



Piatti Salati

Il gran tagliere italiano (x2) assortimento di salumi e formaggi di pregio italiani, serviti con sott'oli 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 casereccio bruschettato, guacamole, uova poché bio · con aggiunta di trota salmonata italiana	€ 15,00 + € 4,00
Frittata al naturale con guarnizione di misticanza e pomodoro · con aggiunta di prosciutto e formaggio · con aggiunta di verdure a scelta	€ 12,00 + € 2,00 + € 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 nocciole	€ 16,00
Frittata al naturale con guarnizione di misticanza e pomodoro · con aggiunta di prosciutto e formaggio · con aggiunta di verdure a scelta	€ 25,00 + € 2,00 + € 4,00
Caponata alla Napoletana melanzane, carciofi sott'oli di Casa Marrazzo 1934, biscotto di grano di Agerola al finocchietto, tonno sott'olio, pomodorini, olive e basilico	€ 18,00

Specialità da bere

Mocaccino caffè, latte caldo, panna, topping al cioccolato	€ 5,00
Marocchino latte caldo, caffè, cacao in polvere	€ 6,00
Caffè leccese caffè, sciroppo di latte di mandorla, ghiaccio	€ 5,00

Colazione in Terrazza

Piccola Colazione caffè a scelta, spremuta 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* con farcitura vari gusti	€ 4,00
Brioche artigianale*	€ 2,50
Brioche artigianale* con farcitura vari gusti	€ 3,50
Maritozzo con panna* con granella e scelta	€ 5,00
Mini sfogliatella* piccole della tradizione napoletana	€ 1,50
Crostone dolce* ricotta, albicocche Pellecchielle del Vesuvio, mandorle tostate e miele	€ 10,00
Bowl Yogurt bio con granola della casa cioccolato, banana e frutti rossi	€ 6,00
Bowl Yogurt bio con granola della casa cannella, mela annurca e miele	€ 6,00
Tagliata di frutta mista di stagione	€ 10,00
Premute fresche	
Premuta fresca di limoni	€ 7,00
Premuta fresca di arance	€ 7,00
Premuta fresca di pompelmo rosa	€ 7,00



Savory Breakfast

The great Italian sharing board (x 2) Selection of premium Italian cured meats and cheeses, vegetables "sott'olio" from Casa Marrazzo 1934, crunchy honey, and jam	€ 30,00
Sweet and sour croissant* sweet croissant filled with Parma ham, local caciocavallo cheese, mixed salada	€12,00
Mediterranean bread “Crostone” Toasted bread, chicken breast, lettuce, mayonnaise, Sorrento tomato, organic hard-boiled egg, crispy bacon, and basil	€ 18,00
Italian avocado toast homemade toasted bread, guacamole, poached eggs · add Italian salmon trout	€ 15,00 + € 4,00
Italian natural omelette with mixed salad and tomato · with cooked ham and fresh cheese · with mixed seasonal vegetables	€ 12,00 + € 2,00 + € 2,00
Poached eggs on toasted bread, sautéed spinach, light lemon mayo	€ 14,00
Sunny side up egg with crispy local pancetta	€ 12,00
Caprese salad local mozzarella "treccia", Sorrento tomato, fresh basil	€ 15,00
Farmer's salad Mixed salad, grilled vegetables, black olives, boiled potatoes, tomatoes, arugula, and hazelnuts.	€ 16,00
Plain Omelette Served with mixed baby salad and tomato garnish. · with fresh local cheese · with fresh local cheese	€ 25,00 + € 2,00 + € 4,00
Neapolitan Caponata Eggplants and artichokes vegetables "sott'olio" from Casa Marrazzo 1934, Agerola fennel wheat biscuit, tuna in olive oil, cherry tomatoes, olives, and basil	€ 18,00

Wake up drinks

Mocaccino hot milk, coffee, whipped cream, chocolate topping	€ 5,00
Marocchino hot milk, coffee, cocoa powder	€ 6,00
Caffè leccese coffee, almond milk syrup, ice	€ 5,00

Breakfast Combos

Italian Breakfast coffee, fresh squeezed orange juice, one sweet dish	€ 10,00
Continental Breakfast Italian breakfast + 1 fruit portion + ½ mineral water	€ 18,00
Full Breakfast Continental breakfast + 1 egg plate or salad	€ 30,00

Dolci e Frutta

Nonna's bread, butter and jam	€ 4,00
“Pane e Nutella” bread with Nutella	€ 4,00
Homemade cake or Italian “crostata”	€ 3,00
Lemon and almond caprese cake piece*	€ 6,00
Home-made croissant 100% Italian butter*	€ 3,00
Home-made croissant 100% Italian butter* with premium filling	€ 4,00
Home-made brioche*	€ 2,50
Home-made brioche* with premium filling	€ 3,50
Italian “maritozzo”* with fresh whipped cream and topping (Pistachio or chocolate drops)	€ 5,00
Mini “sfogliatella”* Neapolitan typical sfogliatella riccia pastry	€ 1,50
Sweet bread “Crostone”* with ricotta, Pellecchiella apricots from Mount Vesuvius, toasted almonds, and honey	€ 10,00
Organic Greek yogurt with homemade granola chocolate, banana and red berries	€ 6,00
Organic Greek yogurt with homemade granola cinnamon granola, anurca apple and honey	€ 6,00
Sliced mixed seasonal fresh fruit	€ 10,00
Fresh squeeze	
Fresh Lemon Squeeze	€ 7,00
Fresh Orange Squeeze	€ 7,00
Fresh Pink Grapefruit Squeezev	€ 7,00

FOOD ALLERGIES AND INTOLERANCES: please look at the QR code or ask information at the staff.
In presence of this symbol * the product may be frozen or cold chilled.*