

Menu

Ristorante "Al Mare"



Piatti vegetariani / *Vegetarian options*

S.S. Amalfitana, 9 - 84011 Amalfi (SA) - Italy
Tel +39.089.871012 - Fax +39.089.871351
www.hotelsantacaterina.it - info@hotelsantacaterina.it

Gli Antipasti - Appetizers


Terrina di San Pietro con Gamberi al Vapore e Maionese agli Agrumi
Terrine of John Dory with Steamed Shrimps, Mayonnaise with Citrus Fruits

Sautè di Frutti di Mare
Steamed Sautéed Sea Food


Insalata d'Astaco al Limone
Lobster Salad with Lemon Sauce

Piccolo Scigno dei Monti Lattari
Deep Fried Pancake Stuffed with Mozzarella, Ricotta and Ham, Pesto Sauce

Insalata Caprese con Mozzarella di Bufala 
Fresh Cow Buffalo Mozzarella Cheese with Tomato and Basil Salad

Grigliata Mista di Verdure dell'Orto "Santa Caterina" 
Mixed Grilled Vegetables from Santa Caterina's Garden

Alici Marinate con Colatura, Ricotta Infornata e Caponata di Melanzane
Marinated Anchovies with Colatura (Anchovy Sauce - from one of the oldest recipe of Amalfi Coast), Oven Cooked Ricotta Cheese and Aubergine (Eggplant) Salad

Insalata "Santa Caterina" 
Lattuga, Formaggio, Funghi, Uova Sode, Fagiolini, Pomodorini e Pomodori Secchi
Mixed Salad "Santa Caterina"
(Lettuce, Cheese, Mushrooms, Boiled Eggs, French Beans, Cherry Tomatoes and Sun Dried Tomatoes)

Insalata dello Chef 
Lattuga, Ruchetta, Pomodorini, Insalata Belga, Parmigiano, Crostini ed Aceto Balsamico
Chef's Mixed Salad
(Lettuce, Rucola, Cherry Tomatoes, Parmesan Cheese, Croutons and Balsamic Vinegar)


Sfizio Amalfitano  (per due persone - for two persons)
Parmigiana di Melanzane, Peperoni Arrostiti, Peperoncini Verdi Dolci Fritti, Zucchine alla Scapece, Provola Avvolta in Foglie di Limone, Arancini di Riso e Crocchette di Patate
Aubergine (Eggplant)
Parmesan Style, Roasted Sweet Peppers, Deep Fried Green Peppers, Zucchini with Vinegar and Mint, Provola Cheese Wrapped with Lemon Leaves, Fried Rice Balls and Potato Croquette

Le Insalate di Stagione 
Fresh Seasonal Salad




Le Paste e i Risotti - Pasta and Rice Dishes


Tonnarelli di Grano Saraceno con Tonno di Cetara, Pomodorini e Bottarga di Muggine
*Fresh Home Made Buckwheat Square Spaghetti with Local Tuna
from Cetara, Cherry Tomatoes and Mullet Botargo*

Tagliolini al Limone 
Fresh Home Made Noodles in Lemon Cream Sauce

Ravioli alla Caprese con Pomodorini e Basilico 
Fresh Home Made Ravioli Filled with Caciotta Cheese, Parmesan and Marjoram

Gnocchetti di Patate con Broccoli e Cozze
Fresh Home Made Dumplings with Broccoli and Mussels

Fusilli con Zucchine e Fiori di Zucca 
*Fresh Home Made Pasta with Zucchini (Courgettes), Pumpkin Blossoms, Parmesan Cheese, Egg and
Onion Cream Sauce*

Spaghetti all' Antica 
(Aglione, Olio, Prezzemolo, Pane Grattugiato e Peperoncino)
Spaghetti Old Style
(Garlic, Oil, Parsley, Bread Crumbs and Hot Chili)

Vermicelli alle Vongole e Pomodorini
Vermicelli Pasta with Clams and Cherry Tomatoes

Paccheri con Pescatrice e Crema di Basilico
Paccheri Pasta with Monkfish and Basil Cream Sauce

Risotto di Mare
Risotto with Sea Food




Le Zuppe e le Minestre - Soups

Passato di Verdure con Crostini di Biscotto Scuro 
Vegetable Soup with Wholemeal Croutons

