



l'agrumeto

BARBECUE AND MORE



Antipasti | Hors d'oeuvres

Prosciutto San Daniele con bocconcino di bufala, noce pesca alla griglia e salsa di lamponi <i>San Daniele ham with buffalo mozzarella bite, grilled nectarine and raspberry sauce</i>	€ 20,00
Fior di zucca fritto su caponata di pomodoro del nostro orto e diavoleto su foglia di limone <i>Fried courgette flower on "caponata" of tomato from our garden and smoked cheese on lemon leaf</i>	€ 18,00
Tris di montanarine Con salsa al pomodoro / <i>With tomato sauce</i> Con salsa genovese / <i>With genovese sauce</i> Con pesto di basilico / <i>With basil pesto sauce</i>	€ 16,00
Parmigiana di melanzane del nostro orto <i>Local aubergine parmigiana</i>	€ 16,00
Sautè di frutti di mare <i>Seafood sauté</i>	€ 20,00
Fiore di zucca fritto 3 pz. <i>Fried courgette flower 3 pz.</i>	€ 10,00
Polipetto alla Luciana <i>Octopus "Luciana" style</i>	€ 18,00

Pasta

Scialatielli con frutti di mare e salicornia <i>Scialatielli with seafood and glasswort</i>	€ 24,00
Spaghetti di pasta fresca alla Nerano con sentori di limone <i>Spaghetti with courgettes and lemon scent</i>	€ 22,00
Gnocchi* alla sorrentina gratinato al forno <i>Potato dumplings* with tomatoes and provola cheese</i>	€ 18,00

Secondi di Pesce / Fish Main Course

Calamaro alla griglia con patate e ristretto d'arancia <i>Grilled squid with potatoes and orange sauce</i>	€ 25,00
Pescato del giorno (per due persone) <i>Catch of the day (for two people)</i>	€ 70,00
Ricciola alla griglia <i>Grilled amberjack</i>	€ 32,00

Secondi di Carne / Meat Main Course

Manzetta di Marchigiana Abruzzese alla griglia con le sue salse (per due persone) <i>Grilled Italian beef with sauces (for two people)</i>	€ 65,00
T-bone di Black Angus alla griglia con salsa olandese (per due persone) <i>Grilled Black Angus T-bone with hollandaise sauce (for two people)</i>	€ 80,00
Cosciotto di pollo ruspante con peperoni e patate sauté <i>Chicken with peppers and sautéed potatoes</i>	€ 22,00

Cortorni / Side Dishes

Involtino di scarole <i>Endives roll</i>	€ 7,00
Funghi <i>Mushrooms</i>	€ 7,00
Patate sotto la cenere <i>Potatoes baked under the ashes</i>	€ 7,00

Pizze

(48 ore di lievitazione / 48 hours leavening time)

Margherita Salsa al pomodoro, mozzarella e basilico <i>Tomato sauce, mozzarella cheese and basil</i>	€ 15,00
Focaccia con fior di latte e pomodori del nostro orto <i>Flat bread with fior di latte cheese and tomato from our garden</i>	€ 16,00
Salsiccia e broccoli "friarielli" <i>Pork sausage and "friarielli" broccoli</i>	€ 17,00
Prosciutto, scaglie di grana, rucola e pomodorini <i>Ham, parmesan flakes, rocket and cherry tomatoes</i>	€ 18,00
Calzone fritto ripieno con salsa al pomodoro, mozzarella e ricotta <i>Fried pizza filled with tomato sauce, mozzarella and ricotta cheese</i>	€ 16,00

Signature Pizza

(48 ore di lievitazione | 48 hours leavening time)

Li Galli € 16,00

Fior di latte, alici di Cetara e scorzetta di arance

*Fior di latte cheese, anchovies from Cetara
and orange peel*

La Nerano € 18,00

Zucchine, mozzarella, parmigiano e basilico

*Courgettes, mozzarella cheese, parmesan cheese
and basil*

Il Giardino € 18,00

Fior di latte, verdure, pomodorini gialli e rossi,

fior di zucca

*Fior di latte cheese, vegetables, red and yellow cherry
tomatoes, courgette flowers*

