

Antipasti - Starters

CAPRESE (Tomato, mozzarella cheese and basil)	7	13,00
PROSCIUTTO E MOZZARELLA (Parma ham and mozzarella)	12,7	14,00
PROSCIUTTO E MELONE (Parma ham and melon)	12	13,00
ANTIPASTO DI MARE (Seafood antipasto)	4,12	16,00
IMPEPATA DI COZZA (Steamed mussels with black pepper)	4,12,14	13,00
ZUPPA DI COZZE (Mussels soup)	4,12,14	14,00
BRUSCHETTA	1	5,00
BRUSCHETTA CON ALICI (with butter and anchovies)	1,4,5,7	6,00
GARLIC BREAD	1,5	5,00

Primi piatti - main courses

GNOCCHI ALLA SORRENTINA	1,3,7,	12,00
Special potato pasta with mozzarella, tomato and basil		
PENNE ALL'ARRABBIATA	1	12,00
Penne pasta with spicy tomato sauce		
GNOCCHI AL PESTO	1,3,7,8	14,00
Special potato pasta with basil pesto sauce		
RAVIOLI CAPRESE	1,3,7	13,00
Ravioli with cherry tomato and cheese		
SCIALATIELLI AUM AUM	1,7,	13,00
Home made pasta with eggplants, mozzarella and cherry tomato		
PAPPARDELLE ALLA BOLOGNESE	1,7	14,00
Pappardelle with meat sauce		
MINISTRONE	1,3,6,7,10	10,00
Vegetables soup		
SPAGHETTI CARBONARA	1,3,7	16,00

PANE E COPERTO (COVER CHARGE) X PAX 2,00

IS NOT POSSIBLE ORDER MORE THAN 4 DIFFERENT MAIN COURSE PER TABLE

NON E' POSSIBILE SCEGLIERE PIU' DI 4 PORTATE DIFFERENTI

Primi piatti di mare - Seafood pasta

SPAGHETTI ALLE COZZE Spaghetti with mussels	1,4,12,14	18,00
SPAGHETTI ALLE VONGOLE Spaghetti with clams	1,4,12,14	21,00
SCIALATIELLI ALLO SCOGLIO Home made pasta with seafood	1,4,12,14	22,00
RAVIOLI DI MARE Home made ravioli with lemon and clams	1,3,4,7,12,14	19,00
RISOTTO ALLA PESCATORA Seafood risotto	1,2,4,12,14	23,00

Secondi di pesce

FRITTURA DEL GIORNO*	1,2,4,12,14	23,00
Mix fried fish of the day		
GAMBERONI ALLA BRACE*	2,4,12	22,00
Grilled jumbo shrimp		
PESCE SPADA ALLA GRIGLIA	4,12	18,00
Grilled swordfish		
PESCE SPADA ALLA PIZZAIOLA	4,12	19,00
Swordfish with tomato sauce		
GRIGLIATA MISTA	2,4,12,14	27,00
Mix grilled fish		
SPIGOLA ALLA GRIGLIA	4	19,00
Grilled seabass		
SPIGOLA ALLA PIZZAIOLA	4	20,00
Seabass with tomato sauce		

Secondi di carne

BISTECCA ALLA GRIGLIA		22,00
Grilled steak		
SALSICCIA ALLA GRIGLIA	12	14,00
Grilled sausage		
SCALOPPINA DI MAIALE AL VINO BIANCO-LIMONE	1,7	15,00
Pork escalope with white wine or lemon		
COSCIA DI POLLO ALLA GRIGLIA		14,00
Grilled chicken leg		
COTOLETTA DI POLLO	1,3	13,00
Chicken cutlet		

Contorni vari - Side dishes

VERDURE MISTE Mix of vegetables		7,00
PATATE FRITTE French fries	1,12	5,00
PARMIGIANA DI MELANZANE Eggplant parmigiana	1,7	10,00
INSALATA MISTA Mixed salad		5,00
INSALATA VERDE Green salad		4,50
INSALATA RUGOLA E POMODORINI Arugula and cherry tomato salad		5,00
INSALATONA DI POLLO O TONNO Chicken or tuna salad	4,7,12	10,00

