

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

COLAZIONE COMPLETA
colazione Italiana + 1 piatto salato a scelta
€ 30,00

DOLCI E FRUTTA

Pane, burro e marmellata	€ 4,00
Pane e Nutella	€ 4,00
Torta della casa	€ 3,00
Croissant artigianale 100% burro Italiano con farcitura premium a vari gusti + € 1,00	€ 3,00
Brioche artigianale con farcitura premium a vari gusti + € 1,00	€ 2,50
Pain au chocolat	€ 3,50
Cinnamon roll	€ 3,50
Mini sfogliatella dolce della tradizione napoletana	€ 1,50
Yogurt bio con granola fatta in casa cioccolato, banana e frutti rossi	€ 6,00
Yogurt bio con granola fatta in casa cannella, mela annurca e miele	€ 6,00
Tagliata di frutta mista di stagione	€ 9,00
Tagliata di ananas fresca	€ 8,00

PIATTI SALATI

Il gran tagliere
assortimento di salumi e formaggi di pregio italiani,
serviti con verdure sott'olio Casa Marrasso 1934, frutta
secca, miele e marmellate della casa
€ 25,00

Croissant rustico
croissant dolce imbottito con formaggio locale
"caciocavallo", prosciutto di Parma e misticanza
€ 10,00

Crostone mediterraneo
pane tostato, insalata alla maionese, pomodoro di
Sorrento, uovo sodo bio, bacon croccante e basilico
€ 14,00

Avocado toast italiano
pane casareccio bruscato, guacamole, uova pochè bio
€ 14,00
con aggiunta di trota salmonata italiana + € 4,00

Frittata al naturale
con guarnizione di misticanza e pomodoro
€ 10,00
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
€ 10,00

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

Insalata Caesar con pollo
insalata verde, pollo CBT, pancetta croccante, scaglie di
Parmigiano, pomodorini, crostini, condimento "Caesar"
€ 18,00

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

Insalata di erbe miste
insalata mista, frutta secca locale,
formaggio primo sale, erbe miste
€ 16,00
con aggiunta di trota salmonata italiana + € 4,00

SPECIALITÀ DA BERE

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

PREMUTE E ESTRATTI

Premuta fresca di limoni o arance	€ 7,00
Raggio di sole Mela gialla, carota, sedano, arancia, zenzero e limone	€ 10,00
Verde Mediterraneo Mela verde, cetriolo, finocchio, sedano, limone e zenzero	€ 10,00
Estratto del giorno	€ 10,00

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 •

Insalata di mare*

con molluschi e crostacei assortiti
€ 25.00

Sauté di cozze e vongole

con crostini di pane casereccio
€ 25.00

Tartare di tonno rosso*

con emulsione di aceto balsamico ed arance locali
€ 23.00

Carpaccio di manzo

marinato ed aromatizzato in casa con stracciata di bufala
€ 22.00

Parmigiana di melanzane

€ 16.00

• LE PASTE •

“Scialatielli” della casa ai frutti di mare

con pomodorini gialli vesuviani
€ 28.00

Spaghetti limone e caviale

con pesto di limone sorrentino e caviale italiano
€ 35.00

Ravioli al tartufo nero

ripieni di caciotta con burro locale e tartufo nero
€ 26.00

• I SECONDI PIATTI •

Trancio o filetto di pesce fresco del giorno

alla piastra con contorno del giorno
€ 30.00

“Porchetta” al rosmarino

con spinaci saltati
€ 25.00

Filetto di manzo

con salsa al salmoriglio, rucola e pomodorini vesuviani
€ 32.00

aggiunta di tartufo nero + € 5,00

Cotoletta vegana di funghi*

con mayo al limone e pomodoro di Sorrento all'insalata
€ 23.00

I NOSTRI SPUNTINI

serviti dalle 12.00 alle 18.15

• GLI SFIZI •

Ostriche Italiane (3 pz)

€ 20.00

Il gran tagliere

assortimento di salumi e formaggi di pregio italiani, serviti con verdurine sott'olio Casa Marrazzo 1934, frutta secca, miele e marmellate della casa

€ 25.00

Fritto misto all'italiana*

arancini di riso con ragù, crocchette al limone, polpette di melanzane, fiori di zucca ripieni

€ 16.00

• I SANDWICHES •

Club sandwich di tonno fresco con patatine fritte*

tonno fresco scottato, lattuga, pomodoro di Sorrento, cipolla rossa di Tropea e maionese al limone

€ 22.00

Club sandwich con patatine fritte*

petto di pollo, lattuga, pomodoro di Sorrento, pancetta croccante, uovo sodo e maionese

€ 20.00

Croissant rustico

croissant dolce imbottito con formaggio locale “caciocavallo”, prosciutto di Parma e misticanza

€ 10.00

Crostone mediterraneo

pane tostato, insalata alla maionese, pomodoro di Sorrento, uovo sodo bio, pancetta croccante e basilico