La Violetta € 18,00

Patate viola, diavoleto, speck e pomodorini confit

*Purple potatoes, smoked cheese, speck
and cherry tomatoes*

La Siciliana € 18,00

Fior di latte, pomodoro, melanzane, provola,
pomodorini confit, basilico

*Fior di latte cheese, tomato, aubergine,
provola cheese, cherry tomatoes and basil*

Dessert

Delizia al limone <i>Lemon delight</i>	€ 9,00
Mousse al cioccolato con cuore morbido all'arancia <i>Chocolate mousse with soft orange heart</i>	€ 9,00
Dolce di San Gennaro <i>"San Gennaro" cake</i>	€ 9,00
Babà all'arancia <i>Orange Babà</i>	€ 9,00
Gelati della casa <i>Homemade icecream</i>	€ 9,00

In mancanza di reperibilità del prodotto fresco, i piatti contrassegnati con () sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine. Alcuni prodotti vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano di autocontrollo ai sensi del Reg. CE 852/04. Il pesce destinato ed essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventive conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3 – come previsto dalla nota del Ministero della Salute del 2011. Per particolari esigenze alimentari/allergie o ulteriori informazioni, si prega di rivolgersi al Responsabile di Sala.

In the absence of availability of the fresh product, the dishes marked with () are prepared with frozen or frozen raw material at the origin. Some products are subjected to rapid temperature reduction to guarantee quality and safety, as described in the HACCP plan accordingly to EC Regulation 852 / 04. The fish used to be eaten raw or practically raw has been subjected to preventive reclamation treatment in compliance with the provisions of EC

Regulation 853/2004, Annex III, section VIII, chapter 3, letter D, point 3 - as required by the note of the Ministry of Health of 2011.

For special dietary requirements / allergies or further information, please ask to the Restaurant Manager.

Servizio del 10% non incluso / 10% service charge not included

Drink List

Bollicine italiane

Italian sparkling wine

Calice  Bottiglia 
Glass *Bottle*

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG
Bisol

€ 11,00 € 45,00

Franciacorta Bellavista Grande Cuvée
Bellavista

€ 16,00 € 70,00

Franciacorta Cuvée Prestige
Ca' del Bosco

€ 90,00

Rosè

Spumante Dubl, Rosè Edition
Feudi di San Gregorio

€ 14,00 € 60,00

Champagne

Calice  Bottiglia 
Glass *Bottle*

Brut
Veuve Clicquot

€ 25,00 € 120,00

Blanc de Blancs
Ruinart

€ 200,00

Vini bianchi Campani

White wines from Campania

Calice  Bottiglia 
Glass Bottle

Beneventano Falanghina IGP <i>Tenuta Scuotto</i>	€ 11,00	€ 33,00
Greco di Tufo DOCG <i>Tenuta Scuotto</i>	€ 12,00	€ 36,00
Fiano Trentenare IGP <i>Azienda agricola San Salvatore 1988</i>		€ 40,00
Oi Nì, Campania Fiano IGP <i>Tenuta Scuotto</i>		€ 46,00
Sireo, Campania Bianco IGT <i>Abbazia di Crapolla</i>		€ 85,00
Via del Campo, Irpinia Falanghina DOC <i>Quintodecimo</i>		€ 90,00
Furore Bianco Fiorduva, Costa d'Amalfi DOC <i>Cantine Marisa Cuomo</i>		€ 110,00

