CRUDITÀ
RAW SEAFOOD

OSTRICHE al pz. OYSTERS one piece	**€ 5,00**
FASOLARI al Kg. FASOLARI one piece	**€ 40,00**
SCAMPI al Kg. SCAMPI al kg	**€100,00**
GAMBERONI DI MAZZARA al Kg. MAZZARA PRAWNS per Kg.	**€100,00**

PIATTO CRUDI
RAW FOOD PLATE

2 pz. SCAMPI - 2 pz. GAMBERI - 2 pz. FASOLARI - 2 pz. OSTRICHE 2 pcs. SCAMPI - 2 pcs. PRAWNS - 2 pcs. FASOLARS - 2 pcs. OYSTERS	**€ 50,00**
TARTARA DI GAMBERO ROSSO con avocado, pepe rosa e pinzimonio al lime RED SHRIMP TARTARE with avocado, pink pepper and lime	**€ 16,00**
TARTARA DI TONNO ROSSO Pinna gialla con pere e mayo al lime RED TUNA TARTARE Yellowfin with pears and lime mayo	**€ 18,00**

ANTIPASTI DI MARE
SEAFOOD APPETIZERS

BRUSCHETTE DI MARE (2 pz.) € 8,00
SEAFOOD BRUSCHETTA

TRIS POLPETTE DI MARE con Salse € 15,00
SEAFOOD MEATBALLS TRIS with Sauces

ZEPPOLINE DI ALGHE € 6,00
SEAWEED ZEPPOLINE

SOUTÈ AI FRUTTI DI MARE € 14,00
SEAFOOD SOUTHEAST

INSALATA DI POLIPO € 15,00
OCTOPUS SALAD

IMPEPATA DI COZZE € 10,00
MUSSELS WITH PEPPER

SOUTÈ DI COZZE € 10,00
MUSSELS SOUTHEAST

FRITTURA DI PARANZA € 14,00
FRIED PARANZA

SALMONE MARINATO € 8,00
MARINATED SALMON

ALICI MARINATE € 8,00
MARINATED ANCHOVIES

ANTIPASTO SAPURÈ (Ostrica, Insalata di Polipo, Salmone Marinato, Alici Marinate, Cocktail di Gamberi in Salsa) € 20,00
SAPURÈ APPETIZER (Oyster, Octopus Salad, Marinated Salmon, Marinated Anchovies, Shrimp Cocktail in Sauce)

ANTIPASTI DI TERRA
LAND APPETIZERS

FRITTURINA SAPURÈ (crocchè, zeppoline, fior di zucca ripieno, mozzarella in carrozza, e zucchine in tempura) € 13,00
FRITTURINA SAPURÈ (croquettes, zeppole, stuffed courgette flowers, mozzarella in carrozza, and courgettes in tempura)

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI MISTI (x 2 persone) € 18,00
MIXED COLD CUTS AND CHEESES BOARD (for 2 people)

GATEAU DI PATATE € 6,00
POTETOS GATEAU

PARMIGIANA DI MELANZANE € 7,00
EGGPLANT PARMIGIANA

CAPRESE (pomodoro e mozzarella) € 10,00
CAPRESE (tomato and mozzarella)

PROSCIUTTO CRUDO E MOZZARELLA € 10,00
RAW HAM AND MOZZARELLA

BRUSCHETTE (2 pz.) € 4.00

FIOR DI ZUCCA RIPIENO (1 pz.) € 2,50
STUFFED ZUCCHINI FLOWER (1 pc.)

CROCCHÈ (1 pz.) € 2,50

PRIMI DI MARE

FIRST COURSES FROM THE SEA

RISOTTO AL GAMBERO ROSSO (min. 2 persone) — € 20,00
RED SHRIMP RISOTTO (min. 2 people)

RISOTTO ALLA PESCATORE (min. 2 persone) — € 16,00
FISHERMAN'S RISOTTO (min. 2 people)

PACCHERI AI FRUTTI DI MARE — € 15,00
PACCHERI WITH SEAFOOD

SPAGHETTI ALLE VONGOLE — € 16,00
SPAGHETTI WITH CLAMS

SPAGHETTI CON COZZE E PECORINO — € 12,00
SPAGHETTI WITH MUSSELS AND PECORINO

PASTA E FAGIOLI CON COZZE — € 10,00
PASTA AND BEANS WITH MUSSELS

LINGUINE CON 1/2 ASTICE — € 25,00
LINGUINE WITH 1/2 LOBSTER

LINGUINE ALLA LUCIANA — € 16,00

PRIMI DI TERRA

FIRST LAND COURSES

GNOCCHI ALLA SORRENTINA — € 9,00
GNOCCHI SORRENTO

SPAGHETTI AL POMODORO FRESCO — € 8,00
SPAGHETTI WITH FRESH TOMATO

PASTA E PATATE CON PROVOLA E SALSICCE — € 10,00
PASTA AND POTATOES WITH PROVOLA AND SAUSAGE

SPAGHETTI ALLA NERANO — € 12,00
SPAGHETTI NERANO

ZITI ALLA GENOVESE — € 10,00
ZITI GENOVESE

LASAGNA — € 10,00
LASAGNA

SPAGHETTI ALLA CARBONARA — € 12,00
SPAGHETTI CARBONARA

TAGLIATELLE AI FUNGHI PORCINI — € 15,00
TAGLIATELLE WITH PORCINI MUSHROOMS

TAGLIOLINO AL TARTUFO NERO — € 20,00
TAGLIATELLE WITH BLACK TARTUFO

SECONDI DI MARE

SECONDS OF SEA

ZUPPA DI COZZE € 20,00
MUSSEL SOUP

CALAMARO ALLA GRIGLIA (con misticanza e mayo al lime) € 16,00
GRILLED SQUID with mixed salad and lime mayo

