



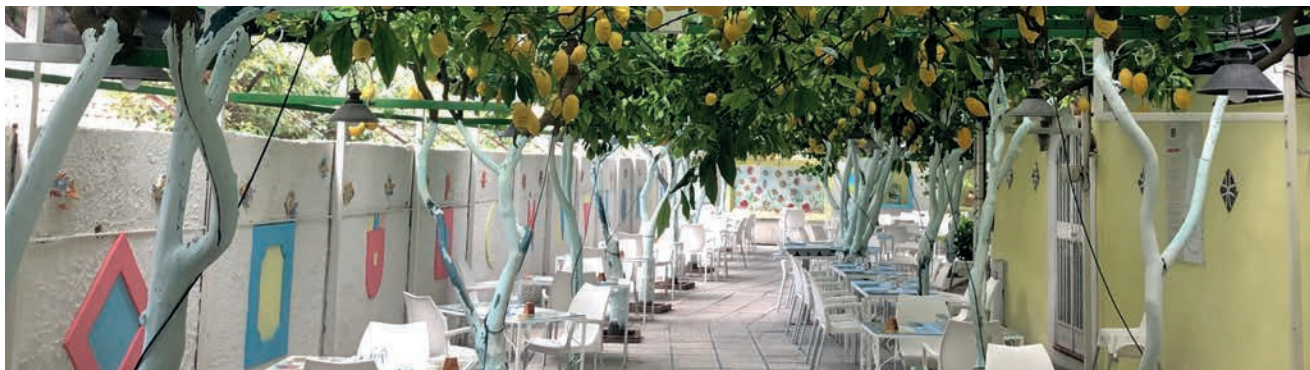
MENU ON LINE
ITALIANO

Pineta 1903 News



MENU ON LINE
ENGLISH

Seguici sui canali Socials: [ristorantepineta1903](#) [ristorantepineta1903](#) [Pineta1903](#)



LA NOSTRA FILOSOFIA OUR PHILOSOPHY

Gentile Cliente, SE VAI DI FRETTA TI PREGO DI LASCIARE IL TAVOLO IN QUESTO MOMENTO E PASSARE OLTRE!
La Nostra è una Cucina "FATTA AL MOMENTO", Espressione di una Filosofia "SLOW FOOD" i cui Tempi, ci rendiamo conto, poco si Adattano ai giorni d'Oggi, che vede anche la cucina sempre più "Fast Food". Pertanto Ti Chiediamo Adattamento a Tutto ciò.

Ma se ritieni di dissentire dalla Nostra filosofia, capiremo!
Passa oltre e Amici come Prima. Se decidi di rimanere, Ti ricordo che stai siglando un Contratto e Ti impegni a rispettare quanto sopra. Gli ERRORI li commettiamo e sappiamo riconoscerli, per cui se dovesse esserci qualsiasi tipo di problema segnalacelo subito e cercheremo senz'altro di rimediare. Inoltre se non dovessi gradire qualche pietanza (può capitare, non possiamo accontentare sempre tutti) ti prego di riferirlo. Ti assicuro che RIFAREMO o SOSTITUIREMO il Piatto in questione. GRAZIE!

*Dear Customer, IF YOU'RE IN A HURRY, PLEASE LEAVE THE TABLE NOW AND MOVE ON!
Ours is a "MADE TO ORDER" Cuisine, an expression of a "SLOW FOOD" Philosophy whose timing, we realize, may not quite fit today's fast-paced lifestyle, which increasingly leans towards "Fast Food" even in the realm of cuisine. Therefore, we kindly ask for your adaptation to this pace. However, if you find yourself at odds with our philosophy, we understand! Feel free to move on and remain friends as before. If you choose to stay, please remember that you are entering into a contract and agree to adhere to the above. We make mistakes and are able to acknowledge them, so if there are any issues, please let us know and we will certainly try to make it right. Additionally, if there's any dish you don't enjoy (which can happen, as we can't always please everyone), please inform us. I assure you we will REMAKE or REPLACE it. THANK YOU!*

INIZIA CON...COCKTAIL / START WITH A...COCKTAIL

Abbinamento ideale con i nostri "ANTIPASTI"

Ideal combination with our "STARTERS"

COCKTAIL ALCOLICI € 10,00

SPRITZ AMALFITANO

Limoncello, Prosecco, Soda

FOGLIOLINO SPRITZ

Fogliolino (liquore di foglie di limone), Prosecco, Soda

MANGO PA' CAPA

MANGO PO' CAZZO

Polpa di Mango Fresco, Passion Fruit, Prosecco. Di nostra ideazione e trae origine da una barzelletta napoletana. Un grande scienziato Napoletano, dopo anni e anni di studi e ricerca riesce a condensare dal frutto del Mango, due Elisir curativi. Uno ha proprietà curative per il mal di testa e l'altro ha proprietà fortemente afrodisiache. Lo scienziato scrive solo in napoletano e dopo aver imbottigliato i due Elisir realizza due semplici etichette. Sul primo l'etichetta riporta "MANGO PA' CAPA" sul secondo la dicitura "MANGO PO' CAZZO", che nel nostro cocktail ha l'aggiunta di zenzero.

Fresh Mango Pulp, Passion Fruit, Prosecco. This is our creation inspired by a Neapolitan joke. A great Neapolitan scientist, after years and years of study and research, manages to condense from the mango fruit two healing elixirs. One has healing properties for headaches, and the other has strongly aphrodisiac properties. The scientist writes only in Neapolitan and, after bottling the two elixirs, creates two simple labels. On the first label, it reads "MANGO PA' CAPA" and on the second one reads "MANGO PO' CAZZO," which in our cocktail has the addition of ginger.

APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco, Soda

BOCCA DI ROSA

Vermouth Mancino Sakura Edizione Limitata, Vodka Ketel One, Lemom Juice, liquid Sugar

NEGRONI

Gin, Bitter, Vermouth

MOJITO

Rum, Menta, Lime, Soda

AMERICANO

Bitter, Vermouth, Soda

ESPRESSO MARTINI

Vodka, Espresso, Kahlúa, sciroppo di zucchero

PORNSTAR MARTINI

Vodka, Passion Fruit, Lime, Prosecco

SPRITZ ON THE BEACH

Spritz, Orange, Succo di Pesca, Lime

GIN MULE

Gin, Menta, Lime, Ginger, Angostura

COSMOPOLITAN

Vodka, Triplo Secco, Mirtillo Rosso, Lime

SEX ON THE BEACH

Vodka, Mirtillo Rosso, Orange, Succo di Pesca

LONDON MULE

Gin, Lime Sour, Ginger

MIAMI VICE

Rum, Orange, Cocco, Fragola, Lime

LONG ISLAND ICED TEA

Vodka, Gin, Rum, Triplo Secco, Lime Sour, Cola

TEQUILA SUNRISE

Tequila, Orange, Granita

MOJITO PASSION

Rum, Menta, Passion Fruit, Lime, Soda

MOJITO STRAWBERRY

Rum, Fragola, Menta, Lime, Soda

COCKTAIL NO ALCOL / MOCKTAIL € 7,00

VIRGIN MOJITO

Menta, Lime, Zucchero, Soda

KISS ON THE BEACH

Orange, Succo di Pesca, Passion Fruit, Soda

VIRGIN COLADA

Ananas, Cocco, Lime

COSMOTINI

Mirtillo Rosso, Lime, Soda

TROPICAL MOJITO

Menta, Passion Fruit, Lime, Soda

STRAWBERRY COLADA

Ananas, Cocco, Fragola, Lime

LA SCARPETTA È OBBLIGATORIA

GLI ANTIPASTI/THE APPETIZERS

Ottimi per iniziare ed accompagnare con uno dei nostri Cocktails
Excellent choice to Start, and it pairs well with one of our Cocktails

IL GRAN MARE DEL PINETA 1903 ... € 35,00

🌿🍷🍴🍷🍴🍷🍴🍷

È il nostro Antipasto di punta, degustazioni di 7 mini-portate a base di pesce, tutte a sorpresa (tutto cotto e non vi è crudo), ideale da condividere per 2 persone

It is our Bestseller Appetizer, Tasting of 7 mini-courses based on fish, all by surprise (all cooked and there is no raw) – for 2 person

Vini consigliati/ Paired wines:

Colle Santa Marina Giuseppe Apicella 🍷 € 9,80 - 🍷 € 49,00

SENSI..... € 23,00

🍷🍴🍷🍴🍷🍴🍷

ANTIPASTO SENSORIALE CON POLPO, SEPIA, GAMBERI E SCAMPI, Cotti a Vapore su Tisana di Bucca di Limone di Sfusato Amalfitano, Camomilla, Alloro e Finocchietto. Servito con Tre Salse a Parte: 1) Salsa Verde con Prezzemolo e Alici; 2) Salsa Tartara con Cetriolini sottaceti, tuorlo d'uovo, capperi, aceto di vino bianco; 3) Salsa Pineta con Mango, Passion Fruit e Zenzero.
SENSORY STARTER WITH OCTOPUS, SEPIA, SHRIMPS AND SCAMPI, Steamed on Herbal tea with Lemon Peel, Chamomile, Laurel and Fennel. Served with Three Sauces on the Side: 1) Green Sauce with Parsley and Anchovies; 2) Tartar sauce with pickled gherkins, egg yolk, capers, white wine vinegar; 3) Pineta Sauce with Mango, Passion Fruit and Ginger.

Vini consigliati/ Paired wines:

G. Apicella Tramonti Bianco 🍷 € 7,50 - 🍷 € 32,00

'MPEPATA DI COZZE € 15,00

🍷🍴🍷🍴🍷🍴🍷

Cozze, pepe, Pane Bruschettato.

Mussels Soup and pepper, Bruschetta

Vini consigliati/ Paired wines:

Risiera Coda di Volpe Roccamonfina IGP 🍷 € 7 - 🍷 € 29

TOTANI E PATATE ALLA PRAIANESE € 13,00

🍷🍴🍷🍴🍷🍴🍷

Totani, patate con pomodoro e Pane Bruschettato - Olio piccante in Pipetta per gli Audaci

Totani Squid, potatoes with Tomato and Bruschetta

Vini consigliati/ Paired wines:

Negramaro Salento IGT Bianco Podere Don Cataldo 🍷 € 7 - 🍷 € 29

TOTANI E PATATE ALLA FURORESE € 12,00

🍷🍴🍷🍴🍷🍴🍷

Totani e patate Fritti in bianco.

Fried Totani Squid and potatoes

Vini consigliati/ Paired wines:

Negramaro Salento IGT Bianco Podere Don Cataldo 🍷 € 7 - 🍷 € 29

GINGER LEMONADE

Ginger, Lime, Soda

PINK VELVET

Mirtillo Rosso, Orange, Lime, Ginger

MOCKSTAR

Passion Fruit, Lime, Ginger, Soda

BERRY MULE

Fragola, Lime Sour, Ginger

VIRGIN PORNSTAR

Passion Fruit, Lime, Soda

VIRGIN PORNSTAR

Passion Fruit, Lime, Soda

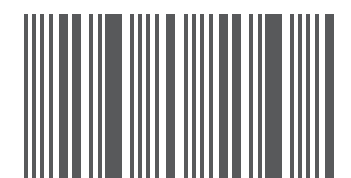
PEACH FIZZ

IL PANE QUOTIDIANO

Ogni giorno sforniamo il Pane caldo e fragrante di nostra produzione, rigorosamente fatto con farine Tipo 1 che conserva l'80% di fibre e germe di grano rispetto ad una farina 00.

THE DAILY BREAD

Every day we bake the warm and fragrant bread of our production, rigorously made with Type 1 flour which retains 80% of fiber and wheat germ compared to 00 flour.



