

Menu

Ristorante "Al Mare"

Gli Antipasti
Appetizers

Sautè di Frutti di Mare

Steamed Sautéed Sea Food

Carpaccio di Baccalà con Finocchi, Arance ed Olive Nere

Carpaccio of Salted Codfish with Fennel, Orange and Black Olive

**Carpaccio di Manzo Marinato con Rucola Selvatica, Fragole,
Grana Padano ed Aceto Balsamico**

*Marinated Carpaccio of Beef with Wild Arugula, Strawberry,
Grana Padano Cheese and Balsamic Vinegar*

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

Raw Fish Carpaccio and Sea Food (Catch of the Day)

Insalata di Tonno Rosso con Pomodorini, Scarola e Cipolletta Fresca

Red Tuna Fish Salad with Cherry Tomato, Endive and Onion

Insalata Caprese con Mozzarella di Bufala

Fresh Cow Buffalo Mozzarella Cheese with Tomato and Basil Salad

Insalata di Orzo Perlato con Carote, Menta e Mandorle Salate

Pearl Barley Salad with Carrot, Mint and Salted Almonds

Le Paste e i Risotti
Pasta and Rice Dishes

Tagliolini al Limone

Home Made Noodles in Lemon Cream Sauce

Ravioli alla Caprese con Pomodorini e Basilico

*Home Made Ravioli Filled with Caciotta Cheese,
Parmesan and Marjoram*

Gnocchetti di Patate Arrosto con Ragù di Totani

Home Made Potato Dumplings with Ragout of Squid

Spaghetti all'Antica (Aglia, Olio, Prezzemolo, Tarallo e Peperoncino)

*Spaghetti Old Style (Garlic, Oil, Parsley, Crunchy Taralli Bread
and Hot Chili)*

Bavette alle Vongole e Pomodorini

Bavette Long Pasta with Clams and Cherry Tomatoes

Risotto alla Pescatora

Risotto with Sea Food

Le Zuppe e le Minestre
Soups

Passato di Verdure con Crostini di Biscotto Scuro

Mashed 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 (Fresh Cherry Tomato, 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, Fresh Cherry Tomato 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

Entrecôte di Black Angus con Insalatina di Rucola, Pomodorini e Grana Padano

Black Angus Beef Entrecôte with Arugula, Cherry Tomato and Grana Cheese

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

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

I Dolci
The Desserts

Gelato
Ice Cream

Frutta Fresca di Stagione
Seasonal Fresh Fruit