

Menu
Ristorante Santa Caterina

Chef: Giuseppe Stanzione

Sous Chef: Alfonso Verziere

Chef Pasticciere: Gaetano Esposito

Maitre: Domenico Mansi



Piatti vegani /Vegan options



Piatti vegetariani /Vegetarian options



Piatti senza glutine /Gluten-free options

Gli Antipasti
Appetizers

Code di Gamberi Rossi di Santa Maria di Castellabate  Profumati al Limone con Rucola Selvatica e Burrata <i>Tails of Red Shrimp of Santa Maria Scented with Lemon with Wild Rocket and Burrata Creamy Cheese</i>	52,00
Carpaccio di Tonno Rosso, Insalatina di Campo con Soia, Olio di Sesamo e Gomasio <i>Tuna Carpaccio, Seasonal Salad with Soy, Sesame Oil and Gomasio</i>	52,00
Tartara di Pescato del Giorno, Cetriolo, Salsa Acidula e Caviale Oscietra  <i>Local Fish Tartare (Catch of the Day), Cucumber, Sour Sauce and Oscietra Caviar</i>	55,00
Culatello Irpino e Boccone di Bufala Aversana  <i>Local "Culatello" Ham and Cow-Buffalo Mozzarella from Aversa</i>	33,00
Fiori di Zucca Ripieni di Ricotta di Bufala in Croccante Tempura, Vellutata di Zucca e Tartufo Nero <i>Deep Fried Zucchini Flowers Stuffed with Cow-Buffalo Ricotta Cheese, Veloutè of Pumpkin and Local Black Truffle</i>	36,00
Parmigiana di Patate e Broccoli con Cremoso di Provola Affumicata <i>Potato and Broccoli Parmigiana with Creamy Smoked Provola Cheese</i> 	33,00

Le Insalate - Salads

- Insalata Caprese con Pomodori di Sorrento,** 33,00
Boccone di Bufala Aversana e Basilico Fresco  
*Caprese Salad: Cow Buffalo Mozzarella Cheese from Aversa
with Tomato from Sorrento and Fresh Basil*
- Insalata Greca (Lattuga Romana, Rucola, Pomodorini, Olive Nere,
Cetrioli, Feta Artigianale, Crostini di Pane Scuro e Salsa Tzatziki)**  30,00
*Greek Salad: Roman Lettuce, Rocket, Cherry Tomatoes, Black Olives,
Cucumbers, Artisanal Feta, Whole Grain Bread Croutons
and Tzatziki Sauce*
- Panzanella Napoletana (Fresella di Pane Nero di Agerola,
Pomodorini, Tonno all'Olio, Melanzane all'Olio, Cetrioli,
Mozzarella e Basilico Fresco)**  30,00
*Neapolitan Panzanella Salad (Whole Grain Crunchy Bread, Cherry Tomatoes,
Tuna in Oil, Aubergines in Oil, Cucumbers, Mozzarella Cheese and Fresh Basil)*
- Insalata Mista di Stagione**   26,00
Seasonal Mixed Salad

Le Paste - Pasta

Spaghettoni al Limone Sfusato di Amalfi 	32,00
<i>Spaghettoni in Sfusato Lemon Cream Sauce</i>	
Ravioli alla Caprese ai Tre Pomodori e Basilico Fresco 	33,00
<i>Home Made Ravioli Stuffed with Caciotta Cheese, "Three Varieties" of Tomato Sauce and Fresh Basil</i>	
Mischiato Napoletano con Cavolfiore, Erbe Aromatiche e Polpa di Ricci di Mare	43,00
<i>Neapolitan Mixed Pasta with Cauliflower, Aromatic Herbs and Pulp of Sea Urchins</i>	
Tagliolini "30 Tuorli" con Crema di Parmigiano e Tartufo Nero 	43,00
<i>Tagliolini Pasta "30 Yolks" with Parmesan Cream and Local Black Truffle</i>	
Fettucelle Larghe con Cime di Rapa, Cremoso di Provola Affumicata al Fieno e Briciole di Pane all'Aglio, Olio e Peperoncino	33,00
<i>Fettucelle Pasta with Turnip Tips, Provola Cheese Smoked with Hay and Bread Crumbs with Garlic, Olive Oil and Chilli</i>	
Bavette alle Vongole Veraci e Lupini di Mare	38,00
<i>Bavette Long Pasta with Clams and Sea Lupins</i>	