FideLity
CARD



GLI ANTIPASTI/THE APPETIZERS

TATAKI DI TONNO € 9,90



Tonno scottato, marinato con Soia accompagnato con Salsa Tartara e Gel di Cipolla.

Seared tuna, marinated in soya accompanied by Tartar sauce and onion gel

Vini consigliati/ Paired wines:

Vite Rosè I Patrizi € 7,50 - € 29,00

GAMBERI IN TEMPURA € 9,80



Gamberi pastellati in tempura con Mostarda di Pomodoro e Salsa Agrodolce. *Tempura prawns with tomato mostarda and sweet and sour sauce*

Vini consigliati/ Paired wines:

G. Apicella Costa d'Amalfi Bianco € 7,50 - € 32,00

ORAZIO - IL TAGLIERE € 18,50



Misto di Salumi Campani.

Mix of Salami Board from Campania

Vini consigliati/ Paired wines:

Camporoccio Raccamontina I.G.T. Rosso - Az. Agr. Porto di Mola € 7,00 - € 30,00

ASSIETTE DI FORMAGGI € 13,50



Misto di Formaggi Campani con marmellate e mostarde fatte in Casa.

Mix Cheeses Board with Jams and homemade Souce

Vini consigliati/ Paired wines:

Falanghina € 6,50 - € 25,00



LA PASTA

Tutta la pasta che usiamo e' pasta fresca artigianale di nostra produzione trafilata al bronzo, prodotta qui in sede nel nostro pastificio a vista. Possibilità Pasta Gluten Free. Possibilità di Piatti Vegani: chiedere allo Staf. *All the pasta we use is Artisanal Fresh Pasta, produced by us and bronze-drawn, made here on-site in our visible Pasta Factory. Gluten-free pasta option available. For Vegan Dishes ask to the Staff*

PORZIONE ABBONDANTE / LARGE PORTION: + € 2,00

FORESTA DI MARE € 34,00



Raviolo fatto in Casa aromatizzato alla salicornia (Asparago di mare) con ripieno di Crostacei e Zucca Rossa serviti con Bisque di Crostacei e mezzo Astice a lato. *Homemade Ravioli Flavored with Salicornia (Samphire or Sea asparagus) filled with Shellfish and Red Pumpkin served with shellfish bisque and half a Lobster on the side.*

Olio abbinato/ Paired Olive oil: Frantoio Porto di Mola olio Extra Vergine di Oliva ITRANA _2

Vini consigliati/ Paired wines:

Negroamaro in Bianco Puglia IGT Podere Don Cataldo € 7,00 - € 25,00

LINGUINE ALL'ASTICE € 29,00



Linguine di Gragnano con pomodorini e mezzo Astice al Lato. *Gragnano Linguine pasta with Cherry Tomatoes and Half Lobster on the Side*

Vini consigliati/ Paired wines:

Calice Colle Santa Marina Costa d'Amalfi € 9,80 - € 49,00

SCOGLIO 1903 € 27,00



Scialatielli della Casa secondo Nostra Antica ricetta del 1903 con Vongole, Cozze, Calamaretti, Gamberetti, Scampi e Pomodorini. *House-made Scialatielli pasta according to our ancient recipe since 1903 with clams, mussels, small squid, shrimp and langoustine with cherry tomatoes*

Vini consigliati/ Paired wines:

Fiano Irpinia Selezione Carlo di Filippo € 7,00 - € 29,00

SPIGOLACCI € 24,00



Pasta Ripiena Fatta in Casa: Ravioli Ripieni di Spigola, Crema di Patate, Formaggio, Timo, aromatizzato ai Nostri Agrumi su Pomodorino Giallo e Basilico. *Homemade Stuffed Pasta: Ravioli Filled with Sea Bass, Potato Cream, Cheese, Thyme, flavored with our Citrus Fruits on Yellow Tomato and Basil*

Olio abbinato/ Paired Olive oil: Frantoio Porto di Mola olio Extra Vergine di Oliva DOP Terre AURUNCHE _1

Vini consigliati/ Paired wines:

Falanghina Selezione Pineta 1903 € 6,50 - € 25,00

PROFUMO DI MARE € 24,00



Spaghettoni di nostra produzione con Vongole, Lupini e loro Emulsione con pomodorini freschi Gialli e Rossi e Prezzemolo liquido (non aspettatevi i soliti spaghetti alle vongole) *Our Homemade large Spaghetti Fresh pasta with clams and their emulsion with cherry tomatoes red and yellow and liquid parsley (don't expect he usual spaghetti with clams)*

Olio abbinato/ Oil Paired: Frantoio Porto di Mola olio Extra Vergine di Oliva _4

Vini consigliati/ Paired wines:

Pallagello Bianco IGT € 7,00 - € 29,00

I CRUDI DI MARE RAW FISH



TARTARE DI TONNO € 18,00



Tartare di Tonno con guarnizione di Gel di Cipolla Rossa in Agrodolce

Tuna Tartare with a garnish of sweet and sour Red Onion Gel

Vini consigliati/ Paired wines:

Vite Rosè I Patrizi € 7,50 - € 29

TARTARE DI SALMONE € 18,00



Tartare di Salmone con Avocado e Salsa Aperol

Salmon Tartare with Avocado and Aperol Sauce

Vini consigliati/ Paired wines:

Risiera Coda di Volpe Raccamontina IGP Porto di Mola € 7,00 - € 29

TARTARE DI GAMBERI € 20,00



Tartare di Gamberi con Salsa Agrodolce piccante

Shrimp Tartare with a trio of homemade sauces

Vini consigliati/ Paired wines:

