

# *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** 

**Spremuta Fredda di Pomodoro Datterino,  
Basilico con Crudo di Scampi e Panna Acida**

*Cold Squeezed Datterino Tomato Juice,  
Basil with Raw Scampi and Sour Cream*

**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 Aversana**  


*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*


## *Le Insalate - Salads*


**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 - Pasta*

**Spaghetti alle Vongole Veraci e Lupini**  
*Spaghetti with Clams and Lupin Sea*

**Bavette alla Nerano**   
*Bavette Long Pasta "Nerano Style" (with Zucchini and Provolone Cheese)*

**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)*

**Spaghettoni al Limone Sfusato di Amalfi**   
*Spaghettoni 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** (per 2 persone, 20 minuti)  
*Risotto with Sea Food (for 2 persons, 20 minutes)*

**A richiesta, Secondo il Pescato del Giorno, sarà disponibile:  
Condimento allo Scoglio, all'Astice, all'Aragosta, agli Scampi**  
*(prezzo a peso, secondo il mercato del giorno) oppure ai Ricci di Mare*  
*On Request, According to the Catch of the Day, our Chef Suggests:  
Sauce with Sea Food, or Lobster, or Spiny Lobster, or Scampi*  
*(according to the weight and market price) or with Sea Urchins*

## *La Bruschetta e Le Focacce - Toasted Bread and Pizza Bread*

### **Pane di Semola Bruschettato con Pomodorini,**

**Aglione, Origano e Basilico Fresco** 🌿

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

### **Bruschetta di Pane Scuro con Polpa di Granchio Nuotatore, Rucola e Limone**

*Bruschetta of Whole Grain 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, Aglione, 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 Pizze with Burrata Creamy Cheese, Raw Shrimps, Endive and Lemon)*

### **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*

## *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*

### **Bocconcini di Merluzzetto Nero in Croccante Tempura**

*Tempura Style Fillet of Black Cod*

## *Dalla Griglia - From the Grill*

### **Astice Locale alla Griglia**

*Grilled Local Lobster*

### **Aragosta Locale alla Griglia**

*Grilled Local Spiny Lobster*

### **Scampi alla Griglia**

*Grilled Scampi*

### **Gamberoni Rossi alla Griglia**

*Grilled King Prawns*

### **Mazzancolle alla Griglia**

*Grilled Shrimps*

### **Pescato del Giorno (alla Griglia, oppure al Forno, oppure in Umido oppure all'Acqua Pazza)**

*Catch of the Day (Grilled or Oven Cooked or Stewed  
or with Cherry Tomato and Parsley)*

### **Gran Grigliata (Pesci, Molluschi e Crostacei), Secondo il Pescato del Giorno**

*Gran Grigliata (Fish, Molluscs and Crustaceans),  
According to the Catch of the Day*

### **Costine di Agnello alla Griglia**

*Grilled Lamb Ribs*

### **Filetto di Scottona alla Griglia**

*Grilled Fillet of Beef*

### **Entrecote di Black Angus Americano alla Griglia**

*Grilled Entrecote of Black Angus Beef*

## *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 e Basilico**    
*Green Beans, Potato and Basil*

**Verdure Grigliate**    
*Grilled 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*