

ANTIPASTI STARTERS

Il nostro crudo di pesce misto (mixed raw fish)

Antipasto misto di mare (starter mixed fish)

Polipo alla griglia con tortino di patate(grilled octopus with potato pie)

Misto di mare marinato (marinated anchovies, salmon & fillet of fish)

Saute' di frutti di mare (saute' seafood)

Tartara di tonno (tuna tartare)

Filetti di pesce marinato con arance e scaglie di parmigiano

(marinated fillet of fish with oranges, vegetables, parmesan cheese)

Ostrica (oyster)

Calamaro ripieno (stuffed squid)

Mazzancolle in pastella (batter-fried shrimp)

Polipetti alla luciana (octopus with tomato sauce)

Calamaretti fritti (fried squid)

Insalata caprese (tomatoes, mozzarella cheese, basil)

Prosciutto crudo, melone e burrata (parma ham, melon & "burrata" cheese)

Antipasto misto di verdure e fritto all'italiana (starter mixed vegetables mixed fried)

PRIMI PIATTI

PASTA DISHES

Risotto alla pescatora (rice with seafood)

Spaghetti alle vongole (spaghetti with clams)

Linguine con scampi e frutti di mare

(pasta with scampi, seafood and tomato sauce)

Linguine con granseola (pasta with crab)

Spaghetti al nero di seppie (pasta with cuttlefish)

Spaghetti ai frutti di mare (pasta with seafood tomato sauce)

Paccheri di Gragnano con rana pescatrice

(pasta with monkfish tomato sauce)

Linguine con astice in bellavista

(pasta with lobster)

Spaghetti con tartufi di mare e scaglie di parmigiano

(pasta with truffle sea, parmesan cheese and basil)

Gnocchi alla sorrentina

(gnocchi with mozzarella, parmesan tomato sauce)

Spaghetti con zucchini alla Nerano

(pasta with zucchini)

Pennette con verdure e provolone del monaco

(pasta with vegetables and local cheese)

Lasagna (meat lasagna)

Fettuccine alla bolognese (pasta with minced meat)

Ravioli di melanzane (ravioli pasta filled with Eggplant)

with crab)

SECONDI DI PESCE MAIN FISH

Filetti di pesce del giorno, calamari e frutti di mare gratinati su foglia di limone (fillet of fish of the day & seafood au gratin on a bed of lemon leaves)

Grigliata di pesce del giorno (mixed grilled fish of the day)

Filetti di pesce del giorno con pomodori secchi e patate

(fillet of fish with sundried tomatoes & potatoes)

Alici con patate & provolone del monaco

(anchovies with provolone del monaco /local cheese)

Pesce del giorno alla griglia (grilled fish of the day)

Frittura mista di pesce (mixed fried fish)

Pesce del giorno “all’acqua pazza” (fillet of fish with tomato sauce)

Pesce del giorno al vino bianco (fillet of fish with white wine sauce)

Pesce del giorno al limone (fillet of fish with lemon sauce)

Spezzatino di pesce del giorno con verdure (fillet of fish with vegetables)

Zuppa di filetto di pesce del giorno & frutti di mare (fillet of fish & seafood with tomato sauce)

Cartoccio di filetto di pesce del giorno con erbe locali e patate (fillet of fish with local herbs)

Parmigiana di filetto di pesce

(fillet of fish with eggplant, mozzarella, parmesan & tomato sauce)

**Fish “special of the day”, pasta garlic, oil chilly,
& vegetables and fillet fish of the day**