Negramaro Salento IGT Bianco Podere Don Cataldo € 7,00 - € 29

'O BIRBONE € 19,00



Sapori e Saperi Antichi si sposano perfettamente in questo piatto molto Tradizionale. Il Birbone è un'antico formato di pasta da noi fatta rinascere: Pasta Fresca con Semola 100% Integrale, Farina Integrale e Grano Saraceno 100% italiano. Qui la proponiamo con la Colatura di Alici, Pomodorini, olive Caiazzane, capperi con una manciata di granella di noci e nocciole e sbriciolata di Biscotto di Agerola. *Flavors and Ancient Knowledge blend perfectly in this highly traditional dish. The 'Birbone' is an ancient pasta shape that we have revived: Fresh pasta with 100% Whole Semolina, Wholemeal Flour, and 100% Italian Buckwheat Grano Saraceno. Here, we present it with Anchovy Sauce Colatura, Cherry tomatoes, olives Caiazzane, capers, topped of crushed walnuts and hazelnuts, and crumbled Agerola Biscuit*

Vini consigliati/ Paired wines:

Fiano Irpinia DOC Selezione Pineta 1903 € 7,00 - € 29,00

'O ZUCO RA' ALICE € 16,00



Il Nostro Spaghettonone che nasce da uno sbaglio con pomodorini rossi e gialli, Colatura di Alici, menta e zest di Limone. *Our Spaghettonone born from a mistake with red and yellow cherry tomatoes, anchovy sauce, mint and lemon zest*

Vini consigliati/ Paired wines:

Tramonti Bianco Costa d'Amalfi D.O.C. Tenuta San Francesco € 7,50 - € 32,00

'O GENOVESE € 18,50



Raviolo con Genovese Napoletana. Un raviolo del nostro pastificio artigianale con ripieno della famosa genovese di manzo napoletana. Per i non Campani la genovese è una condimento fatto con cipolle e carne che cuoce per circa 9 ore. *Ravioli homemade pasta with Neapolitan Genovese sauce. A ravioli from our artisan pasta factory filled with the famous Neapolitan beef and onion Genovese sauce. The Genovese sauce is a condiment made with onions and meat that cook for about 9 hours*

Vini consigliati/ Paired wines:

Camporoccio Raccamontina IGT Rosso € 7,50 - € 30,00

LA NOSTRA NERANO € 17,50



La Nerano, nata a metà degli anni '50 nella omonima Località, interpretata a nostro modo. La nostra Versione di uno dei piatti Tipici della Costa, il nostro Spaghettonone fatto in Casa alla Nerano con un misto Formaggi, Zucchine in doppia Consistenza (Cremoso e fritte), Basilico e Scaglie di Caciocotta del Cilento.

The Nerano pasta born in the mid-50s in the homonymous Location on Amalfi Coast (Nerano), interpreted in our own way. Our version of one of the typical dishes of the Coast, our homemade Nerano-style big Spaghetto with a mix of cheeses, Zucchini in double consistency (creamy and fried), Basil, and flakes of Caciocotta from Cilento.

Vini consigliati/ Paired wines:

Risiera Coda di Volpe Raccamontina IGP € 7,00 - € 29,00

'NDUNDERI € 16,00



Dalla Tradizione Minorese, simili a dei grossi gnocchi di semola di grano duro e ricotta, con pomodorini freschi, Provola Affumicata e pesto di rucola. *From the Minori Tradition, similar to large gnocchi with durum wheat semolina and ricotta chees, with fresh cherry tomatoes, smoked provola cheese, and arugula pesto.*

Vini consigliati/ Paired wines:

Aglianico Campania IGT € 7,00 - € 29,00

TRIS DI TARTARE € 27,00



Tonno, salmone, gamberi con Tris di Salse di nostra Creazione. *Trio of tuna tartare, salmon, shrimp with a trio of homemade sauces*

Vini consigliati/ Paired wines:

Pallagrello Bianco IGT TERRE DEL VOLTURNO - Lancella € 7,00 - € 29

I SECONDI MAIN COURSES

IL GRAN MARE ALLA BRACE € 42,00



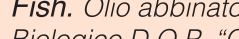
Grigliata Mista di Pesce: Seppia oppure Calamaro, Mazzancolle, Scampo, Tonno, Filetto di Pesce locale, pesce spada. *Da condividere anche in 2 persone *se per motivi di disponibilità mancasse uno degli ingredienti lo sostituiremo con uno di fascia superiore. Mixed Grilled Fish: Cuttlefish or Squid, Prawns, Langoustine, Tuna, Local Fish Fillet, Swordfish *If any ingredient is unavailable, we will replace it with one of higher quality. You Can also shared between 2 people*

Olio abbinato/ Paired Olive oil: Oro Campania Turion Biologico D.O.P. "Colline Salernitane"

Vini consigliati/ Paired wines:

G. Apicella Costa d'Amalfi Bianco € 7,50 - € 32

IL MARE ALLA BRACE € 29,00

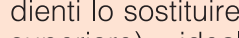


Grigliata Mista di Pesce, per 1 persona. *Mixed Grilled Fish. Olio abbinato/ Paired Olive oil: Oro Campania Turion Biologico D.O.P. "Colline Salernitane"*

Vini consigliati/ Paired wines:

G. Apicella Costa d'Amalfi Bianco € 7,50 - € 32

IL CUOPPO DI MARE € 27,00



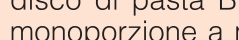
Fritto Misto di Pesce con Calamari, Alici, Gamberi (se per motivi di disponibilità mancasse uno degli ingredienti lo sostituiremo con uno equivalente o di fascia superiore) - ideale anche per 2 persone. Solo Calamari o Solo Calamari e Gamberi + € 2,50

Mixed Fried Fish with Squid, Anchovies, Shrimp (If any ingredient is unavailable, we will replace it with an equivalent or higher quality one) - also ideal for 2 people. Only Squid or Only Squid and Shrimp + € 2.50

Vini consigliati/ Paired wines:

Furore Bianco M. Cuomo € 9,90 - € 49

LA ZUPPETA ATTUPPATA € 28,00



Zuppeta di Pesce Attuppata, cioè chiusa con un disco di pasta Brisé. Classica zuppa di pesce, ma monoporzione a nostra interpretazione, con Gambero, Scampo, frutti di mare, calamaro, pesce locale, pomodoro (Attenzione puo' contenere pesce con lisce) - Tempi Cottura: 25'-30' minuti.