La Bruschetta e Le Focacce - Toasted Bread and Pizza Bread

La Bruschetta con Pomodorini e Basilico 
Toasted Bread with Chopped Cherry Tomatoes, Basil, Garlic and Olive Oil

Focaccia al Rosmarino 
Pizza Bread with Rosemary

Focaccia alle Olive Nere 
Pizza Bread with Black Olives

Focaccia alla Cipolla 
Pizza Bread with Onions



Le Pizze ed I Calzoni - Pizza and Rolled over Pizza

Margherita (Pomodoro e Mozzarella)
Margherita (Tomato sauce, Mozzarella Cheese)

Marinara (Pomodoro, Origano e Aglio)
Marinara (Tomato sauce, Oregano and Garlic)

Romana (Pomodoro, Mozzarella e Acciughe)
Romana (Mozzarella Cheese, Tomato Sauce and Anchovies)

Furorese (Pomodoro, Mozzarella, Funghi e Prosciutto)
Furorese (Mozzarella Cheese, Tomato Sauce, Mushrooms and Ham)

Pugliese (Pomodoro, Mozzarella e Cipolla)
Pugliese (Mozzarella Cheese, Tomato Sauce and Onions)

Primavera (Mozzarella e Verdure)
Primavera (Mozzarella Cheese and Vegetables)

Santa Caterina (Pomodoro, Mozzarella e Ruchetta)
Santa Caterina (Mozzarella Cheese, Tomato Sauce and Rocket)

Pastorella (Pomodoro, Mozzarella e Zucchine)
Pastorella (Mozzarella Cheese and Tomato Sauce and Zucchini)

Del Marinaio (ai Frutti di Mare)
Del Marinaio (Sea Food)

Calzoncello alla Scarola (Pomodoro, Mozzarella, Olive)
Folded-over Pizza stuffed with Endive (Mozzarella Cheese, Tomato Sauce, Olives)

Calzoncello con Ricotta, Mozzarella e Salame
Folded-over Pizza Stuffed with Ricotta Cheese, Mozzarella Cheese and Salami



I Secondi Piatti - Main Courses

Provola Affumicata con Foglie di Limone
Grilled Smoked Mozzarella Cheese in Lemon Leaves

Frittura di Pesce e dell'Orto con Alici Farcite al Gusto Amalfitano
*Neapolitan Style Fried Calamari, Shrimps and Fish with Straws of Zucchini, Stuffed Anchovies
"Amalfi Syle" with Mozzarella Cheese and Ham*

Cotolettine Primavera
Breaded Veal Cutlet with Cherry Tomatoes, Rocket (Rucola) and Extra Virgin Olive Oil

La Scelta della Pesca di Giornata
Choice from the Catch of the Day



Dalla Griglia - From the Grill

Pezzogna / Pezzogna
(Delicate Local Fish)

Cernia o Dentice
Grouper or Red Snapper

Spigola o Orata
Sea Bass or Gilt Head Bream

Aragosta al Kg.
Spiny Lobster

Astaco al Kg.
Lobster

Grigliata di Pesce
Mixed Mediterranean Grilled Fish

Grigliata di Scampi e Gamberoni
Grilled Scampi and King Prawns

Fiorentina (per 2 persone)
Grilled T-Bone Steak (for 2 persons)

Paillard o Entrecôte
Paillard or Sirloin-Steak

Filetto
Fillet Steak

Costolette d'Agnello
Lamb Chops

Patate Fritte
French Fries

Contorno di Insalata Mista
Mixed Salad



I Dolci e la Frutta - The Desserts and Fruits

I Dolci
The Desserts

Gelato
Ice Cream

Frutta Fresca di Stagione
Seasonal Fresh Fruit

Servizio in Camera +20% - Mezze porzioni 80% del costo - Servizio e IVA sono inclusi
Condizioni speciali per gli Ospiti in mezza pensione su menu allegato.

*For Room Service +20% - Half portions 80% of the cost - Taxes and Service are included
Please ask our Maitre d'Hotel the special conditions for Guests in half-board.*



Piatti vegetariani /Vegetarian options

S.S. Amalfitana, 9 - 84011 Amalfi (SA) - Italy
Tel +39.089.871012 - Fax +39.089.871351
www.hotelsantacaterina.it - info@hotelsantacaterina.it