

# *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*

### *I Classici:*


**Carpaccio di Melone Cantalupo,  
Culatello Irpino e Boccone di Bufala Campana Dop**   
*Carpaccio of Cantaloupe Melon,  
Local "Culatello" Ham and Cow-Bufferalo Mozzarella*

**Insalatina di Mare - Seafood Salad** 

**Sautè ai Frutti di Mare con Crostoni all'Aglio**  
*Seafood Sauté with Garlic Bread Crouton*

**Polipetti Affogati con Olive e Capperi**  
*Poached Baby Octopus with Olives and Capers*

**Provola Agerolina Affumicata Arrosto in Foglia di Limone**    
*Roasted and Lightly Smoked Agerolina Provola Cheese in Lemon Leaf*

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


**Alici Marinate – Marinated Anchovies** 

### *I Crudi:*

**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*

**Sashimi di Ricciola con Pesca Gialla e Gelatina di Vino Furore Rosso**  
*Amberjack Sashimi with Yellow Peach and Furore Rosso Wine Jelly* 

**Tartara di Tonno Rosso,  
Puntarelle alla Romana con Limone Fermentato e Bottarga**   
*Red Tuna Tartare,  
Puntarelle alla Romana Salad with Fermented Lemon and Bottarga*

**Cheviche di Pezzogna con Spremuta Fresca di Pomodorini Datterini**  
*Pezzogna (Delicate Local Fish) Ceviche*   
*with Fresh Squeezed Datterini Tomatoes*

**Ostriche Francesi Gillardeau - Ostriche Italiane S. Michele (6 pezzi)**  
*French Gillardeau Oysters – Italian S. Michele Oysters (6 pieces)* 

## *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*

### **Insalata Greca (Insalata Romana, Rucola, Olive Nere, Cetrioli, Feta Artigianale, Crostini all'Aglio e Salsa Tzatziki)**

*Greek Salad: Roman Salad, Rocket, Black Olives, Cucumbers, Artisanal Feta, Garlic Bread Crouton and Tzatziki Sauce*

### **Panzanella Napoletana (Fresella di Pane Nero, Tonno Sott'Olio, Pomodorini, Cetrioli, Olive, Melanzane Sott'Olio, Mozzarella)**

*Neapolitan Panzanella Salad (Black Bread, Tuna in Oil, Cherry Tomatoes, Cucumbers, Olives, Aubergines in Oil, Mozzarella Cheese)*

## *Le Paste - Pasta*

### **Bavette con Cozze, Pecorino e Lime**

*Bavette Long Pasta with Mussels, Pecorino Cheese and Lime*

### **Scialatielli ai Frutti di Mare**

*Scialatielli Long Pasta with Sea Food*

### **Spghettini al Limone Sfusato di Amalfi**

*Spghettini in Sfusato Lemon Cream Sauce*

### **Fusilli Corti alla Nerano**

*Fusilli Pasta "Nerano Style" (with Zucchini and Provolone Cheese)*

### **Ravioli alla Caprese ai Tre Pomodori e Basilico Fresco**

*Home Made Ravioli Stuffed with Caciotta Cheese, "Three Varieties" of Tomato Sauce and Fresh 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,  
alla Colatura di Alici, alla Bottarga**

*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, or with Anchovy Colatura, or with Bottarga.*

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

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

#### **Aglione, Origano e Basilico Fresco**

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

### **Bruschetta di Pane Scuro con Granchio Nuotatore al Limone**

*Bruschetta of Dark Bread with Swimmer Crab 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 2.0 (Fior di Latte di Agerola, Funghi Champignon, Prosciutto Cotto Arrosto, Coulis di Pomodoro S. Marzano e Riduzione al Basilico)**

*Furorese 2.0 (Local Mozzarella Cheese, Champignon Mushrooms and Roasted Ham, S. Marzano Tomato Coulis and Basil Reduction)*

### **Primavera (Mozzarella e Verdure)**

*Primavera (Mozzarella Cheese and Vegetables)*

### **Santa Caterina (Pomodoro, Mozzarella e Rucola Selvatica)**

*Santa Caterina (Mozzarella Cheese, Tomato and Rocket Salad)*

### **Bufala D'Oro (Pomodoro Giallo Marzanello, Mozzarella di Bufala e Basilico, all'uscita Pepe Nero ed Olio Extravergine di Oliva)**

*Bufala D'Oro (Yellow Tomato, Cow-Buffer Mozzarella Cheese, Basil, Black Pepper and Raw Olive Oil)*

### **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 all'Acqua Pazza**

*Black Cod with Cherry Tomato and Parsley*

### **Scampi al Vapore con Schiacciata di Patate con Olio, Pepe e Limone di Amalfi**

*Steamed Scampi with Mashed Potatoes with Oil, Pepper and Amalfi Lemon*

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

*Crunchy Stuffed Anchovies with Agerolina Provola and Lemon Mayonnaise*

## *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*

## *Dalla Griglia - From the Grill*

### **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*

### **Profiteroles al Cioccolato e Mandorla**


*Profiteroles with Chocolate and Almonds*

### **Babà Napoletano al Limone con Limoncello**

*Lemon Neapolitan Babà (Local Sponge Cake) with Limoncello*

### **Soufflè Ghiacciato al Pralinato di Pistacchio Salato**

*Iced Soufflè with Salted Pistachio Praline*

**Tiramisù – Tiramisù** 

### **Selezione di Gelati e Sorbetti Artigianali**

*Selection of Ice-Creams and Sorbets*

**Tagliata di Frutta Fresca di Stagione** 

*Sliced Fresh Seasonal Fruit*