€ 14.00

• LE INSALATE •

Insalata caprese

fiordilatte locale “treccia”, pomodori di Sorrento, basilico

€ 15.00

Insalata Caesar con pollo

insalata verde, pollo cotto a bassa temperatura, pancetta locale croccante, scaglie di Parmigiano, pomodorini, crostini di pane, condimento “Caesar”

€ 18.00

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

Insalata di erbe miste

con frutta secca e formaggio primo sale

€ 16.00

con aggiunta di trota salmonata italiana + € 4,00

DESSERTS

Delizia a limone

il dolce sorrentino per antonomasia

€ 8.00

“Rocher” nocciola e caramello salato*

semifreddo servito con crema al vermouth bianco

€ 8,00

Coppa di gelato artigianale*

a scelta tra cioccolato, vaniglia, fragola e limone

€ 7,00

Tagliata di frutta mista di stagione

con aggiunta di gelato + € 2.00

€ 9,00

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

dalle 18.30 alle 22.30

APERITIVO

Il gran tagliere

assortimento di salumi e formaggi di pregio italiani, serviti con verdure sott'olio Casa Marrazzo 1934, frutta secca, miele e marmellate della casa

€ 25,00

Fritto misto all'italiana*

arancini di riso con ragù, crocchette al limone, polpette di melanzane, fiori di zucca ripieni

€ 16,00

ANTIPASTI

Insalata di mare*

con molluschi e crostacei assortiti

€ 25.00

Sauté di cozze e vongole

con crostini di pane casereccio

€ 25.00

Carpaccio di manzo

marinato ed aromatizzato in casa con stracciatella di bufala

€ 22.00

Parmigiana di melanzane

come da tradizione

€ 16.00

CRUDI

Ostriche Italiane (3 pz)

€ 20.00

Gamberi rossi siciliani* (al pz)

€ 10.00

Scampi italiani grandi* (al pz)

€ 12.00

Tartare di tonno rosso*

con emulsione di aceto balsamico ed arance locali

€ 23.00

Gran crudo*

4 ostriche, 2 gamberi rossi grandi, 2 scampi italiani grandi, tartare di tonno

€ 80.00

PASTA

Linguine all' astice

con pomodorini vesuviani servite con mezzo astice

€ 40.00

"Scialatielli" della casa

con frutti di mare e pomodorini gialli

€ 28.00

Ravioli al tartufo nero

ripieni di caciotta con burro locale e tartufo nero

€ 26.00

Tonnarelli alla carbonara

€ 23.00

PIATTI ICONICI

Astice alla catalana

astice intero al vapore, cipolla di Tropea, crema di pomodoro all'insalata e pomodorini

€ 45.00

Spaghetti limone e caviale

con pesto di limone sorrentino e caviale italiano

€ 35.00

Gran grigliata di mare al carrello* (x 2)

pesci, crostacei e molluschi alla brace con olio alle erbe servita con contorni misti

€ 90.00

Aggiunta di astice intero + € 30,00

Galletto tartufato al carrello* (x 2)

Galletto dissossato con ripieno al tartufo nero servito con contorni misti

€ 65.00

BRACE A CARBONI

Ostriche Italiane (3 pz)

con crema di nduja e zest di limone

€ 22.00

Trancio di tonno*

con melanzane a funghetti

€ 28.00

Branzino

con zucchine alla scapece

€ 30.00

Gamberi rossi e scampi italiani* (4 pz totali)

con verdure miste di stagione grigliate

€ 45,00

Pesce fresco o crostacei del giorno

con contorno dello Chef

S.Q.

SECONDI PIATTI

Baccalà in umido*

con pomodorini, olive nere, capperi e patate

€ 28.00

"Porchetta" al rosmarino

con spinaci saltati

€ 25.00

Filetto di manzo

con salsa al salmoriglio, rucola e pomodorini vesuviani aggiunta di tartufo nero + € 5,00

€ 32.00

Cotoletta vegana di funghi*

con maionese al limone e pomodoro di Sorrento all'insalata

€ 23.00

CONTORNI

Patate al forno

€ 6,00

Melanzane a funghetto

€ 7,00

Zucchine alla scapece

€ 7,00

Insalata di pomodori di Sorrento

€ 6,00

Insalata mista

€ 6,00

Verdure miste di stagione grigliate

€ 6,00

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!”	€ 8,00
Delizia a limone il dolce sorrentino per antonomasia	€ 8,00
“Rocher” nocciola e caramello salato* semifreddo servito con crema al vermouth bianco	€ 8,00
Cannolo siciliano ricotta di pecora, gocce di cioccolato e arancia	€ 8,00
Arancia di Sorrento cremoso all'arancia, cuore al cioccolato fondente e crumble al cacao	€ 8,00
Coppa di gelato artigianale* a scelta tra cioccolato, vaniglia, fragola e limone	€ 7,00
Tagliata di frutta mista di stagione con aggiunta di gelato + € 2.00	€ 9,00
Tagliata di ananas fresca	€ 8,00

INTOLLERANZE E ALLERGIE:

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