Fish Soup "Attuppata", meaning closed with a disc of puff pastry. A classic fish soup, but single portion in our interpretation, with Prawns, Langoustine, seafood, squid, local fish, tomato (Warning: it may contain fish with bones) - Cooking Time: 25-30 minutes.

Vini consigliati/ Paired wines:

Negroamaro Rosato € 7,50 - € 29

PESCE AL FUMO € 25,00



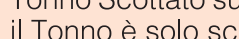
Orata Ripiena di Scarola con Capperi e Olive con leggera Affumicatura su Vellutata di Porro e Patate.

Sea Bream stuffed with escarole, capers, and olives with a light smokiness, served on a leek and potato velouté. Olio abbinato/ Paired Olive oil: Oro Campania Selezione _4

Vini consigliati/ Paired wines:

Pallagrello Bianco IGT TERRE DEL VOLTURNO - Lancella € 7,00 - € 29

SCOTTATA DI TONNO € 24,00



Tonno Scottato su crema di Porro e Patate. Attenzione il Tonno è solo scottato il che vuol dire che all'interno rimane CRUDO (No! non si puo' avere più cotto).

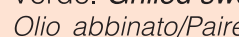
Seared Tuna on leek and potato cream. Please note that the Tuna is only seared, meaning it remains RAW inside (No! it can't be cooked more).

Olio abbinato/ Paired Olive oil: Oro Campania - Geryon Biologico 100% Italiano

Vini consigliati/ Paired wines:

Vite Rosè I Patrizi € 7,50 - € 29

SPADA ALLA GRIGLIA € 18,00



Trancio di Pesce Spada alla Griglia con Insalata Verde. *Grilled swordfish steak with green salad.*

Olio abbinato/ Paired Olive oil: Oro Campania - Juréca D.O.P. "Colline Salernitane"

Vini consigliati/ Paired wines:

Risiera Coda di Volpe Raccamontina IGP € 7 - € 29

COPERTO 3,50 €

FRITTO DI CALAMARI..... € 18,00

Frittura di soli Calamari. Per 1 persona.
Fried Calamari. For 1 person

Vini consigliati/ Paired wines:

Negramaro Salento IGT Bianco € 7,00 - € 29,00

LA BARCA: IL PESCATO DEL GIORNO.....€ 75,00 al Kg

Secondo Peso: mediamente dai 800gr-1,200kg.

Tutti i Giorni disponibile Pescato dalla nostra Vetri-
na/Barca frigo (alla Griglia, al Forno, all'Acquapazza,
al Sale). **THE BOAT: CATCH OF THE DAY €75,00**
per Kgs. - *Second Weight: on average from*
800gr-1,200kg. Whole Fish, Daily Catch available
from our showcase/boat fridge (grilled, baked, in
acquapazza, salt-crusted).

Vini consigliati/ Paired wines:

Furore Bianco M. Cuomo € 9,90 - € 49

G. Apicella Costa d'Amalfi Bianco € 7,50 - € 32

CUBOTTO DI MANZO € 26,00

Filetto di Manzo su foglie di Patate Spadellate e ridu-
zione di Vini Rosso. *Beef fillet on sautéed potato*
leaves and Red wine reduction.

Vini consigliati/ Paired wines:

Plebiscito Irpinia Campi Taurasini I PATRIZI € 7,50 - € 32

LA PARMIGIANA IN CROSTA DI PANE..€ 18,00

Tradizionale Parmigiana di Melanzane in Crosta di
Pane con Antichi Pomodori di Napoli, Fiordilatte di
Tramonti. *Traditional Eggplant Parmigiana with a*
Bread Crust, topped with tomato Antichi Pomodori di
Napoli sauce and Mozzarella cheese from Tramonti

Vini consigliati/ Paired wines:

Fiano Irpinia € 7,00 - € 29

BAMBINI/CHILDREN:

PENNE AL POMODORO.....€ 13,00

COTOLETTA E PATATINE € 10,00



CONTORNI

MELANZANE 'A FUNGITIELLO € 9,00

melanzane a funghetto con pomodoro. *Eggplants with tomatoes*

SCAROLA RIPASSATA€ 9,00

Olive, acciughe e capperi. *Sautéed escarole with Olives, ancho-
vies and capers*

PATATE AL FORNO€ 8,00

BAKED POTATOES

Vasetto vetro da 34ml. di Ketchup Heinz + € 0,80

Vasetto vetro da 34 ml. di Maionese Heinz + € 0,80

PATATE FRITTE€ 7,50

FRENCH FRIES

Vasetto vetro da 34ml. di Ketchup Heinz + € 0,80

Vasetto vetro da 34ml. di Maionese Heinz + € 0,80

INSALATA VERDE € 5,00

GREEN SALAD

INSALATA MISTA.....€ 6,00

Lattuga, scarola, carote, pomodorini. *Lettuce, escarole, carrots,
cherry tomatoes*

INSALATA DI POMODORI.....€ 6,00

TOMATOES SALAD



DESSERTS

I dolci sono fatti in casa e vengono composti al momento e
pertanto richiedono tempi più lunghi. Se andate di fretta, non
ordinateli. *The desserts are homemade and are composed at the*
moment and therefore require longer times. If you're in a hurry,
don't order them..

LA SFOGLIATELLA E IL SUO GELATO.... € 10,00

Sfogliatella Verticale ripiena del proprio gelato Neapolitan
Sfogliatella - *Vertical puff pastry filled with it's own*
ice cream

Liquore Abbinato/ Paired Liquor: *PASSION* Vino Passito Colli
di Salerno

OH ISSA! € 10,00

Il nostro Tiramisù composto, viene costruito nel piatto
con caffè espresso versato al momento.

