



LOUNGE BAR | RISTORANTE | PIZZERIA | APERTI TUTTI I GIORNI PRANZO E CENA

MENU STAGIONALE

Aspettando...

ANTIPASTI DI TERRA

- 🌿 Mozzarella di Bufala Campana Dop con verdure grigliate 10
- 🌿 Mozzarella di Bufala Campana Dop con prosciutto crudo di Parma 24 mesi 10
- 🌿 Caprese Ricca 9
Bufala Campana Dop, Pomodori insalatari di stagione e fiocchi di ricotta di Bufala Dop
- 🌿 Antipasto Tipico all'Italiana 12
Affettati misti della tradizione, pomodori secchi, olive, carciofini, giardiniera
- 🌿 Fritto Misto Napoli 10
Mozzarella impanata, frittatine, crochè di patate e montanara

LE MARINATE DELLO CHEF

- 🌿 Alici marinate 8
- 🌿 Salmone marinato 9
- 🌿 Pesce spada marinato 10
- 🌿 Tris di marinate 10

ANTIPASTI DI MARE






- 🌿 Polpo all'insalata 12
- 🌿 Polpo croccante 12
Polpo croccante su crema di fagioli cannellini e tarallo sbriciolato
- 🌿 Gamberoni in tempura con salsa di cipolle rosse di Tropea e fragole con riduzione di aceto balsamico 16
- 🌿 Soutè ai Frutti di Mare 12
- 🌿 Cozze a go go 9
- 🌿 Baccalà pastellato su base di pomodoro alla mediterranea 8






LOUNGE BAR | RISTORANTE | PIZZERIA | APERTI TUTTI I GIORNI PRANZO E CENA

IL MARE

PASTA SECCA DI GRAGNANO IGP

-  Paccheri di Gragnano IGP diavolo e acqua di mare 16
Verdure disidratate, julienne di calamaro, nduja di Spilinga, bisque di gamberi, salsa all'arancia e gambero rosso di Mazara
-  Pacchero di Gragnano IGP al baccalà con pomodorini, olive nere caiazzane e capperi di Pantelleria 12
-  Spaghettoni di Gragnano IGP al sapore dello scoglio 15
-  Spaghettoni di Gragnano alla doppia colata 16
Colatura di alici di Cetara, colata di burrata golosa di Andria, condimento di acciughe, pane tostato profumato al tzest di limone
-  Scialatielli con tartare di gamberi e cipolle rosse croccanti di Tropea 16

PASTA RIPIENA FRESCA*

-  Ravioloni di ricotta di Bufala e foglioline di spinaci con gambero al vapore in salsa allo scoglio, pesto al basilico e pinoli tostati 14
-  Gnocchetto di patata viola con gamberi, zucchine, pomodoro confit alle erbe aromatiche 12
-  Panciotto ripieno di melanzane e scamorza 16
con tartare di pesce spada scottato e crema di burrata

* Alcuni ingredienti possono essere surgelati.

** Gli ingredienti freschi possono preventivamente essere abbattuti per garantire la massima igienicità.



LOUNGE BAR | RISTORANTE | PIZZERIA | APERTI TUTTI I GIORNI PRANZO E CENA

LA TERRA

PASTA SECCA DI GRAGNANO IGP

- 🌿 Paccheri di Gragnano IGP all'arrabbiata rivisitata 10
- 🌿 Paccheri di Gragnano IGP con carciofi croccanti, pecorino e pancetta arrotolata 12
- 🌿 Scialatielli con salsa piccantella e funghi Porcini 14

PASTA RIPIENA FRESCA*

- 🌿 Panciotti ripieni con melanzana e scamorza in salsa alla norma scomposta 12
- 🌿 Ravioloni con ricotta di bufala e foglioline di spinaci in salsa caprese 12
- 🌿 Ravioloni di ricotta di bufala e foglioline di spinaci con cremoso di gorgonzola e noci 14
- 🌿 Panciotti di melanzane con fondente di provola di Agerola e pomodorini marinati 14

* Alcuni ingredienti possono essere surgelati.

** Gli ingredienti freschi possono preventivamente essere abbattuti per garantire la massima igienicità.











LOUNGE BAR | RISTORANTE | PIZZERIA | APERTI TUTTI I GIORNI PRANZO E CENA

SECONDI DI MARE

I CLASSICI*

Tutti i secondi piatti di pesce sono accompagnati da verdure grigliate o insalata di stagione

 'O Cuopp'	15
<i>Frittura di calamari, gamberi e verdure pastellate</i>	
 Frittura di calamari	12
 Gamberoni avvolti nel lardo di Colonnata su maionese aromatizzata alle zucchine e cialda croccante	22
 Pesce spada alla griglia	15
 Calamaro alla griglia	15
 Grigliata mista	20
 Filetto di branzino/orata ai tre pomodori, brunoise di melanzane e zucchine	14
 Pescato del giorno (al sale/in guazzetto/alla mediterranea) <i>Chiedere quotazione al personale in base alla disponibilità giornaliera</i>	

* Alcuni ingredienti possono essere surgelati.

** Gli ingredienti freschi possono preventivamente essere abbattuti per garantire la massima igienicità.



LOUNGE BAR | RISTORANTE | PIZZERIA | APERTI TUTTI I GIORNI PRANZO E CENA

SECONDI DI CARNE

I CLASSICI*

FILETTI DI MANZO 250/280 GR

- 🍴 Alla griglia 20
- 🍴 Salsa al pepe verde del Madagascar 22
- 🍴 Salsa alla Voronoff 22
- 🍴 Ai funghi porcini 22

ENTRECOTTE DI MANZO 280/300 GR

- 🍴 Tagliata completa 15
- 🍴 Con cipolla caramellata 16
- 🍴 In salsa al Gorgonzola e funghi porcini 18

- 🍴 Costata di manzo 400 gr 18
Fassona Piemontese con contorno di patate e insalata



LOUNGE BAR | RISTORANTE | PIZZERIA | APERTI TUTTI I GIORNI PRANZO E CENA

MENU DEGUSTAZIONE DI MARE

Lo Chef Mario vi guiderà in un percorso gastronomico completo con un menu di mare composto da 6 portate di antipasti caldi e freddi, due portate di primi piatti, due portate di secondi piatti completi di salse e contorni terminando con il dolce.

55 a persona

Menù degustazione compreso di vino abbinato alle portate

MENU DEGUSTAZIONE DI TERRA

Lo Chef Mario vi guiderà in un percorso gastronomico completo con un menu di terra e di carne composto da 6 portate di antipasti caldi e freddi, due portate di primi piatti, due portate di secondi piatti completi di salse e contorni terminando con il dolce.

45 a persona

Menù degustazione compreso di vino abbinato alle portate

** Data la complessità è possibile realizzare il menu per 2 o più persone.*