

## *Antipasti - Appetizers*

<i>Crudit� di Gamberi Rossi del Tirreno</i> .....	
<i>Raw'by red shrimp of Tirreno</i>	
<i>*Nastrini di Seppie con gherigli di noci e rucola di Sorrento</i> .....	
<i>Cuttlefish, whit nuts and rocket</i>	
<i>*Insalata di Re Nettuno</i> .....	
<i>*Seafood salad</i>	
<i>Impepata di Cozze</i> .....	"
<i>Peperoni mussels</i>	
<i>Zuppa di Cozze con pomodorini Pachino</i> .....	
<i>Mussels soup with cherry tomato</i>	
<i>Saut� di Frutti di mare con crostini</i> .....	
<i>Saut� Seafood with crispy bread</i>	
<i>Carpaccio di Polpo nostrano</i> .....	
<i>Octopus carpaccio</i>	
<i>Plat� marinato ai tre profumi del mare (Alici, Pesce Bandiera, Salmone).</i>	
<i>Marinated anchovies, swordfish and salmon</i>	
<i>Insalata caprese (Pomodoro, fiordilatte e basilico)</i> .....	
<i>Tomato, mozzarella and basil</i>	
<i>La Casertana (Pomodoro ramato e mozzarella di bufala)</i> .....	
<i>Tomatoes and cow buffalo mozzarella cheese</i>	
<i>Fantasia di verdure grigliate di stagione</i> .....	
<i>Grilled seasonal vegetables</i>	
<i>Dolce di San Daniele e mozzarella di Bufala</i> .....	
<i>Parma ham and cow buffalo mozzarella cheese</i>	
<i>Parma e melone</i> .....	
<i>Parma ham and melon</i>	
<i>Bresaola su letto di rucola e scaglie di grana</i> .....	
<i>Cured raw beef with rocket and grana cheese</i>	
<i>Tagliere di affettato del Fattore</i> .....	
<i>Mixed ham and salami slices</i>	
<i>Selezioni di formaggi D.O.P.</i> .....	
<i>Selection of D.O.P. cheese</i>	
<i>Piatto misto dal buffet</i> .....	
<i>Selection from the buffet</i>	

\*Il prodotto se non disponibile fresco   congelato. Il personale di sala provveder  a specificarne lo stato.

\*Frozen if not available fresh. The staff will ascertain availability.

## *Primi Piatti - First Courses*

### *Pasta fresca fatta in casa - Fresh pasta*

- Spaghetti alla chitarra con aragostelle del Mediterraneo.....*  
*Spaghetti with the lobster*
- Scialatielli alla Marina Piccola (con frutti di mare) .....*  
*Fresh pasta with seafood*
- Ravioli alla Caprese .....*  
*Ravioli stuffed with caciotta cheese, eggs and majoran with tomato sauce*
- Gnocchi al tegamino.....*  
*Gnocchi with smoke mozzarella and tomato*
- Cavatelli con Pescatrice e peperoncini verdi .....*  
*Cavatelli with fish and green peppers*
- Tagliatelle ai profumi del sottobosco .....*  
*Fresh pasta with scents of undergrowth*
- Cannelloni alla partenope.....*  
*Fresh pasta with ricotta cheese and meat*

### *Pasta*

- Spaghetti alle Vongole .....*  
*Spaghetti with clams*
- Vermicelli con Colatura di Alici di Cetara .....*  
*Spaghetti with anchovies*
- Schiaffoni di gragnano con 1/2 astice .....*  
*Schiaffoni with lobster*
- Linguine alla Puttanesca (Pomodoro, olive e capperi) .....*  
*Spaghetti with tomatoes, olives and capers*
- Maccaroncelli alla chiummenzana (con pomodorini freschi) .....*  
*Macaroni with fresh cherry tomatoes and oregano*
- Fettuccine alla Bolognese.....*  
*Pasta with meat sauce*
- Spaghetti alla carbonara .....*  
*Spaghetti with bacon and eggs*
- Sigarette alla Siciliana.....*  
*Pasta con fiordilatte e melanzane*  
*Pasta with tomatoes, mozzarella cheese and eggplant*

## *Risotti - Rice*

- Risotto con delizie del mare* .....
- Seafood risotto*
- Violone nano con zucca e gamberetti* .....
- Rice with pumpkin and shrimps*
- Carnaroli con funghi porcini* .....
- Rice with porcini mushrooms*

## *Zuppe - Soups*

- Zuppa di cicerchie e seppioline del mediterraneo* .....
- "Cicerchie" pussels soup and small cuttlefish*
- Zuppa di verdura biologica di stagione* .....
- Seasonal biological-vegetables soup*
- Vellutata di verdura con pane tostato* .....
- Biological vegetables soup with toast*

## *Secondi di pesce Fish dishes*

*Spiedo di gamberi rossi freschi*.....  
*Skewers of fresh red prawns*

*Scampi Reali ai ferri*.....  
*Royal grilled Skewers*

*Calamari alla Griglia* .....  
*Grilled squid*

*\* Gamberoni alla Fra diavolo* .....  
*Grilled King prawns*

*Gambetti sale e pepe saltati in padella*.....  
*Salt and pepper shrimps stir-fried*

