

# *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*

**Insalatina Tiepida di Mare - Warm Seafood Salad** 

**Gran Crudo di Pesci e Crostacei del Giorno**   
*Raw Fish Carpaccio and Sea Food (Catch of the Day)*

**Code di Gamberi Rossi di Santa Maria Profumati al Limone  
con Rucola Selvatica e Burrata**   
*Tails of Red Shrimp of Santa Maria Scented with Lemon  
with Wild Rocket and Burrata Creamy Cheese*

**Carpaccio di Pezzogna con Insalatina di Finocchi,  
Arance ed Olive Nere**   
*Raw Carpaccio of Pezzogna Local Fish with Fennel Salad,  
Orange and Black Olive*

**Tartara di Tonno Rosso con Puntarelle alla Romana,  
Soia e Bottarga di Tonno**   
*Red Tuna Tartar with Puntarelle Salad, Soy and Bottarga of Tuna*

**Ostriche Gillardeau (5 pezzi) con Salse di Accompagnamento**   
*Gillardeau Oysters (5 pieces) with Accompanying Sauces*


**Parmigiana di Melanzane - Eggplant "Parmigiana" Style** 


**Culatello Iripino con Boccone di Mozzarella di Bufala Aversana**   
*Local Delicate Raw 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 Ventresca di Tonno Rosso Appena Scottato con  
Pomodorini, Olive Taggiasche, Scarola e Cipolletta Fresca**   
*Salad of Seared Ventresca (Belly) of Red Tuna Fish with Cherry Tomato,  
Black Olive, Endive and Onion*

**Insalata Greca (Insalata Romana, Rucola, Olive Nere, Cetrioli,  
Feta, Crostini all'Aglio e Salsa Tzatziki)**   
*Greek Salad: Roman Salad, Rocket, Black Olives, Cucumbers,  
Feta, Garlic Bread Crouton and Tzatziki Sauce*

*Le Paste e i Risotti*  
*Pasta and Rice Dishes*

**Tubetti con Cozze, Pecorino e Lime**

*Tubetti Pasta with Mussels, Pecorino Cheese and Lime*

**Tagliatelle di Semola di Grano Duro all'Antica** 

(con Aglio, Olio, Peperoncino, Prezzemolo, Noci di Sorrento e Tarallo Napoletano)

*Durum Wheat Tagliatelle Pasta "Old Style" (with Garlic, Olive Oil, Hot Chili, Parsley, Walnuts from Sorrento and Crunchy Taralli Bread)*

**Spghettini al Limone Sfusato di Amalfi** 

*Spghettini in Sfusato Lemon Cream Sauce*

**Ravioli alla Caprese con Pomodorini del Piennolo e Basilico** 

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

**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, agli Scampi**

**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, Scampi 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,**

**Aaglio 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)*

**Fresca (base Focaccia, Burrata, Gamberi Rossi Crudi, Scarola Riccia e Limone)**

*Focaccia Style Pizza with Burrata Creamy Cheese, Raw Shrimps, Endive and Lemon)*

**Calzoncello con Scarola, Provola ed Olive** 🌿

*Folded-over Pizza stuffed with Endive, Provola Cheese and Olives*

**Calzoncello con Ricotta, Mozzarella e Salame Nostrano**

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

## *I Secondi Piatti - Main Courses*

### **Frittura di Gamberi e Calamari con Verdure dell'Orto con Salsa Tartara**

*Neapolitan Style Fried Shrimp and Squid with Seasonal Vegetables  
with Tartar Sauce*

### **Merluzzetto Nero con Schiacciata di Patate all'Olio Extravergine di Oliva, Salsa di Limone e Capperi**

*Black Cod with Mashed Potato, Extra Virgin Olive Oil,  
Lemon Sauce and Capers*

### **Calamaretti Ripieni di Pane Cafone e Ricotta con Fagioli di Controne, Cicoria e Cozze**

*Squid Stuffed with Local Bread and Ricotta Cheese with Controne Beans,  
Chicory and Mussels*

### **Alici Croccanti Farcite con Provola Agerolina e Maionese al Limone**

*Deep Fried Local Anchovies Stuffed with Agerolina Provola Cheese,  
Lemon Mayonnaise*

## *Dalla Griglia - From the Grill*

### **Costine di Agnello alla Griglia Profumate alle Erbe Spontanee e Carciofi**

*Grilled Lamb Chops with Artichoke, Scented with Wild Herbs*

### **Filetto di Scottona in Crosta di Pomodori Secchi con Peperoncini Friggitelli con Cipolla Fresca e Basilico**

*Grilled Fillet of Beef with a Crust of Sun Dried Tomato  
with Sweet Green Peppers, Onion and Basil*

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.*

*Secondo il pescato del Giorno: Alla Griglia oppure con Cottura al Forno,  
oppure Al Sale, oppure All'Acqua Pazza  
According to the Catch of the Day: Grilled or Oven Cooked,  
or in a Salt Crust, or with Cherry Tomato and Parsley*

**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**  
(prezzo a peso, secondo il mercato del giorno)

(according to  
the weight &  
market price)

### *Contorni - Side Dishes*

**Patate Fritte**   / *French Fries*

**Pomodori di Sorrento e Cipollotto Fresco**    
*Local Tomato and Fresh Onion Salad*

**Contorno di Insalata Mista**   / *Mixed Salad*

**Fagiolini, Patate Schiacciate e Basilico**   / *Green Beans,  
Mashed Potato and Basil*

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

*I Dolci e la Frutta* 🍷 - *The Desserts and Fruits* 🍷

**Tortino Caldo Caprese con Gelato alla Mandorla**

*Warm Caprese (Chocolate and Almond Tartlet) with Almond Ice Cream*

**Babà Napoletano con Crema allo Zabaglione e Fragoline di Bosco**

*Neapolitan Babà (Local Sponge Cake) with Sabayon Cream  
and Wild Strawberry*

**Delizia al Limone Sfusato di Amalfi**

*Sponge Cake Filled and Covered with Local Lemon Cream*

**Tiramisù**

*Tiramisù*

**Selezione di Gelati e Sorbetti Artigianali**

*Selection of Ice-Creams and Sorbets*

**Tagliata di Frutta Fresca di Stagione** 🍷

*Sliced Fresh Seasonal Fruit*