

MENU

servita dalle 9.00 alle 11.45

COLAZIONE IN TERRAZZA

PICCOLA COLAZIONE

caffè a scelta, premuta di arance,
1 pezzo dolce a scelta
€ 10,00

COLAZIONE CONTINENTALE

piccola colazione + 1 porzione di frutta fresca
+ ½ bottiglia di acqua
€ 18,00

COLAZIONE COMPLETA

colazione continentale + 1 piatto salato a scelta
€ 30,00

DOLCI E FRUTTA

Pane, burro e marmellata € 4,00

Pane e Nutella € 4,00

Torta o crostata della casa* € 3,00

Caprese al limone* € 6,00

Croissant artigianale 100% burro Italiano* € 3,00

Croissant artigianale 100% burro Italiano* € 4,00
con farcitura vari gusti

Brioche artigianale* € 2,50

Brioche artigianale* € 3,50
con farcitura vari gusti

Maritozzo con panna* € 5,00
con granelle a scelta

Mini sfogliatella* € 1,50
dolce della tradizione napoletana

Crostone dolce* € 10,00
ricotta, albicocche Pelliccielle del Vesuvio,
mandorle tostate e miele

Bowl Yogurt bio con granola della casa € 6,00
cioccolato, banana e frutti rossi

Bowl Yogurt bio con granola della casa € 6,00
cannella, mela annurca e miele

Tagliata di frutta mista di stagione € 10,00

PIATTI SALATI

Il Gran tagliere Italiano (x2)

assortimento di salumi e formaggi di pregio italiani,
serviti con sottoli Casa Marrazzo 1934, frutta secca,
miele e marmellate della casa
€ 30,00

Croissant rustico*

croissant dolce imbottito con formaggio locale
"caciocavallo", prosciutto di Parma e misticanza
€ 12,00

Crostone Mediterraneo

pane tostato, petto di pollo, insalata, maionese,
pomodoro di Sorrento, uovo sodo bio,
bacon croccante e basilico
€ 18,00

Avocado toast italiano

pane casareccio bruscato, guacamole, uova pochè bio
€ 15,00
con aggiunta di trota salmonata italiana + € 4,00

Frittata al naturale

con guarnizione di misticanza e pomodoro
€ 12,00
con aggiunta di prosciutto e formaggio + € 2,00
con aggiunta di verdure a scelta + € 2,00

Uova in camicia

su crostone di pane, spinaci saltati, maionese al limone
€ 14,00

Uova all'occhio di bue

con pancetta campana croccante
€ 12,00

Insalata Caprese

fiordilatte locale "treccia", pomodori di Sorrento, basilico
€ 15,00

Insalata del Contadino

insalata mista, verdure grigliate, olive nere, patate lesse,
pomodori, rucola e noci sorrentine
€ 16,00

con aggiunta di formaggio fresco locale + € 2,00
con aggiunta di trota salmonata italiana + € 4,00

Caponata alla Napoletana

melanzane, carciofi sott'olio di Casa Marrazzo 1934,
biscotto di grano di Agerola al finocchietto, tonno
sott'olio, pomodorini, olive e basilico
€ 18,00

SPECIALITÀ DA BERE

Mocaccino € 5,00
caffè, latte caldo, panna, topping al cioccolato

Marocchino € 5,00
latte caldo, caffè, cacao in polvere

Caffè leccese € 6,00
caffè, sciroppo di latte di mandorla, ghiaccio

PREMUTE FRESCHE

Premuta fresca di limoni € 7,00

Premuta fresca di arance € 7,00

Premuta fresca di pompelmo rosa € 7,00

INTOLLERANZE E ALLERGIE: consultare il QR code o chiedere la tabella allergeni relativa a questo menù.
In presenza del simbolo "*" il prodotto potrebbe essere surgelato o abbattuto.

MENU

cover charge € 2,50 pp

PRANZO IN TERRAZZA

servito dalle 12.00 alle 15.00

• GLI ANTIPASTI •

Tartare di tonno rosso*
con emulsione di aceto balsamico
ed arance locali
€ 23.00

Parmigiana di melanzane
€ 18.00

• LE PASTE •

Linguine all' astice
con pomodorini vesuviani servite con mezzo astice
€ 45.00

Spaghetti limone e gamberi
con pesto di limone sorrentino e
crudo di gamberi rossi di Mazara
€ 35.00

Ravioli al tartufo nero estivo
ripieni di caciotta con burro locale e tartufo nero estivo
€ 28.00

• I SECONDI PIATTI •

Spigola all'acqua pazza
con patate al forno
€ 32.00

Trancio o filetto di pesce fresco del giorno
alla griglia con contorno del giorno
€ 30.00

Frittura italiana di gamberi e calamari
con maionese alle erbe
€ 30.00

Pollo in casseruola
con pomodorini capperi, olive e patate al forno
€ 28.00

I NOSTRI SPUNTINI

serviti dalle 12.00 alle 18.00

• SANDWICH & CO. •

Croissant rustico
croissant dolce imbottito con formaggio locale
"caciocavallo", prosciutto di Parma e misticanza
€ 12,00

Crostone Mediterraneo
pane tostato, petto di pollo, insalata, maionese,
pomodoro di Sorrento, uovo sodo bio,
bacon croccante e basilico
€ 18,00

Zingara Ischitana con patatine fritte*
Pane tostato, prosciutto crudo, mozzarella, insalata,
maionese, pomodoro di Sorrento
€ 18,00

