

## Antipasti di terra

- **Mozzarella alla caprese** €  
*(Buffalo mozzarella with tomato, basil and extra virgin olive oil)* 10
- **Involtini r'a Signora: zucchine grigliate ripiene di prosciutto crudo, mozzarella di bufala e menta** €  
*(R'a Signora rolls: grilled zucchinis stuffed with raw ham, buffalo mozzarella and mint)* 10
- **Polpette di melanzane e provola servite con mousse di bufala e menta** €  
*(Eggplant and provola cheese balls served with buffalo mousse and mint)* 8
- **Fiori di zucca ripieni** €  
*(Pumpkin flowers stuffed with ricotta, cheese, eggs, pepper)* 8

## Antipasti di Mare

- **Insalata di polpo verace con olive, finocchi e tocchetti di avocado \*** €  
*(Neapolitan veracious octopus salad with emulsion of lemons, with green black olives, avocado pieces and fennel)* 14
- **Zuppa di cozze alla napoletana con crostini ed olio piccante** €  
*(Neapolitan mussel soup with croutons and spicy oil)* 13
- **Gamberi kataifi serviti con salsa d'arancia \*** €  
*(Kataifi shrimp served with orange sauce)* 12
- **Alici fritte** €  
*(Fried anchovies)* 8

## Primi di terra

- Spaghetti alla Nerano €  
13  
*(Spaghetti with zucchini fried in extra virgin olive oil, typical cheese of Sorrento and basil)*
- Pacchero al ragù napoletano €  
12  
*(Paccheri with Neapolitan ragù)*
- Ravioli ripieni con provola di Agerola e melanzane con salsa di pomodorino al basilico €  
15  
*(Ravioli stuffed with Agerola provola cheese and aubergines with tomato sauce with basil)*
- Fagottini ripieni di fiori di zucca e caciocavallo con pesto di fiori di zucca, pinoli, basilico e pomodorini confit €  
18  
*(Dumplings stuffed with zucchini flowers and caciocavallo cheese with zucchini flower pesto, pine nuts, basil and confit cherry tomatoes)*

## Primi di Mare

- Linguine al granchio con pomodorini e prezzemolo €  
25  
*(Linguine with crab with tomato sauce and parsley)*
- Gnocchetti alle alghe di mare con asparagi selvatici e tocchetti di salmone fresco €  
18  
*(Seaweed dumplings with wild asparagus and chunks of fresh salmon)*
- Scialatielli ai frutti di mare €  
14  
*(Scialatielli with seafood)*
- Spaghetti con crema di limone e alici di Cetara €  
13  
*(Spaghetti with lemon cream and Cetara anchovies)*

## Secondi di terra

- Tagliata di manzo, rucoletta selvatica, pomodorino pachino e scaglie di caciocavallo al balsamico €  
20  
*(Sliced beef, wild rocket, pachino tomatoes and caciocavallo flakes flavored with balsamic vinegar)*
- Entrecote con patate al forno €  
18  
*(Entrecote with baked potatoes)*
- Bracioletta di vitello "comm'vò a signora" ripiene di caciocavallo e pancetta al ristretto di aglianico €  
14  
*(Veal bracioletta "comm'vò a signora" stuffed with caciocavallo and bacon with Aglianico sauce)*
- E' purpette co' ragù €  
10  
*(Neapolitan meatballs with local ragù sauce)*

## Secondi di mare

- L'oro degli "chef" : Orata, 700 grammi, al cartoccio aromatizzata al coriandolo, pepe rosa, rosmarino e servita con broccoletti baresi in padella €  
20  
*(Bream, 700 grams, "al cartoccio" flavored with coriander seeds, pink pepper and rosemary, served with broccoli baresi in pan)*
- \* Grigliata mista di mare: calamaro, gamberone, trancio di spada €  
20  
*(Mixed seafood grill: squid, prawn, sword steak)*
- Trancio di salmone reale gratinato al dragoncello con insalata di finocchi ed avocado €  
16  
*(Real salmon tarragon au gratin with fennel and avocado salad)*
- Filetto di branzino aromatizzato al coriandolo, aneto, pepe rosa, con crema di broccoli e tempura di pane €  
15  
*(Fillet of sea bass flavored with coriander, dill, pink pepper, broccoli cream and bread tempura)*

# Contorni

- *Parmigiana di melanzane* €  
*(Baked flan eggplant with mozzarella cheese, fresh tomatoes and basil)* 8
- *Zucchine a' "scapece"* €  
*(Fried zucchini dressed with extra virgin olive oil, vinegar, parsley and garlic)* 8
- *Verdure grigliate (melanzane, zucchini e peperoni)* €  
*(Grilled vegetables : eggplant, zucchini and bell peppers)* 8
- *Patate fritte o al forno \** €  
*(Chips or baked potatoes)* 5

# Dolci

- *1 dessert della signora secondo disponibilità:* € 5  
*(Signora desserts depending on availability)*

- *Tiramisu'*

- *Caprese doppio cioccolato*

*(Double pampered Caprese)*

## AVVERTENZE

- I piatti contrassegnati con (\*) possono essere preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.
- Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11
- Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Re. CE 852/04 e 853/04

COPERTO € 2,00

SERVIZIO 10 %