

AVVISO IMPORTANTE

In caso di allergia al **glutine**, rivolgersi al personale.
Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze,
informaci, ti indicheremo le preparazioni prive
degli specifici allergeni.

IMPORTANT NOTICE

*In case you are allergic to **gluten**, please tell the staff.
If you are allergic or intollerant to any substance,
please let us know, and we will tell you
which courses and beverages do not contain
those specific allergens.*

Coperto / *Cover charge* € 3,00

* Fresco o congelato secondo stagione.

** Fresh or frozen according to the season.*

** Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

*** The fish intended to be consumed raw is subjected to
“pre-cleaning” according to the law.*

• Prodotto fresco, abbattuto e mantenuto a temperatura di congelamento.

• Fresh product, chilled and kept at freezing temperature.

STUZZICHINI E SNACK

Focaccia con pomodori,
burrata e basilico •

1/5/7 € 12,00

*Focaccia with tomatoes,
burrata cheese and basil •*

Panino con hamburger, provola,
pomodoro, insalata e patatine

1/7/11 € 14,00

*Sandwich with hamburger,
provola cheese,
tomato, salad and french fries*

Tagliere di salumi e formaggi
tarallo napoletano e confettura
di agrumi selezione “La Limonaia”

7/8 € 20,00

*Cold cuts and local cheese
selection platter
tarallo with marmelade
“Limonaia selection”*

ANTIPASTI APPETIZERS

Bruschette al pomodoro

1 € 9,00

Toasted bread with cherry tomatoes

Bruschette all’aglio

1 € 9,00

Toasted bread with garlic

Prosciutto crudo e melone

€ 12,00

Parma ham and melon

Pomodori di Sorrento
e mozzarella alla caprese

7 € 12,00

*Tomatoes from Sorrento and
mozzarella cheese “caprese”*

Mozzarella di bufala e
prosciutto crudo di Parma

7 € 14,00

*Buffalo mozzarella
and Parma ham*

Variazione di formaggi locali
con confettura di agrumi
della costiera
*Mix of local cheeses with
citrus fruit marmalade*

7 € 15,00

Parmigiana di melanzane
alla sorrentina
*Eggplant parmigiana
Sorrento style*

1/7 € 15,00

Fritto della Trattoria •
crocchè di patate, arancino di riso,
mozzarella in carrozza,
raviolo fritto e verdure
*Fritto della Trattoria •
potato croquette, fried rice ball,
fried mozzarella cheese sandwich,
fried raviolo and fried vegetables sticks*

1/3/7 € 14,00

Carpaccio di manzo
tarallo sugna e pepe, fonduta di
provolone del monaco e noci di Sorrento
*Beef carpaccio
tarallo, provolone del monaco
cream and walnuts from Sorrento*

1/7/8 € 18,00

Impepata di cozze del Golfo
Peppered mussels soup

14 € 13,00

Insalata di mare tiepida
con tarallo agerolese *
*Warm seafood salad with
tarallo from Agerola **

1/2/14 € 18,00

Totani e patate in casseruola *
*Squid and potatoes in casserole
“Neapolitan style” **

14 € 16,00

Gamberoni alla griglia *
*Grilled king prawns **

2 € 24,00

Baccalà fritto con “friarielli” e
colatura di provola affumicata *
*Fried cod with broccoli “friarielli”
and smoked provola cheese cream **

1/7 € 18,00

PRIMI PIATTI FIRST COURSES

Gnocchi di patate alla sorrentina • 1/3/7 € 12,00
Home made gnocchi Sorrento style •

Ravioli alla caprese • 1/3/7 € 14,00
Home made ravioli with tomato and cheese •

Ravioli con noci di Sorrento e
fonduta di provolone del monaco • 1/3/7/8 € 16,00
*Home made ravioli with walnuts and
provolone del monaco sauce •*

Lasagna napoletana • 1/3/7/9/12 € 16,00
Home made neapolitan lasagna •

Spaghetti al pomodoro
con burrata e basilico 1/7 € 14,00
*Spaghetti with tomatoes,
burrata cheese and basil*

Fettuccine alla bolognese 1/3/7/9/12 € 16,00
Fettuccine bolognese

Fettuccine con polpette • 1/3/7/12 € 18,00
Fettuccine with meatballs •

Pasta mista con patate,
provola affumicata, basilico e pepe 1/7/9 € 16,00
*Mixed pasta with potatoes,
smoked provola cheese, basil and pepper*

Spaghetti alla Nerano con zucchine,
basilico e pepe nero 1/7 € 18,00
*Spaghetti Nerano style with zucchini,
parmesan cheese, basil and black pepper*