Dessert

FRUTTA DI STAGIONE Season fruit		
GELATO Ice cream	3,8,12	
DOLCE DEL GIORNO Dessert of the day	1,3,5,7,8,12	

Pizze

MARGHERITA	1,7,12	8,00
Mozzarella, tomato and basil		
MARINARA	1,12	7,00
Tomato, garlic and oregano		
FRUTTI DI MARE	1,4,12,14	14,00
Tomato, mussels, clams and octopus		
ACCIUGHE	1,4,7,12	11,00
Mozzarella, tomato and anchovies		
PROSCIUTTO E FUNGHI	1,7,12	12,00
Ham, mozzarella, tomato and mushroom		
CAPRICCIOSA	1,7,12	14,00
Tomato, mozzarella, salame, ham, mushroom and olive,		
DIAVOLA	1,7,12	11,00
Tomato, mozzarella and spicy salame		
HAWAII	1,7,12	12,00
Tomato, mozzarella, ham and pineapple		
POSITANO	1,7	10,00
Mozzarella, provola cheese, lemon and black pepper		
MORTADELLA E PISTACCHIO	1,7,8,12	12,00
Mozzarella, mortadella and cream of pistachio		
CIPOLLA E PANCETTA	1,7,12	11,00
Onion, bacon, and provola cheese		
PORCHETTA E PATATINE	1,7,12	15,00
Roast pork, mozzarella and fries		
VEGETARIANA	1,7	12,00
Mozzarella and seasonal vegetables		
MELANZANE E SALSICCIA	1,7,12	13,00
Sausage, eggplant and provola cheese		
SALSICCIA E FUNGHI	1,7,12	12,00
Sausage, mushroom and provola cheese		
PIZZA MATTEO	1,7,12	14,00
Parma ham, mozzarella, arugula and parmesan cheese		
FOCACCIA	1	3,00
Focaccia bread		

Vini bianchi - White wine

½ Lt. Vino locale	7,00
1 Lt. Vino locale	12,00
Costa d'Amalfi	24,00
Greco di Tufo - Vigna cicogna, Benito Ferrara	39,00
Falanghina	18,00
Fiano di Avellino - Ciro Picariello	35,00
Pinot Grigio - Santa Margherita	22,00
Chardonnay - Santa Margherita	20,00
Rosato - Antinori	22,00
Prosecco	20,00

Vini rossi - Red Wine

Aglianico	23,00
Chianti Frescobaldi	20,00
Merlot - Santa Margherita	20,00
Barolo Fontanafredda	45,00
Tenuta Ornellaia Le volte	55,00
Rosso di Montalcino - Banfi	30,00
Taurasi	35,00

Vini a calice - wine by glass

Bicchieri della casa (White/Red)	3,00
Rosato Antinori	6,00
Pinot Grigio	6,00
Chardonnay	6,00
Falanghina	5,00
Chianti	6,00
Aglianico	5,00
Merlot	6,00
Moscato	7,00

Bibite - Soft drink

Acqua Minerale 0,75Cl (Mineral water)	2,50
Cola, Fanta, Sprite, Lemonsoda	3,00

Cocktails

Aperol Spritz – Campari Spritz – Limoncello Spritz – Hugo Spritz	9,00
Vodka Lemon – Tonic SMIRNOFF	8,00
Vodka Lemon – Tonic STOLICHNAYA	11,00
Vodka Lemon – Tonic GREY GOOSE	14,00
Gin Lemon – Tonic GORDON	8,00
Gin Lemon – Tonic BOMBAY	11,00
Gin Lemon – Tonic GIN MARE	14,00
Mojito	10,00
Negroni	10,00
Cuba libre	10,00
Espresso Martini	14,00

Birre - Beer

Peroni, Nastro Azzurro 33Cl	3,00
Peroni, Nastro Azzurro 66Cl	6,00
Birra al limone	5,00
Birra analcolica	5,00