

Menu

Ristorante "Santa Caterina"

*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.*

Gli Antipasti - Appetizers

Gamberi Crudi con Burrata ed Insalatina di Carciofi e Finocchi
Raw Shrimps with Burrata Fresh Cheese, Artichoke and Fennel Salad

Caprese con Mozzarella di Bufala, Pesto al Basilico
e Piccola Parmigiana di Melanzane
*Caprese Salad with Local Cow Buffalo Mozzarella Cheese and Basil Pesto,
Aubergine (Eggplant) Parmesan Style*

Fiori di Zucca Dorati Farciti con Ricotta, Formaggio Tenero e Salame Nostrano
*Fried Zucchini Flowers (Squash Blossom) Filled with Ricotta Cheese,
Tender Cheese and Local Salami*

Carpaccio di Manzo agli Agrumi della Costiera e Ruchetta
Beef Carpaccio with Local Citrus Fruits and Rucola (Rocket Salad)

Zuppetta Fredda di Ortaggi con Gamberoni e Capesante Arrostiti
Cold Vegetable Salad with Grilled King Prawns and Scallops

Sformatino di Ricotta Infornata su Letto di Tartara di Melanzane
Aubergine (Eggplant) Tartare with Baked Ricotta Cheese

Medaglioni di Astice alla Griglia con Calamaretti Ricciati e Spinacini
Grilled Medallions of Lobster and Squids, Sautéed Spinach

Sautè ai Frutti di Mare
Sautéed Sea Food

Le Insalate miste di stagione
Fresh Seasonal Salads

Insalata di Rucola, Lattuga, Pomodorini e Parmigiano
Rocket (Rucola), Lettuce and Cherry Tomatoes Salad with Parmesan Cheese

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.*

Le Paste e i Risotti - Pasta and Rice Dishes

Agnolotti di Patate con Provolone del Monaco e Ragù di Verdure
Home Made Potato Ravioli with "Monaco" Local Cheese and Vegetable Ragout

Lasagna Napoletana della Tradizione
Traditional Neapolitan Lasagna

Ravioli di Zucchine al Limone con Formaggio Fresco di Bufala
Home Made Ravioli Filled with Zucchini (Courgettes) and Fresh Buffalo Ricotta Cheese in Lemon Cream Sauce

Tagliatelle di Grano Saraceno con Crema di Melanzane e Gamberi
Home Made Buckwheat Tagliatelle, Aubergine (Eggplant) and Shrimp Cream

Spaghettoni di Gragnano ai Frutti di Mare
Spaghetti of Gragnano with Sea Food

Paccheri con Ragù di Scorfano e Pomodorini del Pendolo
Paccheri Pasta with Scorpion Fish Ragout and Cherry Tomato

Risotto con Fiori di Zucca, Asparagi e Vongole
Risotto with Pumpkin Blossom, Asparagus and Clams

Le Zuppe e le Minestre - Soups

Minestrone di Verdure
Vegetable Soup

Zuppa di Pomodoro, Basilico ed Olio Extra Vergine di Oliva
Cream of Tomato Soup, Basil and Extra Virgin Olive Oil

Crema di Fave con Zuppetta di Pesce
Broad Beans Cream with Sautéed Fish

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.

I Pesci - Main Courses (Fish)

Scaloppa di Spigola al Forno su Galletta di Patate e Legumi
con Pomodorini Canditi e Fumetto di Pesce
*Oven Cooked Fresh Local Sea Bass Escalope on a Potato Pie with Legumes,
Candied Cherry Tomato and Fish Broth*

Pezzogna al Cartoccio con Verdure e Limone
Pezzogna (Delicate Local Fish) en Papillotte with Vegetables and Lemon

Rotolino di Pesce San Pietro ai Carciofi con Fascetto di Asparagi e Patate
John Dory Roulade with Artichoke, Asparagus and Sautéed Potato

Frittura di Pesce e dell'Orto alla Napoletana
*Neapolitan Style Fried Fish with Calamari, Shrimps
and Straws of Aubergine (Eggplant) and Zucchini (Courgettes)*

Grigliata di Pesce con Verdure Croccanti
Mixed Mediterranean Grilled Fish, Crunchy Seasonal Vegetables

Aragosta
Spiny Lobster

Astaco
Lobster

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.*

Le Carni - Main Courses (Meats)

Chateaubriand con Salsa Bernese (2 Persone)
Chateaubriand with Béarnaise Sauce (for 2 Persons)

Fiorentina alla Griglia con Olio d'Oliva Aromatizzato al Basilico (2 Persone)
Grilled T-Bone Steak with Olive Oil Scented with Basil (for 2 Persons)

Piccatine di Filetto alla Pizzaiola con Barchetta di Melanzane
Beef Medallions in "Pizzaiola" Tomato Sauce with Aubergine (Eggplant)

Cotolettine Primavera con Patate "Ponte Nuovo"
Breaded Veal Cutlet with Cherry Tomatoes, Rocket (Rucola) Salad and Potato

Petto di Pollo con Cipolle Rosse di Tropea e Peperoni
Chicken Breast with Red Onion and Sweet Peppers

Costolette di Agnello in Manto di Erbette, Salsa all'Aglianico e Rosti di Patate
Lamb Chops with Herbs in Aglianico Wine Sauce and Potato Rosti

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.*

Il Formaggio - Cheese

Varietà di Formaggi
Assorted Cheeses

Provola alla Brace
Grilled Smoked Mozzarella Cheese in Lemon Leaves

I Dolci e la Frutta - The Desserts and Fruits

Dal Menù dei Dolci
From the Dessert Menu

Il Soufflé al gusto Amalfitano
(Limone o Cioccolato) (per 2 persone- 50 minuti)
Amalfi Style Soufflé (Lemon or Chocolate) (for 2 persons – 50 minutes)

La Frutta
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.*