Mezzi paccheri con cozze, basilico e
parmigiano al profumo di limoni di Sorrento 1/7/14 € 16,00
*Half paccheri pasta with mussels, basil,
parmesan and lemon zest from Sorrento*

Spaghetti con vongole, lupini e pomodorini 1/12/14 € 20,00
Spaghetti with clams and cherry tomatoes

Linguine all'astice (1/2 astice) 1/2 € 32,00
Linguine with lobster (1/2 lobster)

Linguine al cartoccio con frutti di mare 1/2/14 € 28,00
Linguine in foil with seafood

Risotto alla pescatora * *Seafood risotto* * 2/14 € 28,00

GLI SPECIAL DELLO CHEF CHEF'S SPECIAL DISHES

previa disponibilità - *subject to availability*

Gamberi con pancetta affumicata, 2/7 € 22,00
scarola e colatura di provola di Agerola *

*Shrimps, bacon, escarole and smoked
cheese provola from Agerola **

Polpo alla brace con friarielli 1 € 24,00
e patate al limone *

*Grilled octopus with broccoli friarielli
and mashed potatoes with lemon **

Spaghettoni cacio e pepe con 1/2/7 € 24,00
carpaccio di gamberi e limone *

*Spaghettoni with shrimp carpaccio, parmesan
and pecorino cheese, pepper and lemon **

Risotto con gamberi e limone * 2/7 € 24,00

*Risotto with shrimps and Sorrento lemons **

SECONDI PIATTI SECOND COURSE

Le polpette di nonna Dora • 1/3/7 € 15,00

Nonna Dora meatballs with tomato sauce •

Bistecca di pollo alla griglia € 15,00

Grilled free-range chicken steak

Scaloppa di vitello al limone 1/7 € 16,00
o alla sorrentina *Veal escalope with lemon or
with tomato and mozzarella "Sorrento Style"*

Tagliata di manzo con rucola € 26,00
e pomodorini 300 g *Sliced beef with
rocket salad and cherry tomatoes 300 g*

Filetto alla griglia con carpaccio € 30,00
di pomodori 280 g *Grilled beef fillet
with tomatoes carpaccio 280 g*

Filetto ai 3 pepi con fonduta di 7 € 32,00
parmigiano reggiano 280 g *Beef fillet
with pepper and parmesan sauce 280 g*

T-bone alla griglia a peso / *by weight*
con patate al rosmarino € 70,00 / kg
*Grilled beef t-bone with baked
potatoes and rosemary*

Calamaro arrosto* <i>Grilled squid *</i>		€ 20,00
Frittura di calamari, gamberi e verdure * <i>Fried squid, prawns and vegetables *</i>	1/2	€ 22,00
Filetto di pesce gratinato agli agrumi con misticanza aromatica * <i>Gratined fish fillet with citrus and salad *</i>	1	€ 22,00
Trancio di pescato del giorno all'acqua pazza con scarola napoletana <i>Fish fillet catch of the day "acqua pazza style" with escarole</i>		€ 26,00
Grigliata di pesce del Golfo * <i>Local mixed grilled fish *</i>		€ 28,00
Pescato del giorno (previa disponibilità) <i>Catch of the day (subject to availability)</i>	a peso / <i>by weight</i>	€ 65,00 / kg

CONTORNI SIDE DISHES

Insalata verde <i>Green salad</i>	€ 5,00
Insalata mista / Scarola alla napoletana / Rucola e pomodorini / Pomodori / Zucchine alla scapece / Peperoni / Melanzane a funghetti / Friarielli Misto di verdure alla griglia / Patate al forno / Patate fritte <i>Mixed salad / escarole Neapolitan style / Rocket salad with cherry tomatoes / Tomatoes from Sorrento / Fried zucchinis with mint / Peppers / Fried aubergines with tomatoes and basil / Broccoli / Grilled seasonal vegetables / Baked potatoes / French fries</i>	€ 6,00

ZUPPE SOUPS

Salsa di pomodori San Marzano <i>San Marzano tomato sauce</i>	€ 12,00
Passato di verdure di stagione * <i>Vegetable soup *</i>	9 € 12,00
Il minestrone dell'orto * <i>Vegetable minestrone *</i>	9 € 12,00

INSALATE SALADS

Servite dalle 11:00 alle 18:00 Served from 11:00am to 6:00pm

Pomodori di Sorrento all'insalata € 8,00
Tomatoes "cuore di bue" from Sorrento

Insalata mediterranea insalata mista, 3/7 € 14,00
tonno, mozzarella, pomodori, olive e uovo sodo
*Mediterranean salad mixed salad,
tuna, mozzarella cheese, tomatoes,
olives, hard-boiled eggs*

