



Menù da Paolino

Antipasto

Frittelle di alghe

Seaweed pancakes

Primo piatto

Trofie con acciughe, pesto e pomodorini

Trofie with anchovies, pesto and cherry tomatoes

Secondo piatto

Filetto di spigola in crosta di pane e olive nere

Fillet in bread crust and black olives

Acqua - 1/4 di Vino - Caffè

Water - 1/4 Wine - Coffe

€ 30,00



Antipasti - Appetizer

Mare

- Antipasto Misto** (1 - 2 - 4 - 9 - 11 - 12 - 14) € 18,00
(Mixed Appetizer)
- Carpaccio di tonno, salmone e pesce spada** (4) € 16,00
(Tuna, salmon and sword fish carpaccio)
- Insalata di polpo con rucola e farro** (1 - 4) € 16,00
(Octopus salad with Rucola and Emmer)
- Calamaro all'Antò*** (1 - 4) € 15,00
(Squid in Antò style)
- Gamberetti su letto di rucola
con frutta e glassa di aceto balsamico** (2 - 6) € 14,00
(Prawns on rucola with fruit and balsamic vinegar icing)
- Acciughe fritte** (1 - 4 - 11) € 14,00
(Fried anchovies on broccoli cream)
- Muscoli (cozze) Ripieni** (1 - 7 - 11 - 14) € 14,00
(Stuffed Mussels)
- Acciughe Marinate su letto di pesto** (4 - 8 - 7 - 12) € 12,00
(Marinated Anchovies with pesto)



Antipasti - Appetizer

Muscoli Arancia e Zenzero (14) (Mussels with orange and ginger)	€ 12,00
Acciughe alla Scapece (1 - 4 - 11) (Anchovies Scapece Style)	€ 12,00
Frittelle di pesce ghiaccio* (1 - 4 - 11) (Fried patties of fish Hatchlings)	€ 12,00
Rotolini di melanzana con Salmone (4) (Eggplants rolls with Salmon)	€ 12,00

Terra

Antipasto Misto (1 - 6 - 7 - 8 - 9 - 11 - 13) (Mixed Appetizer)	€ 14,00
Caprese con mozzarella di bufala (7) (Mozzarella bufala and fresh tomato)	€ 14,00
Prosciutto e Melone (Ham with melon)	€ 12,00



Primi - First dish

Tagliolini al sapore del Golfo (1 - 14) € 14,00
(Muscoli, vongole e pomodorino pachino)
(Tagliolini with Mediterranean Style sauce)

Tris di testaroli della tradizione (1 - 4 - 7 - 8) € 14,00
(Tris of local pasta)

Tagliolini con Calamari e Pomodori Pachino* (1 - 4) € 12,00
(Tagliolini with Squid and fresh tomatoes)

Terra

Gnocchi alla Sorrentina (1 - 7 - 9) € 14,00
(Gnocchi with Sorrentina style sauce)

Testaroli o Trofie al pesto (1 - 7 - 8) € 12,00
(Testaroli o Trofie with Pesto)

Tagliolini con Zucchine e Pomodorini (1) € 12,00
(Tagliolini with Zucchini and Tomatoes)

Penne al Sugo (1 - 9) € 10,00
(Penne with Sauce)



Secondi - Second dish

Frittura Mista* (1 - 2) € 14,00
(Deep fried with squid and prawns)

Muscoli (cozze) alla marinara (14) € 12,00
(Marinara mussels)

Impepata di Muscoli (cozze) (14) € 12,00
(Mussels with Black Pepper)

Terra

Tagliata con Rucola e Pomodorini € 15,00
(Meat with Rucola and Tomates)

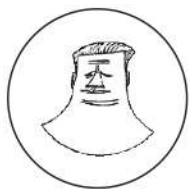
Scaloppina al Limone / Vino Bianco (1 - 7) € 12,00
(Escalope with Lemon or White Wine)

Cotoletta alla Milanese (1 - 3) € 12,00
(Cutlet Milanese)

Fettina ai Ferri € 12,00
(Grilled Meat)



Acqua naturale (Natural water)	€ 3,00
Acqua frizzante (Sparkling water)	€ 3,00
Vino selezionato del ristorante (Selected restaurant wine)	
1 calice <i>1 wine glass</i>	€ 6,00
1 bottiglia 0,33 <i>1 bottle glass 0,33</i>	€ 8,00
1 bottiglia 0,75 <i>1 bottle glass 0,75</i>	€ 12,00
Sciacchetrà	
1 bicchiere <i>1 glass</i>	€ 10,00
Distillati	€ 6,00
Amari	€ 5,00
Liquori	€ 5,00
Birra da 33 cl	€ 4,00
Coca Cola da 33 cl	€ 4,00
Caffè	€ 2,00
Coperto	€ 3,00



*Libro degli ingredienti contenente
eventuali allergeni presenti
in ogni nostra preparazione o prodotto acquistato*

Le sostanze che dovranno essere indicate nel menù (o in altre forme) sono 14

1. Cereali contenenti glutine e relativi prodotti
2. Crostacei e relativi prodotti
3. Uova e relativi prodotti
4. Pesce e relativi prodotti
5. Arachidi e relativi prodotti
6. Semi di soia e relativi prodotti
7. Latte e relativi prodotti (incluso il lattosio)
8. Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, arachidi, noce di pecan, noce del Brasile, noci del Queensland e relativi prodotti
9. Sedano e relativi prodotti
10. Senape e relativi prodotti
11. Semi di sesamo e relativi prodotti
12. Diossido di zolfo e solfiti a concentrazione maggiore di 10 mg/kg o 10 mg/litro riportati come SO₂
13. Lupino e relativi prodotti
14. Molluschi e relativi prodotti

Alcuni piatti possono essere modificati in base al tipo di allergia

Cestino del pane: glutine, uova, latticini, sesamo, noci.

* in caso di mancanza di pesce fresco verrà servito
pesce di prima congelazione a bordo