



ANTIPASTI

Tartare di Tonno Rosso con Lime e Menta

Red Tuna Tartare with Lime and Mint

€25

Tentacolo di Polpo arrosto su morbido di Patate e Friggitelli

Grilled Octopus Salad on a bed of Potato Cream with Green Peppers

€18

Insalata di Mare con Crostacei , Molluschi e Frutti di Mare

Seafood Salad (Octopus , Squid , Shrimps and Seafood)

€18

La nostra Insalata Caprese

Our Caprese Salad with local Mozzarella and Tomato

€16

Prosciutto Crudo di Parma e Melone o Treccia

Parma Ham and Melon or Mozzarella

€16

Impepata di Cozze

Mussels in Peppered Water

€16

Souté di Frutti di Mare

Seafood sauté

€18

Bresaola di Tonno e pesce Spada servita con Pesto di Agrumi e Melone

Tuna and Swordfish Bresaola served with Citrus Pesto and Melon

€20

Insalata di Seppie, Sedano e Noci

Cuttlefish Salad with Celery and Walnuts

€20

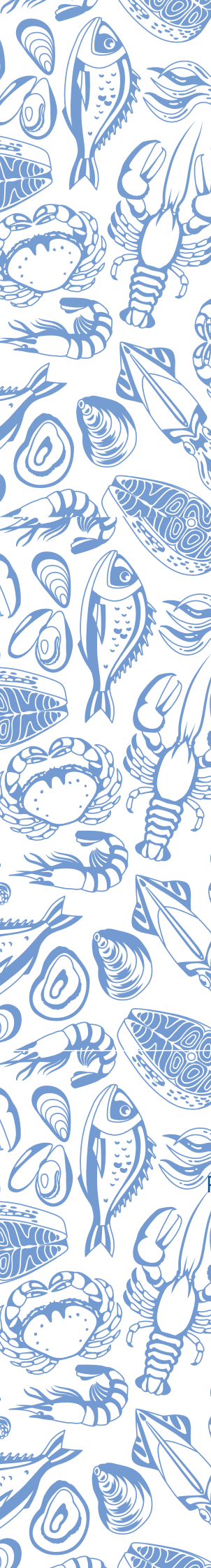
Insalata di Polpo con Patate, Pomodorini e Olive verdi

Octopus Salad with Potatoes, Cherry Tomatoes and Green Olives

€18



*We use fresh products of an excellent quality and in the absence of such fresh products we utilize frozen of the highest quality, in compliance with current national European regulations.



PRIMI PIATTI/ PASTA DISHES

Spaghetti con Vongole e Lupini

Spaghetti with Clams

€18

Scialatielli ai Frutti di Mare

Scialatielli pasta with mixed Seafood

€20

Spaghetti alla Nerano

Spaghetti with Zucchini in Nerano-style Sauce

€16

Linguine all'Astice (½)

Linguine with ½ Lobster

€32

Gnocchi alla Sorrentina

Gnocchi with Tomato sauce, Mozzarella & Basil

€16

Spaghetti con Pomodorini e Basilico

Spaghetti with Cherry Tomato sauce & Basil

€15

Tagliatelle alla Bolognese

Tagliatelle with Traditional Bolognese Ragù

€16

Risotto alla Pescatora

Seafood Risotto

€25

Risotto ai Pomodorini Gialli , Stracciata di Bufala, Tartare di Gambero

rosso

Risotto with Yellow Cherry Tomatoes, Creamy Buffalo Mozzarella, Red Prawn Tartare

€25

Linguine con Cozze e Limone

Linguine with Mussels and Lemon

€18

Paccheri al Ragù di Scorfano e Pomodorini

Paccheri with Scorpionfish Ragù and Cherry Tomatoes

€26

*Utilizziamo prodotti freschi di eccellenza e in mancanza di tali prodotti surgelati e/o congelati all'origine di altissima qualità, nel rispetto delle vigenti normative nazionali ed europee





SECONDI / MAINS

Tagliata di Scottona su letto di Rucola, Pomodorini e scaglie di Grana
Sliced Scottona Beef on a bed of Rocket, Cherry Tomatoes, and Grana shavings

€20

Totani e Patate alle Praianese
Squid and Potatoes Praiano-style

€20

Filetto di Baccalà alla Molo 52 con Olive, Capperi, Prezzemolo, Origano e Pomodorini)

Cod Fish Fillet with Olives, Capers, Parsely, Oregano and Cherry Tomatoes

€18

Filetto di Spigola alla piastra con Zucchine alla Scapece
Grilled Sea Bass Fillet with Zucchini alla Scapece

€20

Filetto di Orata all'Acqua Pazza con Patate
Seabream in Infused Water with Potatoes

€20

Gamberoni alla griglia
Grilled King Prawns

€26

Grigliata di Pesce Mista (Pesce Spada, Gamberoni e Calamari)
Mixed Grilled Fish (Swordfish, Prawns, and Calamari)

€28

Frittura di Gamberi e Calamari servita con Mayonese all'aglio
Fried Shrimp and Calamari served with Garlic Mayonnaise

€18

Calamaro ripieno alla Napoletana su letto di Finocchi
Neapolitan-Style Stuffed Squid on a bed of Fennel

€24

Mare e Monti (1/2 Filetto alla griglia and 1/2 Astice grigliato) su salsa dello Chef
Surf & Turf (1/2 Grilled Filet and 1/2 Grilled Lobster on Chef's sauce)

€32

Tataki di Tonno Rosso ai 2 Sesami con Salsa Shoyu e Zenzero
Red Tuna Tataki with Sesami seeds, Soia Sauce and Ginger

€20

*We use fresh products of an excellent quality and in the absence of such fresh products we utilize frozen of the highest quality, in compliance with current national European regulations.

