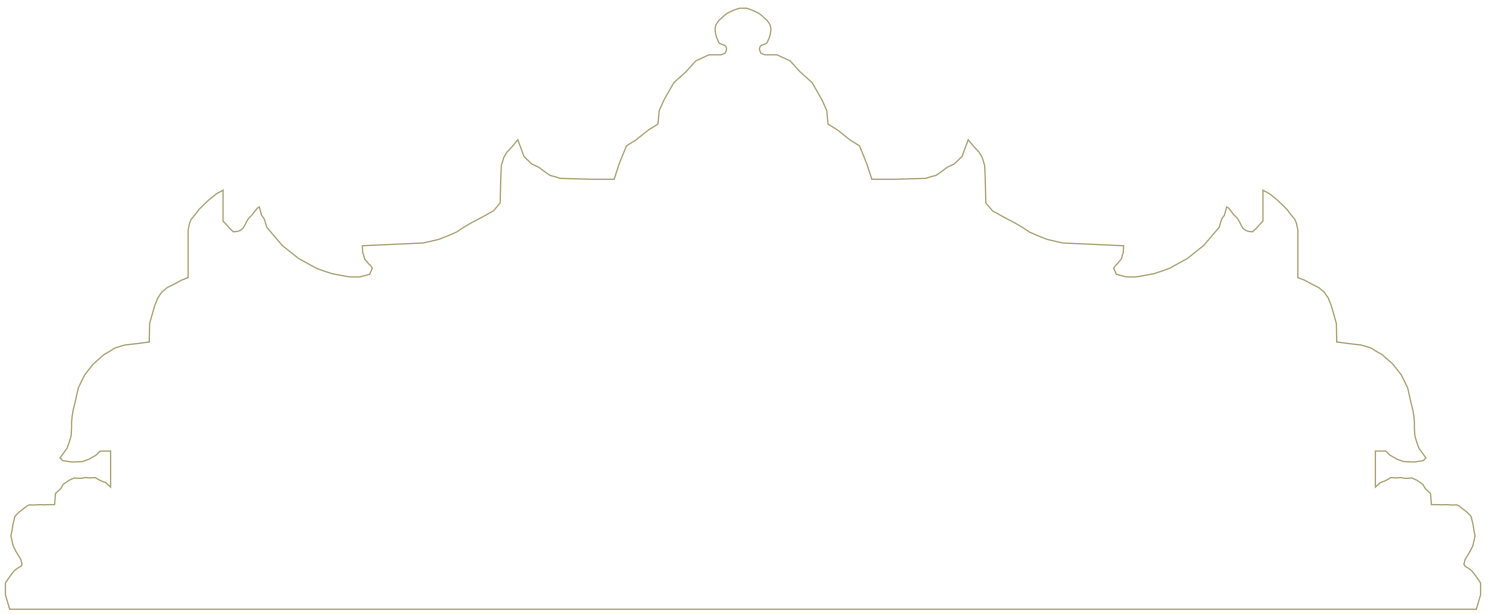




Disponibile dalle 12.30 alle 14.45  
*Available from 12.30 am to 2.45 pm*

*Menu Pranzo*  
*Lunch Menu*



# ANTIPASTI

## APPETIZERS

Caesar salad

*Classic Caesar salad*

18

(1,3,6,7,8,9,12)

\* Polpo all'insalata, patata schiacciata e camomilla

*Octopus salad, smashed potato and chamomile*

22

(9,12,14)

✓ Insalata di pomodori cuore di bue, fior di latte e basilico

*Tomatoes salad, fior di latte mozzarella cheese and basil*

16

(7,9,12)

Millefoglie di pomodori Sorrento, avocado, bufala e tonno in conserva

*Tomatoes, avocado, bufala mozzarella cheese and tuna*

20

(4,8,9,12)

Insalata pokè con riso basmati, gamberi, datterini e scaglie di Parmigiano

*Pokè salad with rice, shrimps, date tomatoes and Parmesan cheese slivers*

20

(2,7,9,12)

\* Carpaccio di tonno come una puttanesca

*Tuna carpaccio like a puttanesca*

22

(4,9,12)

Gambero croccante

*Crunchy prawn*

22

(1,4,8,9,12)



# PRIMI PIATTI

## FIRST COURSES

✓ Spaghetto alla scarpariello

*Spaghetto with tomatoes and Parmesan cheese cream*

20

(1,7,9,12)

Mezzo pacchero al ragù di polipo verace, tarallo Agerolese

*Mezzo pacchero with octopus ragout, tarallo bread from Agerola*

22

(1,8,9,12,14)

Linguine alle vongole veraci e datterini gialli

*Linguine with clams and yellow date tomatoes*

24

(1,9,12,14)

✓ Raviolo ripieno di bufala, datterini e cremoso di basilico

*Raviolo stuffed with bufala mozzarella cheese, date tomatoes and basil cream*

22

(1,7,9,12)

Gnocco ai frutti di mare

*Potatoes dumpling with seafood*

24

(1,2,4,9,12,14)

Coperto Cena/ Dinner Cover Charge 2 €

✓ Per vegetariani / For vegetarian

\* Prodotti freschi di origine animale che possono essere sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura

### Allergeni / Allergens

1 - Glutine - <i>Gluten</i>	8 - Frutta a guscio - <i>Dried fruit</i>
2 - Crostacei - <i>Shellfish</i>	9 - Sedano - <i>Celery</i>
3 - Uova - <i>Eggs</i>	10 - Senape - <i>Mustard</i>
4 - Pesce - <i>Fish</i>	11 - Sesamo - <i>Sesame</i>
5 - Arachidi - <i>Peanuts</i>	12 - Solfiti - <i>Sulfites</i>
6 - Soia - <i>Soy</i>	13 - Lupini - <i>Lupins</i>
7 - Latte - <i>Milk</i>	14 - Molluschi - <i>Molluscs</i>

HPM

## SECONDI PIATTI

### MAIN COURSES

Tagliata di tonno, carciofi all'insalata, datterini e dressing mediterraneo

*Cut of tuna, artichokes salad, date tomatoes and mediterranean dressing*

26

(4,9,12)

Trancio di pescato del giorno scottato e verdure di stagione

*Seared catch of the day and seasonal vegetables*

28

(4,9,12)

Petto di pollo disossato

*Boneless chicken breast*

24

(9,12)

Tagliata di manzetta prussiana, rucola pomodorini e scaglie di Parmigiano

*Sliced beef, arugula, cherry tomatoes and Parmesan cheese slivers*

28

(7,9,12)



DOLCI  
DESSERTS

Delizia ai limoni

*Lemon delight*

12

(1,3,7,12)

Tiramisù “secondo noi”

*Our tiramisù*

12

(1,3,7,12)

Tartelletta, meringa e fragoline

*Tartlet, meringue and strawberries*

12

(1,3,7,12)

Gelati e sorbetti

*Ice cream and sorbet*

10

(7,12)

Tagliata di frutta di stagione

*Cuts of seasonal fruits*

12