*Grigliata mista di pesce (Gamberone, filetto di pesce, Seppie)*.....  
*Mixed grilled fish - King prawns, filet of fish*

*Cestino di orata con frutti di mare*.....  
*Sea bass with fruit sea foods*

*Filetto di Branzino fritto con verdure pastellate*.....  
*Filet of sea bass with battere vegetables*

*\* Frittura gamberi e calamari*.....  
*Mixed fried fish from the bay of Naples*

*Frittura di "paranza"* .....  
*Mixed fried fish*

*Polipetti veraci affogati con pane tostato* .....  
*Small octopus with toasted bread*

*# Zuppa di pesce in Tegame (500gr.) S.D* .....  
*# Fish soup napolitan style*

*Baccalà in umido con patate e olive di Gaeta* .....  
*Stewed Stockfish with potatoes and olives from Gaeta*

*Spigola, Orata (alla griglia, all'acqua pazza, al sale)* .....  
*Fresh fish of the day*

*Pesce fresco locale (secondo il pescato del giorno)* .....  
*Fresh local catch of the day*

*Astice al vapore o alla griglia* .....  
*Choice of lobster*

*Aragosta bollita o alla Catalana*.....  
*Choice of Lobster*

\*Il prodotto se non disponibile fresco è congelato. Il personale di sala provvederà a specificarne lo stato.

\*Frozen if not available fresh. The staff will ascertain availability.

# Il prodotto richiede 20/25 minuti di preparazione.

# 20/25 minutes for preparation.

*Secondi di Carne e Pollame*  
*Meat and chicken dishes*

*Tagliata di Angus Irlandese con pomodorini, rucola  
e scaglie di grana .....*  
*Cut of Angus Irish with cherry tomato, rocket, parmigiano and cheese*

*Filetto di manzo al vino Aglianico Campano.....*  
*Fillet of beef with Aglianico wine*

*Filetto di manzo alla griglia .....*  
*Fillet of grilled beef*

*Bistecca di Manzo Italiano alla Griglia.....*  
*Beef steak*

*Grigliata Mista di carne .....*  
*Mixed Grilled beef*

*Paillard di vitello ai ferri.....*  
*Grilled veal steak*

*Entrecotte alla Pizzaiola.....*  
*Entrecotte to Pizzaiola*

*Scaloppina di vitello al vino bianco o al limone .....*  
*Veal escalope in a lemon or white wine sauce*

*Salsiccia alla brace profumata al rosmarino.....*  
*Grilled sausage perfumed with rosemary*