GRIGLIATA MISTA DI PESCE (calamaro, tonno rosso e gambero) € 25,00
MIXED FISH GRILL (squid, red tuna and shrimp)

FRITTURA DI CALAMARI € 14,00
FRIED CALAMARI

FRITTURA DI GAMBERI E CALAMARI € 16,00
FRIED SHRIMP AND SQUID

POLPO ALLA GRIGLIA con crema di patate € 15,00
GRILLED OCTOPUS WITH POTATO CREAM

POLIPETTI ALLA LUCIANA € 14,00
OCTOPUS LUCIANA

TONNO ROSSO "Pinna Gialla" ALLA GRIGLIA AL SESAMO E MAYO AL LIME € 18,00
GRILLED TUNA (YELLOWFIN)
WITH SESAME AND LIME MAYO

GAMBERONI ALLA GRIGLIA € 16,00
GRILLED PRAWNS

SALMONE ALLA GRIGLIA con verdure lesse € 16,00
GRILLED SALMON with boiled vegetables

BACCALA' FRITTO CON SCAROLE € 16,00
FRIED COD WITH ESCAROLE

ORATA al Kg. € 40,00

SPIGOLA al Kg. € 40,00

SECONDI DI TERRA

SECONDS OF LAND

TAGLIATA DI CARNE TRICOLORE € 20,00
(Manzo, Rucola, Pomodorini e Scaglie di Parmigiano)
TRICOLOURED MEAT CUTOUT
(Beef, Rocket, Cherry Tomatoes and Parmesan Flakes)

FILETTO AI FERRI con verdure grigliate € 20,00
GRILLED FILLET WITH GRILLED VEGETABLES

SALSICCIA ARROSTITA con patate al forno e verdure grigliate € 12,00
ROASTED SAUSAGE with baked potatoes and grilled vegetables

COTOLETTA E PATATINE € 10,00
CUTLET AND CHIPS

MIX DI RAGU' CON FRIARIELLI € 12,00
MIX OF RAGU' WITH GREEN CHILLI PEPPERS

COSTATA DI MANZO (500 gr.) con contorno € 30,00
BEEF RIB (500 gr.) with side dish

POLPETTE AL SUGO con contorno € 10,00
MEATBALLS IN SAUCE with side dish

INSALATONE
SALADS

CESAR SALAD (iceberg, rucola, petto di pollo, scaglie di parmigiano, crostini, salsa cesar) **€ 12,00**
CESAR SALAD (iceberg, rocket, chicken breast, parmesan flakes, croutons, cesar sauce)

INSALATA MARINAIO (iceberg, rucola, pomodorini, mais, zucchine, tonno, crostini) **€ 12,00**
SAILOR'S SALAD (iceberg, rocket, cherry tomatoes, corn, zucchini, tuna, croutons)

INSALATA GRECA (iceberg, rucola, feta greca, pomodorini, cipolla rossa, olive nere, crostini) **€ 12,00**
GREEK SALAD (iceberg, rocket, Greek feta, cherry tomatoes, red onion, black olives, croutons)

CONTORNI
SIDE DISHES

INSALATA VERDE **€ 4,00**
GREEN SALAD

INSALATA MISTA **€ 4,00**
MIX SALAD

VERDURE MISTE GRIGLIATE (peperoni - zucchine - Melanzane) **€ 7,00**
GRILLED MIXED VEGETABLES (peppers - courgettes - aubergines)

PATATINE FRITTE **€ 5,00**
FRENCH FRIES

PATATE AL FORNO **€ 5,00**
BAKED POTATOES

FRIARIELLI **€ 6,00**
FRIARIELLI

DOLCI
SWEETS

TIRAMISU'	**€ 6,00**
DELIZIA AL LIMONE	**€ 7,00**
DELIZIA AL KINDE BUENO	**€ 7,50**
BABÀ	**€ 5,00**
TORTINO DI CUORE CALDO (Cioccolato)	**€ 6,00**
WARM HEART CAKE (Chocolate)	
TORTINO DI CUORE CALDO (Pistacchio)	**€ 7,00**
WARM HEART CAKE (Pistachio)	
RICCIOLO con pan di spagna al cioccolato	**€ 7,00**
farcito con crema di nocciole e bagna al cacao	
CURLY with chocolate sponge cake	
filled with hazelnut cream and cocoa syrup	

CAFFÈ	**€ 1,50**
CAPPUCCINO	**€ 3,00**
CAFFÈ AMERICANO	**€ 3,00**
CAFFÈ CORRETTO	**€ 4,00**