Our composed Tiramisù, with espresso coffee poured
at the moment.

Liquore Abbinato/ Paired Liquor: *PASSION* Vino Passito Colli
di Salerno

MENU DEGUSTAZIONE

MENU DEGUSTAZIONE/TASTING MENU

Un viaggio raffinato ideato per accompagnarvi tra i gusti originali del Mare.

Abbiamo realizzato un menù Degustazione composto da tante mini-portate (tutte a Sorpresa) per gli amanti della Cucina di Mare e del pesce in tutte le sue versioni, Cotto, Crudo e le Varianti di Marinature che proponiamo lo Chef, con tante mini portate, tutte a base di mare.

Cosa Comprende:

5 Antipasti di Pesce in tutte le sue Varianti;

3 assaggi di Primi di mare tutti realizzati con la Pasta fresca del nostro Pastificio Artigianale,

2 Secondi di mare

1 Dolce Artigianale, Limoncello e Fogliolino.

Tante Mini portate a Base di Pesce e Tutte a Sorpresa.

In Questo Modo Avrete la Possibilità di Assaggiare più Piatti del Nostro Menù.

Prestabilito. Consigliato per chi ama il vero sapore del buon pesce e desidera assaggiarne le sue varietà. Obbligatorio per Tutti i componenti del Tavolo (Escluso i bambini)

A refined journey designed to guide you through the original flavors of the sea. We have created a Tasting Menu composed of many mini-courses (all by surprise) for seafood lovers, featuring fish in all its forms: cooked, raw, and various marinades proposed by our Chef. The menu offers a variety of mini-courses, all seafood-based.

What's Included: 5 Seafood Appetizers in all their Variations;

3 tastings of Seafood First Courses, all made with the fresh pasta from our artisanal pasta factory, 2 Seafood Second Courses, and an Artisanal Dessert, with Limoncello e Fogliolino. Many Mini-courses based on Seafood and all by surprise.

This way, you'll have the opportunity to taste more dishes from our menu. Recommended for those who love the true taste of good seafood and want to try its varieties. Mandatory for all table members (excluding children).



Tempo medio percorso degustazione: 2/2,5 ore in periodi di massima affluenza

Average tasting tour time: 2/2.5 hours in peak periods

INFINITO 1

Tutto Cotto e Non contiene Crudo
All Cooked and Does Not Contain
Raw

Euro 75,00 a persona
Price per person

INFINITO 2

Con Assaggi di Crudo e Cotto
With Tastings of Raw fish and
Cooked

Euro 80,00 a persona
Price per person

DEGUSTAZIONE VINI

I CLASSICI CAMPANI / I 3 GRANDI DELLA COSTA AMALFITANA

percorsi DiVini per Veri intenditori tra i Vitigni che hanno fatto la Storia Vitivinicola Campana

1) CLASSICI CAMPANI: 3 BIANCHI € 20 (3 Calici): 1 Calice Falanghina, 1 Calice Fiano, 1 Calice Coda di Volpe

2) GRANDI DELLA COSTA D'AMALFI DOC € 26 (3 Calici)

3 Calici delle 2 prime Cantine che hanno iniziato la Storia dell'Enologia della Costa Amalfitana, imperdibile.

1 Calice Furore Bianco Costa d'Amalfi M. Cuomo 1 Calice Tramonti Bianco Costa d'Amalfi G. Apicella

1 Calice Ravello Bianco Costa d'Amalfi M. Cuomo

VOLEVA ESSERE UN SOUFFLÉ, MA E' UN BABA'€ 10,00

Babà al Rum tiepido con Crema Chantilly
al Cioccolato servito in un pot di Ceram-
ica. *Warm Rum Baba with Chocolate*
Chantilly Cream served in a Ceramic Pot

Liquore Abbinato/ Paired Liquor: Rum BAR-
CELO' di Salerno

NON E' UNA DELIZIA AL LIMONE € 9,50

'A Zizza 'e Monaca, il dolce al limone
emblema della Costiera Amalfitana nella
Nostra Variante a Semifreddo/Mousse a
LIMONE con Cuore di Gelée al limone.
Lemon delight in semifreddo.

CAPRESE AL LIMONE € 9,00

La nostra versione al limone della famosa
Caprese, nata da un errore: fu dimentica-
ta la farina. *Our lemon version of the*
famous Caprese, a flourless dessert.

PROFUMO DI COSTIERA € 9,00

Fresco con sentori di Agrumi proprio
come la brezza della Costiera Amalfita-
na. *A fresh dessert with hints of Citrus*
fruits just like the breeze of the Amalfi
Coast

SORBETTO NEL LIMONE € 7,50

Lemon Sorbet. Liquore Abbinato/ Paired
Liquor: Limoncello

MISTERY CAKE€ 28,00

Un Dessert a Sorpresa da Condividere in
due o più persone. *A Surprise Desserts to*
share between two or more people

I GELATI in Vasetto di Vetro € 9,50

- Nocciola con Croccante di nocciola e mandorle variegato al Cioccolato

- Fiordibufala variegato con Caramello Salato

BIRRE ARTIGIANALI CRAFT BEER

FURORE€ 9,50

LA BIRRA DEL FIORDO 0,50 CL.

Birra Artigianale della Casa di Nostra
Ricetta con Leggeri Sentori Agrumati
e molto Beverina 5%vol.

Home craft Beer



Informativa allergeni

Il responsabile dell'autocontrollo aziendale (HACCP) ha predisposto secondo quanto riportato nell'allegato II del Reg. 1169/2011, un piano di gestione controllo degli Allergeni di seguito riportati. (Fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori)



Si pregano i signori clienti di comunicare al personale addetto, all'atto delle ordinazioni, le eventuali allergie o intolleranze, anche se non contemplate nel suddetto allegato

Il personale sarà a completa disposizione dei clienti per fornire informazioni sugli ingredienti specifici delle preparazioni gastronomiche

Prodotti slow food - Presidio slow food

◆ pesce surgelato o da noi abbattuto a norma di legge (Quando non disponibile pesce fresco).