*Petto di pollo alla griglia.....*  
*Chicken breast grilled*

*Cotoletta di Pollo alla Milanese.....*  
*Chicken cutlet milanese style*

*Coscette di pollo alla Diavola.....*  
*Develled chicken thighs*

*Petto di pollo ai funghi Champignons.....*  
*Chicken breast with mushrooms*

## *Insalatone - Big Salads*

### *Insalata Mista Tonno.....*

*Insalata mista tonno, pomodoro, olive*

*Mixed salad, tuna, fresh tomato and olives*

### *Insalata Mista Americana.....*

*Insalata mista, uova, mais, prosciutto cotto*

*Mixed salad, eggs, corn and ham*

### *Insalata Caesar salad.....*

*Lattuga, pollo, bacon, crostini e salsa di senape*

*Chicken salad with bacon crispy bread and mustard sauce*

### *Insalata Greca.....*

*Insalata romana, yogurt, cetrioli, pomodori, radicchio*

*Mixed roman salad, yogurt, cucumbers, tomatoes and radishes*

### *Insalata Mista Fantasia.....*

*Insalata mista, pomodoro, fiordilatte, Parma*

*Mixed salad, tomato, mozzarella, Parma ham*

### *Insalata Del Re.....*

*Insalata verde, rucola, pomodorini, gamberetti*

*scaglie di pecorino con vinegrette alle mele*

*Green salad, rocket, cherry tomato, shrimp, Pecorino cheese and vinaigrette*

### *Insalata ai 4 formaggi.....*

*Indivia riccia, rucola, pomodorini olive infornate, dadolata di formaggio*

*e filetti di melanzane*

*Endive, rocket, cherry tomatoes, olives, eggplant and cheese*

## *Pizze - Pizzas*

- Marinara* .....  
*Pomodoro, origano, aglio - Tomato, oregano, garlic,*
- Margherita*.....  
*Pomodoro, fiordilatte, basilico Tomato, mozzarella, basil*
- Romana*.....  
*Pomodoro, fiordilatte, origano, aglio, capperi, alici*  
*Tomato, mozzarella, oregano, garlic, capers, anchovies*
- Vegetariana*.....  
*Fiordilatte e verdure di stagione - Mozzarella and seasonal vegetables*
- Siciliana* .....  
*Melanzane, pomodoro, provola e origano*  
*Eggplant, tomato, oregano and provola cheese*
- Pizza Caprese*.....  
*Pomodoro a fette e fiordilatte*  
*Mozzarella and fresh tomato*
- 4 Formaggi*.....  
*Gorgonzola, emmenthal, provola e Asiago*  
*Gorgonzola chesse, emmentaler, provola and Asiago*
- Capricciosa*.....  
*Pomodoro, fiordilatte, funghi, prosciutto, carciofi*  
*Tomato, mozzarella, mushrooms, ham, artichokes*
- Montanara* .....  
*Fiordilatte, uova, bacon - Mozzarella, eggs, bacon*
- Gateau*.....  
*Patate, salame, provola e prosciutto cotto*  
*Potatoes, sausage, provola and ham*
- Bufalina*.....  
*Pomodorini freschi, mozzarella di bufala, basilico*  
*Cherry tomato, buffalo mozzarella cheese and basil*
- Belfagor*.....  
*Pomodoro, fiordilatte, salame, peperoni, cipolla*  
*Tomato, mozzarella, salami, peppers and onion*
- Isidoro* .....  
*Fiordilatte, prosciutto di Parma e rucetta*  
*Mozzarella, Parma ham and rocket*
- Calzone ripieno* .....  
*Ricotta, salame, fiordilatte, funghi - Ricotta, salami, mozzarella, mushrooms*
- Focaccia Grotta Azzurra* .....  
*Con souté di frutti di mare - With sea food souté*

## *Contorni - Side dishes*

<i>Insalata mista di stagione</i> .....	
<i>Mixed seasonal salad</i>	
<i>Insalata verde</i> .....	
<i>Green salad</i>	
<i>Funghetti Trifolati</i> .....	
<i>Mushrooms Parsley</i>	
<i>Melanzane a funghetti</i> .....	
<i>Eggplant</i>	
<i>Peperoni arrostiti</i> .....	
<i>Roasted peppers</i>	
<i>Verdure cotte a vapore</i> .....	
<i>Steamed seasonal vegetables</i>	
<i>Pomodorini e rucetta e lamine di grana</i> .....	
<i>Cherry tomatoes, rocket and parmigiano cheese</i>	
<i>Pomodori di Sorrento all'insalata</i> .....	
<i>Salad of Sorrento Tomatoes</i>	
<i>Patate fresche fritte</i> .....	
<i>Fresh potatoes</i>	
<i>Patate al Forno con rosmarino</i> .....	"
<i>Baked potatoes with Rosemary</i>	
<i>*Patatine Fritte</i> .....	
<i>French fries</i>	

## *Gli Sfixi*

<i>O' cuoppo napoletano (misto di frittura napoletana)</i> .....	
<i>Mix of neapolitan frieds</i>	
<i>Frittura all'italiana</i> .....	
<i>Mix of fried vegetables</i>	
<i>Mozzarella in carrozza</i> .....	
<i>Mozzarella cheese with bread and eggs</i>	
<i>Mousse di capesante gratinate</i> .....	
<i>Mousse of scallops au gratin</i>	
<i>Spiedini fritti di Baccala e Melanzane</i> .....	
<i>Skewers and fried cod eggplants</i>	

\*Il prodotto se non disponibile fresco è congelato. Il personale di sala provvederà a specificarne lo stato.  
\*Frozen if not available fresh. The staff will ascertain availability.

## *Dessert*

<i>Torta Caprese</i> .....	
<i>Caprese cake</i>	
<i>Torta Caprese con gelato</i> .....	
<i>Caprese cake with ice cream</i>	
<i>Torta Caprese al limone</i> .....	
<i>Caprese Lemon cake</i>	
<i>Crostata di frutta di stagione</i> .....	
<i>Seasonal fruits cake</i>	
<i>Fior di Tiramisù</i> .....	
<i>Babà al Rum o al Limoncello</i> .....	
<i>Babà with Rum or Limoncello</i>	
<i>Ricotta e pera</i> .....	
<i>Ricotta and pear</i>	
<i>Tortina al cioccolato (caldo)</i> .....	
<i>Chocolate small cake (hot)</i>	
<i>Sfizi dello chef</i> .....	
<i>Semifreddo al torroncino</i> .....	
<i>Cream Caramelle</i> .....	
<i>Crema Catalana</i> .....	
<i>Pannacotta ai frutti di bosco</i> .....	
<i>Whipped cream with fruits of the forest</i>	
<i>Gelato alle creme</i> .....	
<i>Gelato alla frutta</i> .....	
<i>Sorbetto al limone</i> .....	

## *Frutta - Fruits*

<i>Frutta fresca di stagione</i> .....	
<i>Fresh fruits of season</i>	
<i>Affettato di frutta di stagione</i> .....	
<i>Slice fruits of season</i>	
<i>Insalata di frutta</i> .....	
<i>Fruits salad</i>	
<i>Ananas</i> .....	
<i>Melone</i> .....	
<i>Coppa di fragole</i> .....	
<i>Strawberry cup</i>	
<i>Fragoline di bosco</i> .....	!!!!!!!!!!!!
<i>Small strawberry cup</i>	