

Sorrento  
IL RISTORANTE



# ANTIPASTI

## HORS D'OEUVRES



Fior di latte con insalatina di fave,  
pomodoro infornato e croccante alle olive  
"Fior di latte" mozzarella with broad bean salad,  
baked tomato and olive flavored bread crouton

1 - 5 - 11

18

Calamaro\* tiepido su crostino all'aglio nero,  
passatina di peperoni e asparagi  
Warm squid\* on a black garlic aromatized crouton,  
pepper sauce and asparagus

1 - 13 - 14

22



Bouquet di verdure alla griglia con quenelles di ricotta  
profumata all'arancia

16

Grilled vegetable bouquet with orange flavored ricotta  
quenelles

11 - 13

Insalata di polpo\* alla griglia con tartare di finocchi  
e salsa di noci tostate

20

Grilled octopus\* salad with fennel tartare  
and toasted walnut sauce

11 - 13 - 14

# I PRIMI

## FIRST COURSES

- Gnocchi\* di carciofi con salsa cacio e pepe,  
pancetta tesa e croccante di finocchietto  
Artichoke gnocchi\* with cheese and pepper sauce,  
bacon and crunchy fennel  
1 - 3 - 11 - 13 20
- Spaghettoni di pasta fresca con vongole  
e pomodorini del Piennolo  
Fresh pasta spaghettoni with clams,  
cherry tomatoes from "Piennolo"  
1 - 11 - 12 - 13 24
- Ravioli\* di scarola alla napoletana con salsa al Pecorino,  
pomodoro confit e acciughe di Cetara  
Ravioli\* stuffed with escarole "Neapolitan style" with  
Pecorino cheese sauce, confit tomato and Cetara anchovies  
1 - 3 - 4 - 11 - 13 22



Classica pasta e patate con provola affumicata  
Traditional pasta and potatoes with smoked provola

21

1 - 11 - 13

Risotto con frutti di mare, scampi\* e foglia d'ostrica  
Risotto with seafood, scampi\* and oyster leaf

26

6 - 10 - 11 - 12 - 13 - 14

## I SECONDI

### MAIN COURSES

Ricciola alla piastra con cime di rapa al salto  
e patate novelle 32  
Grilled amberjack with sautéed turnip tops  
and new potatoes  
4 - 6 - 12 - 13

Pescato del giorno al forno,  
soffice di patate al peperoncino e carciofi dorati 31  
Baked catch of the day,  
soft potatoes with chilli pepper and fried artichokes  
1 - 3 - 4 - 11 - 12 - 13

Sovracoscia di pollo cotta a bassa temperatura  
con asparagi e patate rosse 25  
Chicken thigh cooked at low temperature  
with asparagus and red potatoes

6 - 12 - 13

Filetto di manzo alla griglia con mostarda di pomodoro,  
salsa al vino rosso, zucchine marinate alla menta 30  
Grilled beef fillet with tomato mustard, red wine sauce,  
mint marinated courgettes

1 - 6 - 12 - 13

 Parmigiana di melanzane al ragù di pomodorini e basilico 22  
Aubergine parmigiana with cherry tomato and basil ragù


1 - 6 - 11 - 13

# I DOLCI

## DESSERT

Gran piatto di formaggi nostrani con mostarde di frutta 20  
Assorted local cheese with fruit mustards  
9 - 11 - 12 - 13

Delizia al limone 10  
Lemon delight  
1 - 3 - 11 - 13

 Mousse di ricotta e ananas, caramello toffee 11  
Ricotta and pineapple mousse and toffee caramel  
1 - 3 - 5 - 11 - 13



Crostatina di cioccolato con fragole e lime 11  
Chocolate tart with strawberries and lime

1 - 3 - 11 - 13

Gelati della casa 9  
Homemade ice cream

1 - 3 - 11 - 13

Tagliata di frutta di stagione 9  
Sliced seasonal fruit

# ALLERGENI

## ALLERGENS

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio. Nonostante lo scrupoloso rispetto delle norme di corretta prassi igienica adottate, le preparazioni avvengono in ambienti in cui possono essere presenti tutti gli allergeni.

Hotel Guests are kindly required to ask the personnel on duty for the list of allergens.

Despite scrupulous compliance with the rules of good hygiene practice adopted, the preparations take place in environments where all allergens may be present.

## LEGENDA

- |                            |   |
|----------------------------|---|
| 1. Glutine - Gluten        | 8. Soia - Soy                           |
| 2. Crostacei - Crustaceans | 9. Senape - Mustard                     |
| 3. Uova - Eggs             | 10. Lupini - Lupins                     |
| 4. Pesce - Fish            | 11. Latte - Milk / Dairy                |
| 5. Arachidi - Peanuts      | 12. Anidride Solforosa - Sulfur Dioxide |
| 6. Sedano - Celery         | 13. Frutta a guscio - Nuts              |
| 7. Sesamo - Sesame         | 14. Molluschi - Molluscs                |

## ICON LEGENDA



Vegetariano - Vegetarian



Vegano - Vegan

10% service charge non incluso  
10% service charge not included

\*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.

\*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.

