e fritte, con scarole
Marinated, golden-fried, with escarole

1 – 3 – 4 – 6 – 11 – 12 – 13

18

L'ALALUNGA – ALBACORE

Cotoletta panata al timo limonato,
insalatina di scarola riccia e pomodorini
Breaded cutlet with lemon thyme,
curly escarole salad and cherry tomatoes

1 – 3 – 4 – 11

20

IL PESCE SPADA – SWORDFISH

Tubetti al ragù di spada, peperoncini verdi di fiume
e fiore di zucca

Tubetti pasta with swordfish ragoût, sweet green chillies
and pumpkin flower

1 – 4 – 6 – 8 – 9

23

IL TONNETTO – TUNA

Alletterato alla griglia con zattera di fagiolini e salsa salmoriglio
Grilled little tunny with green beans and “salmoriglio” sauce

4 – 12

25

LA PALAMITA – BONITO

Alla mediterranea, con pomodorini, olive, capperi, patate e peperoni
Mediterranean style, with cherry tomatoes, olives, capers,
potatoes and peppers

4 – 6 – 11 – 13

27

ANTIPASTI

HORS D'OEUVRES



Fior di latte con insalatina di fave,
pomodoro infornato e croccante alle olive
"Fior di latte" mozzarella with broad bean salad,
baked tomato and olive flavored bread crouton

1 - 5 - 11

18

Calamaro* tiepido su crostino all'aglio nero,
passatina di peperoni e asparagi
Warm squid* on a black garlic aromatized crouton,
pepper sauce and asparagus

1 - 13 - 14

22



Bouquet di verdure alla griglia
con quenelles di ricotta profumata all'arancia
Grilled vegetable bouquet
with orange flavored ricotta quenelles

11 - 13

16

Insalata di polpo* alla griglia con tartare di finocchi
e salsa di noci tostate
Grilled octopus* salad with fennel tartare
and toasted walnut sauce

11 - 13 - 14

20

I PRIMI

FIRST COURSES

Gnocchi* di carciofi con salsa cacio e pepe, 20
pancetta tesa e croccante di finocchietto
Artichoke gnocchi* with cheese and pepper sauce,
bacon and crunchy fennel
1 - 3 - 11 - 13

Spaghettoni di pasta fresca con vongole 24
e pomodorini del Piennolo
Fresh pasta spaghettoni with clams,
cherry tomatoes from "Piennolo"
1 - 11 - 12 - 13

Ravioli* di scarola alla napoletana con salsa al Pecorino, 22
pomodoro confit e acciughe di Cetara
Ravioli* stuffed with escarole "Neapolitan style",
Pecorino cheese sauce, confit tomato and Cetara anchovies
1 - 3 - 4 - 11 - 13



Classica pasta e patate con provola affumicata
Traditional pasta and potatoes with smoked provola

1 - 11 - 13

21

Risotto con frutti di mare, scampi* e foglia d'ostrica
Risotto with seafood, scampi* and oyster leaf

6 - 10 - 11 - 12 - 13 - 14

26

I SECONDI

MAIN COURSES

Ricciola alla piastra con cime di rapa al salto
e patate novelle 32
Grilled amberjack with sautéed broccoli
and new potatoes
4 - 6 - 12 - 13

Pescato del giorno al forno,
soffice di patate al peperoncino e carciofi dorati 31
Baked catch of the day,
soft potatoes with chilli pepper and fried artichokes
1 - 3 - 4 - 11 - 12 - 13

Sovracoscia di pollo cotta a bassa temperatura
con asparagi e patate rosse 25
Chicken thigh cooked at low temperature
with asparagus and red potatoes
6 - 12 - 13

Filetto di manzo alla griglia con mostarda di pomodoro,
salsa al vino rosso, zucchine marinate alla menta 30
Grilled beef fillet with tomato mustard, red wine sauce,
mint marinated courgettes
1 - 6 - 12 - 13



Parmigiana di melanzane alla napoletana 20
Eggplant parmigiana with mozzarella and tomato sauce
1 - 11 - 13

I DOLCI

DESSERT

Gran piatto di formaggi nostrani con mostarde di frutta 20
Assorted local cheese with fruit mustards
9 - 11 - 12 - 13

Delizia al limone 10
Lemon delight
1 - 3 - 11 - 13

Mousse di ricotta e ananas, caramello toffee 11
Ricotta and pineapple mousse, toffee caramel
1 - 3 - 5 - 11 - 13

Crostatina di cioccolato con fragole e lime	11
Chocolate tart with strawberries and lime	
1 - 3 - 11 - 13	

Gelati della casa	9
Homemade ice cream	
1 - 3 - 11 - 13	

Tagliata di frutta di stagione	9
Sliced seasonal fruit	

ALLERGENI

ALLERGENS

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio. Nonostante lo scrupoloso rispetto delle norme di corretta prassi igienica adottate, le preparazioni avvengono in ambienti in cui possono essere presenti tutti gli allergeni.

Hotel Guests are kindly required to ask the personnel on duty for the list of allergens.

Despite scrupulous compliance with the rules of good hygiene practice adopted, the preparations take place in environments where all allergens may be present.

LEGENDA

- | | |
|----------------------------|---|
| 1. Glutine - Gluten | 8. Soia - Soy |
| 2. Crostacei - Crustaceans | 9. Senape - Mustard |
| 3. Uova - Eggs | 10. Lupini - Lupins |
| 4. Pesce - Fish | 11. Latte - Milk / Dairy |
| 5. Arachidi - Peanuts | 12. Anidride Solforosa - Sulfur Dioxide |
| 6. Sedano - Celery | 13. Frutta a guscio - Nuts |
| 7. Sesamo - Sesame | 14. Molluschi - Molluscs |

ICON LEGENDA



Vegetariano - Vegetarian



Vegano - Vegan

10% service charge non incluso
10% service charge not included

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.

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.

