

Menu

Ristorante "Al Mare"



Piatti vegetariani /Vegetarian options

Gli Antipasti
Appetizers

Sautè di Frutti di Mare
Steamed Sautéed Sea Food

Insalata d'Astaco al Limone
Lobster Salad with Lemon Sauce

Carpaccio di Manzo con Salsa Tonnata
Raw Beef Carpaccio with a Tuna 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" con Provola 🌿
Mixed Grilled Vegetables from Santa Caterina's Garden with Provola Cheese

Crudità di Pesce con Pescato del Giorno, Gamberi e Scampi
Raw Fish Carpaccio with Shrimps, Scampi and Catch of the Day

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 Paste e i Risotti
Pasta and Rice Dishes


Linguine con Polpa di Riccio
Linguine Pasta with a Sea-Urchins Pulp Sauce

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

Orecchiette alla "Scarpariello" 
*Orecchiette Pasta "Scarpariello Style" (Tomato Sauce, Parmesan Cheese,
Hot Chili and Garlic)*

Risotto ai Frutti 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

Le Pizze ed I Calzoni
Pizza and Rolled over Pizza

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

Panettiera (Pomodorini, Mozzarella, Origano, Aglio, Peperoncino ed Acciughe)
Panettiera (Tomato sauce, Mozzarella Cheese, Oregano, Garlic, Hot Chili and Anchovies)

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

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

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

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 Style" 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 / Spiny Lobster
Astaco / Lobster

Grigliata di Pesce / Mixed Mediterranean Grilled Fish
Grigliata di Scampi e Gamberoni / Grilled Scampi and King Prawns

Paillard / Paillard

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

Dal Menu dei Dolci
From the Dessert Menu

Gelato
Ice Cream

Frutta Fresca di Stagione
Seasonal Fresh Fruit