◆ pesce fresco -fresh fish

LA CARTA DEI VINI

VINO DELLA CASA HOUSE WINE WHITE / RED



FALANGHINA	€ 25,00	€ 6,50
Roccamonfina IGT 12,5% vol.		
FALANGHINA	€ 25,00	€ 7,00
Frizzante Vibrio 12,5% vol.		
FIANO IRPINIA D.O.C.	€ 29,00	€ 7,00
AGLIANICO CAMPANIA IGT	€ 29,00	€ 7,00
Vino Rosso		

BOLLICINE / Sparking Wines

FRANCIACORTA BRUT	€ 59,00
Enrico Gatti Metodo Classico 12,5% vol.	
CAVA NERA	€ 55,00
spumante metodo classico 12% Vol.	
BASALTO	€ 32,00 € 7,50
Falanghina spumante 12,5% Vol.	

VINI BIANCHI DOC & DOCG

FIORDUVA	€ 110,00
Costa d'Amalfi D.O.C. - Marisa Cuomo Furore 14% vol.	
PerEva	€ 60,00
Costa d'Amalfi D.O.C. Bianco - Tenuta San Francesco Tramonti 13% vol.	
RIESLING RENANO	€ 57,00
Trentino D.O.C. Maso Bergamini - 13% vol.	
RAVELLO BIANCO	€ 49,00 € 9,90
Costa d'Amalfi D.O.C. Marisa Cuomo 13,5% vol.	
TRAMONTI BIANCO	€ 32,00 € 7,50
Costa d'Amalfi D.O.C. G. Apicella 13% vol.	
TRAMONTI BIANCO	€ 32,00 € 7,50
Costa d'Amalfi D.O.C. Tenuta San Francesco 12,5% vol.	
RISIERA CODA DI VOLPE ...	€ 29,00 € 7,00
Roccamonfina IGP Porto di Mola 13,5% vol.	
NEGRAMARO SALENTO IGT	€ 29,00 € 7,00
Bianco Podere Don Cataldo 12,5% vol.	
PALLAGRELLO BIANCO IGT ..	€ 29,00 € 7,00
Terre del Volturno - Lancellata 13% vol.	
MACA	€ 35,00 € 7,50
Sannio Salopaca - Bianco Jannucci	
PIETRAMARA	€ 55,00
Fiano di Avellino D.O.C.G. I Favati 13,5% vol.	
TERRANTICA	€ 55,00
Greco di Tufo D.O.C.G. I Favati 13% vol.	
FIANO DI AVELLINO	€ 55,00
D.O.C.G. Rocca del Principe 13,5% vol.	
COLLE SANTA MARINA	€ 49,00
Tramonti Bianco Costa d'Amalfi D.O.C. Giuseppe Apicella 14% vol.	
RIBOLLA GIALLA IGT	€ 48,00
Venezia Giulia I Feudi di Romans 12,5% vol.	
FALANGHINA FRIZZANTE IGT	€ 48,00
Campania Mariano Sabatino 11,5% vol.	
GEWURZTRAMINER SÜDTIROL	€ 52,00
Alto Adige D.O.C. P. Zimmer 13,5% vol.	
MÜLLER THURGAU SÜDTIROL	€ 49,00
Alto Adige D.O.C. P. Zimmer 12,5% vol.	
PINOT GRIGIO P. Zimmer.....	€ 49,00
FURORE BIANCO	€ 49,00
Costa d'Amalfi D.O.C. Marisa Cuomo 13,5% vol.	

I ROSATI ROSÉ WINES

TRAMONTI ROSATO	€ 32,00	€ 7,50
Costa d'Amalfi D.O.C. Giuseppe Apicella 12% vol.		
VITE IRPINIA D.O.C.	€ 29,00	€ 7,50
Rosato I Patrizi 12,5% vol.		
NEGROAMARO ROSATO ..	€ 29,00	€ 7,50
Salento IGT Podere Don Cataldo 13% vol.		

NEWS LETTER

MANTIENITI
AGGIORNATO



VINI ROSSI/ RED WINES

CAMPO DEL SOGNO	€ 110,00
Collezione Privata IGT Campania Rosso Tenuta San Francesco 13,5%	
FURORE ROSSO RISERVA	€ 75,00
Costa d'Amalfi D.O.C. Marisa Cuomo 14% vol.	
'A SCIPPATA	€ 60,00
Tramonti Rosso D.O.C. RISERVA Giuseppe Apicella 14% vol.	
FURORE ROSSO	€ 59,00
Costa d'Amalfi D.O.C. - Marisa Cuomo 13,5% vol.	
TRAMONTI ROSSO	€ 35,00 € 8,60
Costa d'Amalfi D.O.C. Giuseppe Apicella 12,5% vol.	
CAMPOROCCIO	€ 30,00 € 7,50
Roccamonfina I.G.T. Rosso - Az. Agr. Porto di Mola 14,5% vol.	
PLEBISCITO IRPINIA D.O.C. ...	€ 32,00 € 7,50
Campi Taurasini - I Patrizi 14% vol.	
NEGRAMARO SALENTO IGT.	€ 33,00 € 7,50
14% vol.	
PIEDIROSSO	€ 35,00
Vecchie Vigne Campania I.G.T. Rosso Cantina S. Francesco Tramonti 12% Vol.	
CRETAROSSA Irpinia D.O.C. ...	€ 59,00
Campi Taurasini - I Favati 14% vol.	
CIMMARINO CASAVECCHIA IGT ...	€ 36,00
Terre del Volturno - Cantina di Lisandro 13% vol.	
PINOT NOIR SÜDTIROL	€ 49,00
Alto Adige D.O.C. Peter Zimmer 13% vol.	

