

ANTIPASTI

Fantasie di Verdure Secondo la Tradizione Campana € 18

Melanzane a Funghetto € 15

Peperoncini di Fiume € 15

Zucchine alla Scapece € 15

Insalata di Avocado con Pomodoro Cuore di Bue di Sorrento € 22

Insalata Mista € 10

PRIMI

Rigatoni Al Pomodoro Fresco San Marzano € 22

Spaghetti Aglio & Olio, Peperoncino, Spigola e Pomodorino Giallo € 25

Tagliatelle Al Ragu € 23

Linguine All'Ortolana € 20

SECONDI

Panino con Hamburger, Insalata, Pomodoro con Patatine Fritte € 20

Cotoletta con Panatura Croccante € 20

Petto di Pollo alla Griglia con Verdure di Stagione € 20

Entrecote alla Piastra con Insalatina di Campo € 25

Trancio di Branzino all'Acqua Pazza € 28

DOLCI

Torta del Giorno € 10

Tagliata di Frutta di Stagione € 12

STARTERS

- Local fresh vegetable € 18
- Mushroomed Eggplants € 15
- River Peppers € 15
- Zucchini Scapece € 15
- Avocado Salad with Sorrento Tomato Beef Heart € 22
- Mixed Salad € 10

FIRST COURSE

- Rigatoni with Fresh San Marzano Tomatoes € 22
- Garlic & Oil Spaghetti, Chili, Sea Bass and Yellow Tomatoes € 25
- Tagliatelle with Ragu Sauce € 23
- Linguine with local Vegetables € 20

MAIN COURSE

- Hamburger, Salad, Tomato served with French Fries € 20
- Schnitzel with Crispy Breadcrumbs € 20
- Grilled Chicken Breast served with Seasonal Vegetables € 20
- Grilled Entrecote served with Fresh Salad € 25
- Sliced Sea Bass in Crazy Water € 28

DESSERT

- Cake of the Day € 10
- Sliced Seasonal Fruit € 12