

Menu

Ristorante "Al Mare"

*Gentile Ospite, se avesse delle allergie e/o intolleranze alimentari
saremo lieti di assisterLa nella Sua scelta
con informazioni dettagliate sui nostri piatti e sulle nostre bevande.*

*Dear Guest, our staff will be happy to help you choose the best dish
related to any specific food allergy or intolerance issue.*



Piatti vegetariani /Vegetarian options



Piatti senza glutine /Gluten-free options

Gli Antipasti - Appetizers

Insalata di Polipo, Patate, Sedano Croccante con Olio alle Erbe Fini

Octopus Salad with Potato, Crunchy Celery and Olive Oil with Fine Herbs 

Ceviche di Pescato del Giorno, Gazpacho di Pomodoro ed Arancia

Ceviche of Fish (Catch of the Day), Tomato Gazpacho Scented with Orange 

Sautè di Frutti di Mare

Steamed Sautéed Sea Food

Gran Crudo di Pesci e Crostacei del Giorno

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

Crudo di Gamberi Rossi Profumati alle Erbe Mediterranee **con Burrata e Limone di Amalfi**

*Raw Local Shrimps Scented with Mediterranean Herbs,
Burrata Cheese and Local Lemon*

Provola di Agerola Arrostita in Foglia di Limone **con Melanzane a Funghetto e Basilico**

*Lightly Smoked Provola Cheese from Agerola Grilled in Lemon Leaves,
Stewed Aubergine and Basil*

Parmigiana di Melanzane

Eggplant "Parmigiana" Style

Culatello Iripino con Boccone di Mozzarella di Bufala Aversana

Local Ham and Cow Buffalo Mozzarella Cheese from Aversa

Le Insalate - Salads

Insalata Caprese con Mozzarella di Bufala

*Caprese Salad: Cow Buffalo Mozzarella Cheese from Aversa
with Tomato from Sorrento and Basil*

Insalata Nizzarda con Maionese alle Acciughe

Niçoise Salad with Anchovy Mayonnaise

Insalata di Tonno Rosso all'Olio d'Oliva con Pomodorini, **Scarola e Cipolletta Fresca**

Salad of Red Tuna in Olive Oil with Cherry Tomato, Endive and Onion

Insalata di Verdure alla Griglia

Grilled Seasonal Vegetables

Le Paste e i Risotti
Pasta and Rice Dishes

Bavette alle Alghe con Scampi del Mediterraneo

Bavette Long Pasta with Seaweeds and Mediterranean Scampi

Spaghettoni alla Nerano 

Spaghettoni "Nerano Style" (with Zucchini and Provolone Cheese)

Ravioli alla Caprese con Pomodorini del Piennolo e Basilico 

*Home Made Ravioli Stuffed with Caciotta Cheese,
Cherry Tomato Sauce and Basil*

Fresine all'Antica 

(con Aglio, Olio, Peperoncino, Prezzemolo, Noci di Sorrento e Tarallo Napoletano)
*Fresine Long Pasta "Old Style" (with Garlic, Olive Oil, Hot Chili,
Parsley, Walnuts from Sorrento and Crunchy Taralli Bread)*

Spaghettoni al Limone Sfusato di Amalfi 

Spaghettoni in Sfusato Lemon Cream Sauce

Risotto alla Pescatora (20 minuti) 

Risotto with Sea Food (20 minutes)

A richiesta, Secondo il Pescato del Giorno, saranno disponibili:

Spaghetti allo Scoglio, Linguine all'Astice oppure all'Aragosta

(prezzo a peso, secondo il mercato del giorno)

On Request, According to the Catch of the Day, our Chef Suggests:

Spaghetti with Sea Food, Linguine Long Pasta with Lobster or Spiny Lobster

(according to the weight and market price)

La Bruschetta e Le Focacce
Toasted Bread and Pizza Bread

Pane di Semola Bruschettato con Pomodorini,

Aglione ed Origano Fresco 

Bruschettas of Toasted Semolina Bread with Chopped Cherry Tomatoes, Garlic and Fresh Oregano