Sandwich di tonno fresco con patatine fritte*
tonno fresco scottato, lattuga, pomodoro di Sorrento,
cipolla rossa di Tropea e maionese al limone
€ 22,00

• LE INSALATE •

Insalata caprese
fiordilatte locale "treccia", pomodori di Sorrento, basilico
€ 15,00

Insalata del Contadino
insalata mista, verdure grigliate, olive nere, patate lesse,
pomodori, rucola e noci sorrentine
€ 16,00
con aggiunta di formaggio fresco locale + € 2,00
con aggiunta di trota salmonata italiana + € 4,00

Caponata alla Napoletana
melanzane, carciofi sott'olio di Casa Marrazzo 1934,
biscotto di grano di Agerola al finocchietto, tonno
sott'olio, pomodorini, olive e basilico
€ 18,00

• SFIZI ITALIANI •

Il Gran tagliere Italiano (x2)
assortimento di salumi e formaggi di pregio italiani,
serviti con sottoli Casa Marrazzo 1934, frutta secca,
miele e marmellate della casa
€ 30,00

Fritto misto all'italiana*
arancini di riso al ragù, crocchè, polpette di melanzane,
frittatina di pasta cacio e pepe
€ 18,00

Ostriche Italiane (4 pz)
ideale con Ferrari Brut
€ 25.00

Carpaccio di manzo marinato in casa
con rucola, pomodorini e
scaglie di parmigiano reggiano stagionato 36 mesi
€ 22,00

Burrata Pugliese
con insalatina di pomodorini misti e basilico
€ 18,00

DESSERTS

Delizia a limone € 10.00
il dolce sorrentino per antonomasia

Pannacotta € 10,00
con confettura di albicocche Pelliccielle del Vesuvio

Cannolo siciliano € 10,00
ricotta di pecora, gocce di cioccolato e arancia

Coppa di gelato artigianale* € 10,00
a scelta tra cioccolato, vaniglia, fragola e limone

Plateau di frutta di stagione € 12,00
con gelato ai limoni di Sorrento

INTOLLERANZE E ALLERGIE: consultare il QR code o chiedere la tabella allergeni relativa a questo menù.
In presenza del simbolo "*" il prodotto potrebbe essere surgelato o abbattuto.

MENU

cover charge € 2,50 pp

dalle 18.30 alle 22.15

APERITIVO

Il Gran tagliere Italiano (x 2) assortimento di salumi e formaggi di pregio italiani, serviti con sottoli Casa Marrazzo 1934, frutta secca, miele e marmellate della casa	€ 30,00
Fritto misto all'italiana* arancino di riso al ragù, crochè, polpetta di melanzane, frittatina di pasta cacio e pepe	€ 18,00
Ostriche Italiane (4 pezzi) ideale con Ferrari Brut*	€ 25,00

ANTIPASTI

Tartare di tonno rosso*
con emulsione di aceto balsamico
ed arance locali
€ 23,00

Carpaccio di manzo marinato in casa
con rucola, pomodorini e
scaglie di parmigiano reggiano
stagionato 36 mesi
€ 22,00

Burrata Pugliese
con insalatina di pomodorini misti e basilico
€ 18,00

Parmigiana di melanzane
€ 18,00

PASTA

Linguine all' astice
con pomodorini vesuviani servite con mezzo astice
€ 45,00

Spaghetti limone e gamberi
con pesto di limone sorrentino e
crudo di gamberi rossi di Mazara
€ 35,00

Risotto alla pescatora
€ 35,00

Ravioli al tartufo nero estivo
ripieni di caciotta con burro locale e tartufo nero estivo
€ 28,00

Tonnarelli alla carbonara
€ 25,00

SECONDI PIATTI

Gran grigliata di mare al carrello* (x 2)
pesci, crostacei e molluschi alla brace con olio alle erbe servita con contorni misti
€ 100,00

Spigola all'acqua pazza con patate al forno
€ 32,00

Trancio di tonno alla brace con caponata siciliana
€ 30,00

Frittura italiana di gamberi e calamari con maionese alle erbe
€ 30,00

Pollo in casseruola
con pomodorini capperi, olive e patate al forno
€ 28,00

Bistecca di scottona (1kg x 2)
servita con patate al forno e verdure di stagione
€ 90,00

Millefoglie di zucca, patate e fiori di zucchine
fonduta di Provolone del Monaco e scaglie di tartufo nero estivo
€ 28,00

INTOLLERANZE E ALLERGIE: consultare il QR code o chiedere la tabella allergeni relativa a questo menù.
In presenza del simbolo "*" il prodotto potrebbe essere surgelato o abbattuto.

≡ DESSERTS ≡

Il nostro tiramisù “La Reserva de ¡Tierra!”*	€ 10,00
Delizia a limone Sorrentino* il dolce sorrentino per antonomasia	€ 10,00
Cannolo siciliano* ricotta di pecora, gocce di cioccolato e arancia	€ 10,00
Pannacotta con confettura di albicocche Pelliccielle del Vesuvio	€ 10,00
Coppa di gelato artigianale* a scelta tra cioccolato, vaniglia, fragola e limone	€ 10,00
Plateau di frutta di stagione con gelato ai limoni di Sorrento	€ 12,00
Millefoglie live show crema e amarene* (min 2pax)	€ 22,00

INTOLLERANZE E ALLERGIE:

consultare il QR code o chiedere la tabella allergeni relativa a questo menù.
“*” il prodotto potrebbe essere surgelato o abbattuto.