

ANTIPASTI

Ceviche di Pesce Misto, Lime e Salsa Ponzu
Ceviche of Mix Fish with Lime and Ponzu Sauce

€ 18

Polpo alla griglia con Patate e Friggitelli *
Grilled Octopus with Potato and Green Pepper *

€ 16

Insalata di mare con crostacei , molluschi e frutti di mare *
Seafood Salad (octopus , squid , shrimps and seafood) *

€ 16

La nostra insalata Caprese
Our Caprese Salad with local Mozzarella cheese and Tomato

€ 12

Prosciutto Crudo di Parma e Melone o Treccia
Parma Ham and Melon or Treccia Cheese

€ 14

CHEF'S SIGNATURE

Pepita di Tonno Rosso, impanata con cocco, mandorle e salsa yogurt
Red Tuna Nuggets with Almonds, coconut and Yogurt Sauce

€ 20

*We use fresh products of an excellent quality and in the absence of such fresh products we utilize frozen of the highest quality, in compliance with current national European regulations.



PRIMI PIATTI

Risotto alla Pescatora con Sgusciato di Mare
Seafood Risotto with Shellfish

€ 18

Scialatielli alla Genovese di Pesce Azzurro *
Scialatielli pasta in Genovese style sauce with Blue Fish *

€ 18

Tagliatelle con Pesto di Basilico, Cozze e Zucchine
Tagliatelle with Basil Pesto, Mussels and Courgettes

€ 16

Spaghetti alle Vongole Veraci
Spaghetti with Wild-Caught Clams

€ 15

Scialatielli ai Frutti di Mare *
Scialatielli Pasta with Seafood *

€ 18

Spaghettone Quadrato alla Nerano
Square Spaghettone Nerano Style (Zucchini Sauce)

€ 14



*Utilizziamo prodotti freschi di eccellenza e in mancanza di tali prodotti surgelati e/o congelati all'origine di altissima qualità, nel rispetto delle vigenti normative nazionali ed europee

PASTA DISHES

Linguini all'Astice (1/2 Astice)

Linguini with 1/2 Lobster

€ 30

Gnocchi alla Sorrentina

Gnocchi Sorrento Style (in tomato sauce)

€ 12

Spaghetti Pomodoro e basilico

Spaghetti with tomato sauce and basil

€ 12

Spaghetti alla Bolognese / Spaghetti Bolognese

€ 12

CHEF'S SIGNATURE

Linguini con Battuto di Gamberi e polvere di Caffè Tostato

Linguine with Prawns Tartare and Toasted Coffee Powder

€ 22



*We use fresh products of an excellent quality and in the absence of such fresh products we utilize frozen of the highest quality, in compliance with current national European regulations.

SECONDI

Trancio di Salmone Norvegese con salsa alla Bella Donna
Filet of Norwegian Salmon with Bella Donna sauce

€ 20

Tempura di Molluschi e Crostacei con Vedure di stagione e polvere di Liquirizia*
Tempura of Mollusks and Crustaceans with Seasonal Vegetables and Licorice Powder *

€ 16

Totani e Patate alla Praianese *
Cuttlefish and Potatoes Praiano-style *

€ 18

Tagliata di Scottona su letto di rugola, pomodorini e scaglie di Grana
Sliced Scottano beef on a bed of rocket, cherry tomatoes, and Grana shavings

€ 18

Pescato Fresco All'Acqua Pazza con Patate
Fresh Fish in Infused Water with Potatoes

€ 6/ 100g



*Utilizziamo prodotti freschi di eccellenza e in mancanza di tali prodotti surgelati e/o congelati all'origine di altissima qualita, nel rispetto delle vigenti normative nazionali ed europee

MAIN COURSE

Gamberoni Alla Brace *
Grilled King Prawns *
€ 20

Frittura di Gamberi e Calamari servita con Mayonese all'aglio o Salsa Marinara *
Fried Shrimp and Calamari served with Garlic Mayonnaise or Marinara Sauce *
€ 18

Grigliata Mista di Pesce
Mixed Grilled Fish
€ 25

CHEF'S SIGNATURE

Tataki di Tonno Rosso ai 2 Sesami con Salsa Shoyu e Zenzero
Red Tuna Tataki with Sesami seeds, Soia Sauce and Ginger
€ 18

Mare e Monti (1/2 Filetto alla Griglia and 1/2 Astice Grigliato)
su salsa dello Chef
Surf & Turf (1/2 Grilled Filet and 1/2 Grilled Lobster)
on Chef's sauce
€ 30



*We use fresh products of an excellent quality and in the absence of such fresh products we utilize frozen of the highest quality, in compliance with current national European regulations.

CONTORNI / SIDES

Patatine Fritte* / French Fries *
€ 5

Patate al Forno / Roast Potatoes
€ 5

Verdure di Stagione Grigliata / Seasonal Grilled Vegetables
€ 5

Insalata Verde / Mista / Pomodori
Green/ Mixed/ or Tomato Salad
€ 5

I DOLCI / DESERTS

Capresino al Limone o Cioccolato/ Lemon or chocolated flavored "Capresino"
€ 5

Delizia al Limone / Lemon Delight
€ 5

Cheesecake Lampone e Mirtillo - Senza Glutine
Gluten free - Raspberry & Blueberry Cheesecake
€ 6

Tiramisu / Tiramisu
€ 5

Coperta / Cover €2 p/p

*Utilizziamo prodotti freschi di eccellenza e in mancanza di tali prodotti surgelati e/o congelati all'origine di altissima qualita, nel rispetto delle vigenti normative nazionali ed europee



BIBITE / DRINKS

Acqua Minerale / Mineral Water
€ 2

Coca-Cola / Fanta / Sprite
€ 3.50

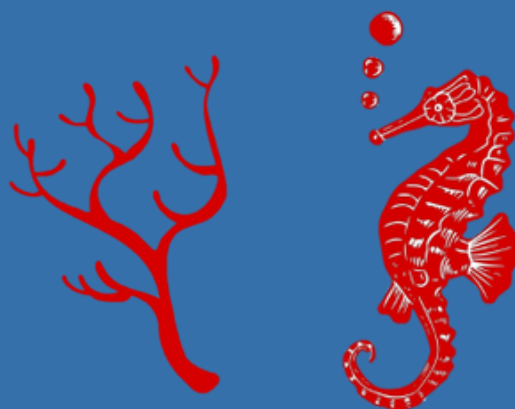
Caffe' / Espresso
€ 2

Lista completa dei Cocktail disponibile
Full Cocktail List available

AMARI

Amaro del Capo, Jagermeister, Madame Milu', Jefferson, Unicum, Cynar,
Ramazzotti, San Marzano, Amaro Montenegro, Fernet Branca
Ameretto Disaronno, Averna

€ 5



*Si avvisa a gentile clientela che negli alimenti e le bevande preparati e somministrati possono essere contenuti ingredienti e o coadiuvanti considerati allergeni, Vi preghiamo di segnalare tempestivamente al personale di sala qualsiasi tipo di allergia o intolleranza.

*We advise our patrons that the food and beverages prepared and served may contain ingredients considered allergens. We strongly request that you promptly notify the dining staff of any type of food-related allergy or intolerance.