BEVANDE/DRINKS

FERRARELLE	€ 3,00
NATIA	€ 3,00
SAN PELLEGRINO acqua frizzante.....	€ 4,50
COCA-COLA	€ 4,00
COCA ZERO	€ 4,00
LURISA ARANCIATA	€ 4,80
LURISA LIMONATA	€ 4,80
FERRARELLE ARANCIATA	€ 4,00
FERRARELLE LIMONATA	€ 4,00
FERRARELLE GAZZOSA 250 ML.	€ 4,00
LURISA CHINOTTO	€ 4,80
LURISA GAZZOSA 275 ML	€ 4,80
GINGER BEER	€ 4,80
SUCCO MELA VERDE/PESCA	€ 4,00

COCKTAILS

ALCOLICI€ 10

APERITIVO ITALIANO
SPRITZ AMALFITANO
LIMONCELLO, PROSECCO, SODA
FOGLIOLINO SPRITZ
LIQUORE DI FOGLIE DI LIMONE, PROSECCO, SODA
MANGO PA' CAPA MANGO PO' CAZZO
POLPA DI MANGO FRESCO, PASSION FRUIT, PROSECCO.
APEROL SPRITZ
APEROL, PROSECCO, SODA
BOCCA DI ROSA
VERMOUTH MANCINO SAKURA EDIZIONE LIMITATA,
VODKA KETEL ONE, LEMOM JUICE, LIQUID SUGAR
NEGRONI
GIN, BITTER, VERMOUTH
MOJITO
RUM, MENTA, LIME, SODA
AMERICANO
BITTER, VERMOUTH, SODA
ESPRESSO MARTINI
VODKA, ESPRESSO, KAHLÚA, SCIROPPO DI ZUCCHERO
PORNSTAR MARTINI
VODKA, PASSION FRUIT, LIME, PROSECCO
SPRITZ ON THE BEACH
SPRITZ, ORANGE, SUCCO DI PESCA, LIME
GIN MULE
GIN, MENTA, LIME, GINGER, ANGOSTURA
COSMOPOLITAN
VODKA, TRIPLO SECCO, MIRTILLO ROSSO, LIME
SEX ON THE BEACH
VODKA, MIRTILLO ROSSO, ORANGE, SUCCO DI PESCA
LONDON MULE
GIN, LIME SOUR, GINGER
MIAMI VICE
RUM, ORANGE, COCCO, FRAGOLA, LIME
LONG ISLAND ICED TEA
VODKA, GIN, RUM, TRIPLO SECCO, LIME SOUR, COLA
TEQUILA SUNRISE
TEQUILA, ORANGE, GRANITA
MOJITO PASSION
RUM, MENTA, PASSION FRUIT, LIME, SODA
MOJITO STRAWBERRY
RUM, FRAGOLA, MENTA, LIME, SODA
HUGO SPRITZ
SCIROPPO DI FIOR DI SAMBUCCO, PROSECCO, SODA

LIQUORI CASA

LIMONCELLO	€ 4,00
FOGLIOLINO	€ 4,00
CUNCIERTO	€ 4,00

LIQUORI NAZIONALI ED ESTERI

GRAPPE	
GRAPPA 18 LUNE BARRIQUE	€ 10,00
GRAPPA BIANCA MAZADRO	€ 9,00
AMARI	
AMARO DEL CAPO	€ 7,00
AMARO JAGERMASTER	€ 8,00
WHISKY	
OBAN	€ 15,00
LAGAVULIN	€ 15,00
TALISKER 10 anni	€ 15,00
GLENMORANGIE 10 anni	€ 13,00
GLENKINCHIE 10 anni	€ 10,00
TULLARMORE DEW 2014	€ 9,00
JAMESON	€ 9,00
MACALLAN	€ 9,00
WILLIAM LAWSON 8 anni	€ 10,00
CHIVAS REGAL 12 anni	€ 8,00
BALLANTINES	€ 9,00

COGNAC

MARTELL	€ 8,00
REMY MARTIN	€ 8,00
COURVOISIER	€ 9,00
GASTON DE LAGRANGE	€ 10,00
GODET	€ 10,00

RUM

ZACAPA Gran Riserva Solera 23 ..	€ 11,00
APPLETON 10 ANNI	€ 15,00
APPLETON 12 ANNI	€ 17,00
DARTIGALONGUE 2014	€ 17,00

MOCKTAILS

ANALCOLICI/NO ALCOL€ 7,00

VIRGIN MOJITO
MENTA, LIME, ZUCCHERO, SODA
KISS ON THE BEACH
ORANGE, SUCCO DI PESCA, PASSION FRUIT, SODA
VIRGIN COLADA
ANANAS, COCCO, LIME
COSMOTINI
MIRTILLO ROSSO, LIME, SODA
TROPICAL MOJITO
MENTA, PASSION FRUIT, LIME, SODA
STRAWBERRY COLADA
ANANAS, COCCO, FRAGOLA, LIME
GINGER LEMONADE
GINGER, LIME, SODA
PINK VELVET
MIRTILLO ROSSO, ORANGE, LIME, GINGER
MOCKSTAR
PASSION FRUIT, LIME, GINGER, SODA
BERRY MULE
FRAGOLA, LIME SOUR, GINGER
VIRGIN PORNSTAR
PASSION FRUIT, LIME, SODA
PEACH FIZZ

CAFFETTERIA

CAFFÈ ESPRESSO	€ 2,00
DOPPIO ESPRESSO	€ 4,00
CAFFÈ MACCHIATO	€ 2,30
DECAFFEINATO	€ 2,30
CAFFÈ CORRETTO	€ 2,50
CAFFÈ AMERICANO	€ 4,00
CAFFÈ D'ORZO	€ 2,50
CAPPUCCINO	€ 5,00
CAFFÈ LATTE	€ 5,00
LATTE	€ 4,00
THÈ/TISANE	€ 5,00