Vini bianchi Italiani

White wines from Italy

Calice  Bottiglia 
Glass *Bottle*

Bottega Vinai Pinot Grigio, Trentino DOC
Cavit € 11,00 € 33,00

Bottega Vinai Chardonnay, Trentino DOC
Cavit € 11,00 € 33,00

Bottega Vinai Sauvignon Blanc, Trentino DOC
Cavit € 11,00 € 33,00

Bottega Vinai Gewürztraminer, Trentino DOC
Cavit € 35,00

Chardonnay, Curtefranca Bianco DOC
Ca' del Bosco € 120,00

Vini rosè

Rosè wines

Calice  Bottiglia 
Glass *Bottle*

San Greg
Feudi di San Gregorio € 12,00 € 36,00

Scalabrone, Bolgheri DOC Rosato
Marchesi Antinori € 38,00

Vetere, IGP Paestum Rosato € 38,00

Azienda agricola San Salvatore 1988

Vini rossi campani
Red wines from Campania

Calice  Bottiglia 
Glass *Bottle*

Taurasi DOCG, 2017 € 50,00

Le lune del Vesuvio

Core, Campania IGT € 42,00

Montevetrano

Jungano, Aglianico Paestum IGP € 45,00

Azienda agricola San Salvatore 1988

Aglianico Redo IGP € 15,00 € 48,00

Tenuta Scuotto

Furore Rosso Riserva, Costa d'Amalfi DOC € 70,00

Cantine Marisa Cuomo

Nireo, Campania Rosso IGP € 75,00

Abbazia di Crapolla

Piano di Montevergine, Taurasi DOCG € 80,00

Feudi di San Gregorio

Vini rossi italiani

Calice  Bottiglia 
Glass *Bottle*

Red wines from Italy

Chianti, Castiglioni DOCG <i>Frescobaldi</i>		€ 32,00
Maru, Negroamaro Salento IGT <i>Castello Monaci</i>		€ 33,00
Sasseo Primitivo, Salento IGT <i>Masseria Altemura</i>	€ 11,00	€ 34,00
Morellino di Scansano DOCG <i>Melini</i>		€ 35,00
Cabernet Sauvignon IGP <i>La Tunella</i>	€ 12,00	€ 36,00
Il Principe, Langhe Nebbiolo DOC <i>Michele Chiarlo</i>		€ 42,00
Chersì, Barbera D'Asti Superiore DOCG <i>Ca' Bianca</i>		€ 43,00
La Paurosa, Montepulciano D'Abruzzo DOP <i>Terre d' Erce</i>	€ 13,00	€ 45,00
Le volte dell'Ornellaia, Toscana IGT Rosso		€ 47,00

Ornellaia

Brunello di Montalcino DOCG € 19,00 € 69,00

Banfi

Bruciato € 60,00

Bolgheri DOC, Marchesi Antinori

Barolo DOCG, 2018 € 75,00

Ca' Bianca

Tignanello, Toscana IGT € 130,00

Marchesi Antinori

Guado al Tasso, Bolgheri DOC Superiore 2020 € 200,00

Marchesi Antinori

Vini da Dessert

Dessert wine

Calice  Bottiglia 
Glass *Bottle*

Passito di Pantelleria, Liquoroso DOC € 10,00 € 40,00

Cantine Pellegrino 1880

Moscato d'Asti DOCG € 8,00 € 32,00

Ca' Bianca

Mel € 14,00 € 76,00

Antonio Caggiano

Privilegio € 15,00 € 70,00
Feudi di San Gregorio

Acqua Minerale / Mineral Water

Natia, Ferrarelle € 6,00

Soft Drinks

Coca cola, Fanta, Coca cola zero, Sprite, € 6,00
Lemonsoda, Tonic water, Soda water

Birra artigianale / Craft beer

Birra artigianale Syrentum (75 CL) € 20,00
Birra artigianale Syrentum (33 CL) € 10,00

Birra in bottiglia / Bottled Beer

Selezione Peroni Gran Riserva € 10,00
Peroni Bianca, Peroni Puro Malto, Peroni Rossa
Birra analcolica – Non-alcoholic beer € 7,00

Servizio del 10% non incluso / 10% service charge not included