Le Zuppe e le Minestre - Soups

Minestrone di Verdure del Nostro Orto   	26,00
<i>Vegetable Soup from our Garden</i>	
Zuppa di Scarole Stufate e Fagioli di Controne   	26,00
<i>Stewed Endive Soup and Controne Beans</i>	

Le Carni ed I Pesci
Main Courses

Frittura di Gamberi e Calamari, Verdure dell'Orto con Salsa Tartara <i>Neapolitan Style Fried Shrimp and Squid, Seasonal Vegetables with Tartar Sauce</i>	57,00
Polipetti Veraci Affogati, Pomodorini del Vesuvio, Capperi ed Olive <i>Stewed Octopus with Vesuvius Cherry Tomatoes, Capers and Olives</i>	50,00
Polpa di Scampi al Vapore di Alghe con Schiacciata di Patate all'Olio Extravergine di Oliva, Latticello, Caviale e Limone <i>Steamed Scampi with Seaweed and Mashed Potatoes, Extra Virgin Olive Oil, Buttermilk, Caviar and Lemon</i>	68,00
Filetto di Pescato del Giorno alla Griglia  (oppure in Umido con Pomodorini, Olive e Patate) <i>Grilled Fillet of Fish - Catch of the Day - (or Fillet of Fish Stewed with Cherry Tomatoes, Olives and Potato)</i>	52,00
Filetto di Scottona Nazionale alla Griglia,  Patate Arrosto al Rosmarino e Salsa al Pepe Nero <i>Grilled Italian Scottona Beef Fillet, Roasted Potatoes with Rosemary and Black Pepper Sauce</i>	52,00
Guancetta di Maialino Nero con Chutney di Zucca, Funghi Porcini e Zabaglione al Parmigiano 36 Mesi <i>Black Pig Cheek with Pumpkin Chutney, Porcini Mushrooms and Sabayon with 36 Month Old Parmesan</i>	52,00
Petto di Galletto alla Diavola con Millefoglie di Patate e Pomodorini del Piennolo Arrostiti <i>Spicy Cockerel Breast with Potato Millefeuille and Roasted Piennolo Tomatoes</i>	50,00

I Dolci e la Frutta - The Desserts and Fruits 

Strudel di Mele con Gelato alla Vaniglia Bourbon <i>Apple Strudel with Bourbon Vanilla Ice Cream</i>	26,00
Tiramisù Classico – Tiramisu 	26,00
Crème Brûlée alla Vaniglia con Gelato alla Zucca Gialla <i>Vanilla Crème Brûlée with Yellow Pumpkin Ice Cream</i>	26,00
Soufflé al Limone con Gelato agli Agrumi (50 minuti) <i>Lemon Soufflé with Citrus Fruit Ice Cream (50 minutes)</i>	28,00
Soufflé al Cioccolato con Gelato al Fior di Latte e Vaniglia (50 minuti) <i>Chocolate Soufflé with Fior di Latte and Vanilla Ice Cream (50 minutes)</i>	28,00
Selezione di Gelati e Sorbetti Artigianali <i>Selection of Homemade Ice-Creams and Sorbets</i>	23,00
La Frutta Fresca  <i>Sliced Fresh Fruit</i>	23,00
Selezione di Formaggi Campani <i>Selection of Local Cheeses</i>	33,00

Servizio in Camera +20% - Mezze porzioni 80% del costo - Servizio e IVA sono inclusi

For Room Service +20% - Half portions 80% of the cost - Taxes and Service are included