

---

## Antipasti

---

Insalata caprese  
Insalata di pomodoro "Sorrento", avocado, tonno e cipolla rossa  
Burrata, rucola, acciughe e pomodorini  
Insalata mista  
Insalata di seppie, noci, rucola e finocchio  
Parmigiana di melanzane  
Prosciutto San Daniele e cantalupo  
Fritturina di calamari con salsa tartare

---

## Primi

---

Vermicelli alle vongole  
Fresine all'astice e pomodorini  
Spaghetti al pomodoro  
Gnocchi alla sorrentina  
Linguine al pesto  
Mezzi paccheri al ragù di agnello con pecorino di Carmasciano

---

## Dalla nostra griglia

---

Pescato del giorno con contorno di verdure del nostro orto  
Filetto di manzo con spinaci e crochè  
Petto di pollo al limone con spinaci, pinoli e uvetta

---

## Dolci

---

Delizia al limone  
Caprese con gelato alla vaniglia  
Macedonia di frutta fresca con gelato  
Crostatina con frutta di stagione  
Scelta di gelati e sorbetti fatti in casa

*Occasionalmente alcuni dei nostri piatti potrebbero contenere ingredienti surgelati*

---

## Appetizers

---

Caprese salad  
Tomato salad, avocado, tuna and red onions  
Burrata, rocket, anchovies and cherry tomatoes  
Mixed salad  
Squid salad, walnut, rocket and fennel  
Oven baked eggplant parmigiana  
San Daniele ham and cantaloupe melon  
Fried calamari with tartare sauce

---

## Pasta & Co.

---

Vermicelli with clams  
Fresine with lobster and cherry tomatoes  
Spaghetti with tomato sauce  
Gnocchi with mozzarella and tomatoes  
Linguine with pesto sauce  
Mezzi paccheri pasta with lamb ragù and Carmasciano pecorino cheese

---

## Grilled dishes

---

Catch of the day with side vegetables dish from our kitchen garden  
Beef fillet with spinach and potatoes crochè  
Lemon scented chicken breast with spinach, pine nuts and sultanas

---

## Desserts

---

Typical lemon sponge cake  
Caprese cake with vanilla ice cream  
Fresh fruit salad and ice cream  
Seasonal fruit tartlet  
Choice of homemade icecreams and sorbets

*Some dishes may contain frozen ingredients*