Bruschette con Polpa di Granchio, Rucola e Limone

Bruschettas Bread with Crabmeat, Rocket Salad and Lemon

Le Pizze ed I Calzoni
Pizza and Rolled over Pizza

Margherita (Pomodoro, Mozzarella e Basilico) 

Margherita (Tomato Sauce, Mozzarella Cheese and Basil)

Panettiera (Pomodoro, Mozzarella, Origano, Aaglio, Peperoncino ed Acciughe)

Panettiera (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 Rucola Selvatica) 

Santa Caterina (Mozzarella Cheese, Tomato and Rocket Salad)

Regina Margherita (Pomodoro, Mozzarella di Bufala e Basilico) 

Regina Margherita (Cow-Buffero Mozzarella Cheese, Tomato Sauce and Basil)

Calzoncello con Scarola, Provola ed Olive 

Folded-over Pizze stuffed with Endive, Provola Cheese and Olives

Calzoncello con Ricotta, Mozzarella e Salame Nostrano

Folded-over Pizze Stuffed with Ricotta Cheese, Mozzarella Cheese and Local Salami

I Secondi Piatti

Main Courses

Frittura di Gamberi e Calamari con Verdure dell'Orto

Neapolitan Style Fried Shrimp and Squid with Seasonal Vegetables

Insalatina di Pesci al Vapore con Olio Profumato allo Scalogno

Steamed Fish Salad with Shallot Scented Oil

Alici Fritte Farcite con Provola dei Monti Lattari con Ketchup Affumicato Leggermente Piccante

*Deep Fried Local Anchovies Stuffed with Provola Cheese,
Lightly Spicy Ketchup*

Dalla Griglia - From the Grill

Costolette di Agnello alla Scottadito con Patate Rosolate

Grilled Lamb Chops with Potato

Filetto di Scottona Grigliato al Sale Aromatico **con Insalatina di Pomodorini, Rucola e Scaglie di Parmigiano**

*Grilled Fillet of Beef with Aromatic Salt,
Cherry Tomato, Rocket Salad and Flakes of Parmesan Cheese*

Secondo la disponibilità del mercato il nostro personale Vi informerà
sulle varietà e provenienze delle nostre carni.

*According to market availability, our staff will inform you
about the varieties and origins of our meat.*

Dalla Griglia (secondo il pescato del Giorno)

From the Grill (According to the Catch of the Day)

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

Contorni - Side Dishes

Patate Fritte   / *French Fries*

Contorno di Pomodori e Cipolle Fresche  
Tomato and Fresh Onion Salad

Contorno di Insalata Mista   / *Mixed Salad*

Verdure Scottate, Grigliate o al Forno  
Seared, Grilled or Oven Cooked Vegetables

I Dolci e la Frutta - The Desserts and Fruits

Pasticciotto Amalfitano con Gelato al Fior di Latte
*“Pasticciotto” (Puff Pastry Filled with Custard Cream and Bitter Cherry)
with “Fior di Latte” Ice Cream*

Babà Napoletano al Rum con Crema Pasticcera e Fragoline di Bosco
*Neapolitan Babà (Local Sponge Cake) with Rum, Pastry Cream
and Wild Strawberry*

Tiramisù
Tiramisu

Selezione di Gelati e Sorbetti Artigianali 
Selection of Ice-Creams and Sorbets

Tagliata di Frutta Fresca di Stagione 
Sliced Fresh Seasonal Fruit

*Condizioni speciali per gli Ospiti in mezza pensione su menu allegato.
Please ask our Maitre d'Hotel the special conditions for Guests in half-board.*



Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventivo conforme alle prescrizioni del reg. CE 853/2004.

*In base alla disponibilità del mercato
alcuni prodotti potrebbero essere soggetti a congelamento.*

*Fish served raw or not fully cooked is subject to a cleaning procedure
in compliance with EC 853/2004 regulation*

Based on local market availability some of the products might have been frozen.