Caesar salad lattuga, pollo, bacon, 1/3/7 € 14,00
parmigiano, crostini e salsa Caesar
*Caesar salad lettuce, chicken, bacon,
parmesan, bread croutons and Caesar dressing*

Insalata Franco lattuga, rucola, cetrioli, 7 € 15,00
avocado, salmone affumicato e salsa yogurt
*Franc's salad lettuce, rocket, cucumbers,
avocado, smoked salmon and yogurt sauce*

DOLCI DESSERTS

Delizia al limone 1/3/7 € 8,00
Sponge delizia with lemon cream

TiramiSù *TiramiSù* 1/3/7 € 8,00

Caprese al cioccolato 1/3/7/8 € 8,00
Almond cake with chocolate

Cannolo siciliano 1/7 € 8,00
*Sicilian cannoli
(with ricotta cheese & candied fruit)*

Babà napoletano 1/3/7 € 8,00
Neapolitan babà

Torta Caruso con cioccolato, 1/3/7/8 € 8,00
arancia e noci di Sorrento
*Caruso cake with chocolate, orange
and walnuts from Sorrento*

Sorbetto al limone *Lemon sorbet* 1/3/7/8 € 8,00

Dessert del giorno *Dessert of the day* 1/3/7/8 € 8,00

WATER *75 cl*

Acqua naturale *Still water* € 4,00

Acqua frizzante *Sparkling water* € 4,00

SOFT DRINKS

Coca Cola *33 cl* € 4,00

Coca Cola Zero *33 cl* € 4,00

Fanta *33 cl* € 4,00

Sprite *33 cl* € 4,00

Te al limone *Lemon tea 33 cl* € 4,00

Te alla pesca *Peach tea 33 cl* € 4,00

Lemonsoda *33 cl* € 4,00

Schweppes tonica *20 cl* € 4,00

Fever Tree Tonica *20 cl* € 5,00

Fever Tree Ginger Beer *20 cl* € 5,00

BEERS

Ichnusa non filtrata *33 cl* € 6,00

Nastro Azzurro *33 cl* € 6,00

Nastro Azzurro 0.0% alcol *33 cl* € 6,00

Peroni Gran Riserva - Rossa *50 cl* € 8,00

Birra Artigianale Parthenope - Noci *33 cl* € 9,00

Birra Artigianale Armida - Arancia *33 cl* € 9,00

Birra Artigianale Syrentum - Limone *33 cl* € 9,00

Birra Artigianale Parthenope - Noci *75 cl* € 19,00

Birra Artigianale Armida - Arancia *75 cl* € 19,00

Birra Artigianale Syrentum - Limone *75 cl* € 19,00

APERITIF & COCKTAILS

Crodino € 5,00

Bitter Bianco € 5,00

Bitter Rosso € 5,00

Cedrata € 5,00

Prosecco € 7,00

Aperol Spritz € 9,00

Limoncello Spritz € 9,00

Campari Spritz € 9,00

Hugo Spritz € 9,00

Negroni	€ 10,00
Americano	€ 10,00
Dirty Martini	€ 10,00
Expresso Martini	€ 10,00
Gin Fizz	€ 10,00
Gin Tonic	€ 10,00
Gin Mare & Tonic	€ 12,00
Gin Bombay & Tonic	€ 12,00
Gin Hendrick's & Tonic	€ 12,00

DIGESTIVI AMARI GRAPPE RUM WISKEY COGNAC

Limoncello	€ 5,00
Crema di Limone	€ 5,00
Finocchietto	€ 5,00
Nocino	€ 5,00
Liquirizia	€ 5,00
Passito di Pantelleria	€ 5,00

Amaro Averna	€ 5,00
Fernet Branca	€ 5,00
Amaro Montenegro	€ 5,00
Amaro Jefferson	€ 8,00
Amaro Eroico	€ 7,00
Jägermeister	€ 7,00

Grappa Berta Oltre il Vallo	€ 10,00
Grappa Berta Elisi Grand Cru	€ 8,00
Grappa Berta Villa Prato "bianca"	€ 5,00
Grappa Berta Villa Prato "scura"	€ 6,00

Diplomatico	€ 10,00
Havana Club 7	€ 10,00
Baileys	€ 6,00
Chivas	€ 10,00
Woodford Reserve	€ 12,00
Nikka Whisky from the barrel 51.4% vol.	€ 14,00
Lagavulin Islay single malt scotch whiskey Aged 16 years	€ 14,00
Jack Daniel's Single Barrel 45% vol.	€ 14,00
Courvoisier V.S.	€ 7,00