



# Menù

## ANTIPASTI

Tortino di patate con fonduta di parmigiano e guanciale croccante	€ 10,00
Parmigiana di melanzane	€ 10,00
Caponata di mare (Seppia*, Gamberetti*, tentacoli di totano*, cozze, polipo*, olive, pomodorini freschi, sedano e finocchio)	€ 15,00
Seppia* gratinata su letto di rucola, pomodorini freschi e mandorle	€ 12,00
Polipetti* alla Luciana con pomodorini, olive e capperi	€ 12,00
Tartare di tonno* con centrifugato di mela verde e sedano	€ 12,00
Impepata di cozze	€ 10,00

## PRIMI PIATTI

Linguine di Gragnano alla pescatoria	€ 16,00
Paccheri di Gragnano con baccalà*, olive nere, pomodorini freschi, capperi e cipolla di Tropea	€ 13,00
Chicche di patate alla sorrentina con pomodoro, mozzarella e basilico	€ 10,00
Gnocchi val varaita ai 5 formaggi con pecorino romano, parmigiano reggiano, provolone del Monaco, provola affumicata e gorgonzola	€ 12,00

**CAFFETTERIA PANINI APERITIVI  
PASTICCERIA PIZZERIA GELATI FOCACCE  
NAPOLETANA FRITTO DI MARE DOLCETTI  
COCKTAIL ANALCOLICI STUZZICHERIA  
PRANZO E CENA INSALATE SNACK E SFIZI**



Per il Menù Pizzeria  
rivolgersi al personale

Coperto Ristorante € 1,50

In questo locale utilizziamo solo olio di alta qualità di semi di girasole e di arachidi  
Chiedere al responsabile di sala la lista degli allergeni in caso di necessità o sfoglia il menù digitale,  
chiedere al responsabile di sala la lista dei prodotti congelati\* o decongelati in base alla stagionalità



## SECONDI PIATTI

Gran misto di pesce alla griglia con tonno*, spada*, gamberoni*, calamari*, seppia* e polipo*	€ 24,00
Calamari* alla griglia con un contorno a scelta (al piatto)	€ 16,00
Bistecca di tonno* alla griglia	€ 14,00
Bistecca di pesce spada* alla griglia	€ 14,00
Gamberoni* alla griglia 5pz	€ 14,00
Frittura mista mare con calamari*, gamberetti*, totani* e latterini*	€ 17,50
Polipo* alla griglia su crema di patate e porri	€ 18,00
Baccalà* in tempura su letto di scarole alla stabiese	€ 16,00
Guazzetto di pesce*	€ 18,00
Doppio hamburger di manzo alla griglia con un contorno a scelta (al piatto)	€ 12,00
Petto di pollo alla griglia con un contorno a scelta (al piatto)	€ 11,00
Cotoletta di petto di pollo con un contorno a scelta (al piatto)	€ 12,00
Salsiccia alla griglia e friarielli saltati in padella (al piatto)	€ 12,00

## INSALATONE

Caesar salad	€ 12,00
Insalata, pollo grigliato, pomodorini freschi, scaglie di grana, crostini e salsa Caesar	
Insalata di salmone	€ 12,00
Insalata, rucola, salmone affumicato, mais, finocchio e melagrana	
Insalata di tonno	€ 12,00
Insalata, tonno sott'olio, olive, pomodorini freschi, mozzarella fior di latte e formaggio edamer	
Insalata Mediterranea	€ 14,00
Insalata, rucola, uovo sodo, pollo grigliato, avocado, peperoni rossi, formaggio feta, pomodorini freschi e mais	





## CONTORNI

Friarielli saltati in padella	€ 6,00
Scarole stabiesi con olive, pinoli, capperi e uva passa	€ 5,00
Patate al forno	€ 4,00
Patate fritte	€ 4,00
Insalata mista	€ 5,00
Mix contorni (patate al forno, friarielli e scarole)	€ 10,00

## PANINI GOURMET

Panino soffice con polipo* grigliato con crema di avocado, stracciatella e nocciole	€ 10,00
Panino con tonno* grigliato al sesamo, marmellata di fichi, ricotta, pepe, pancetta locale e rucola	€ 10,00
Panino con doppio hamburger* di manzo, formaggio edamer, pancetta, insalata verde, pomodoro di Sorrento, cipolle caramellate e salsa bbq	€ 8,00
Panino ciabatta con salsiccia, friarielli e provola affumicata	€ 7,00

## Tutti i giorni APERITIVO

di Terra      di Mare  
€ 10,00      € 18,00

Incluso di consumazione  
alcolica, analcolica o soft drink

Vedi listino bar

Il tuo menù digitale e lista degli allergeni  
Your digital menu and allergen list  
Votre menu et votre liste d'allergènes



MOËT & CHANDON

ZONIN

BERLUCCI

Ca'del Bosco

SKYY VODKA

Pampero

fiGA

DOLCE VITA

terre e uva

## FRUTTA E DOLCI

Sfogliatella riccia	€ 2,50
Sfogliatella frolla	€ 2,50
Sfogliatella riccia SantaRosa	€ 3,50
Sfogliatella frolla SantaRosa	€ 3,50
Babà classico	€ 4,00
Babà con crema pasticcera	€ 5,00
Babà con panna	€ 5,00
Pastiera	€ 5,00
Cannolo siciliano	€ 4,00
Cannolo al pistacchio	€ 4,00
Torta pistacchio e cioccolato	€ 5,00
Cheesecake monterosa fragoline	€ 5,00
Tiramisù	€ 5,00
Torta cioccolato temptation	€ 5,00
Semifreddo ai tre cioccolati	€ 5,00
Cassata siciliana	€ 5,00
Torta caprese al cioccolato	€ 4,00
Macedonia di frutta	€ 6,00
Macedonia di frutta con gelato	€ 7,00
Coppa ai lamponi	€ 5,00
Coppa gelato in vetro	€ 5,00

## VINI

Falanghina 750 ml (Terre di Neda)	€ 18,00
Greco di tufo 750 ml (Terre di Neda)	€ 18,00
Fiano di Avellino 750 ml (Terre di Neda)	€ 18,00
Gewurztraminer 750 ml (Mezzacorona)	€ 18,00
Aglianico 750 ml (Terre di Neda)	€ 18,00
Barbera D'asti 750 ml (Balbi Soprani)	€ 18,00
Dolcetto d'Alba 750 ml (Balbi Soprani)	€ 18,00
Nebbiolo d'Alba 750 ml (Balbi Soprani)	€ 18,00
Rosato 750 ml (Terre di Neda)	€ 18,00
Prosecco metodo classico GOLD 750 ml	€ 23,00
Franciacorta Berlucchi 750 ml	€ 35,00
Franciacorta Ca' del bosco	€ 60,00
Champagne Moet et Chandon	€ 80,00
Champagne Veuve Clicquot	€ 90,00
Vino al calice	€ 4,50
Prosecco al calice	€ 4,50
Franciacorta Berlucchi al calice	€ 6,00

## Coperto Ristorante € 1,50

In questo locale utilizziamo solo olio di alta qualità  
di semi di girasole e di arachidi  
Chiedere al responsabile di sala la lista degli allergeni  
in caso di necessità o sfoglia il menù digitale  
Chiedere al responsabile di sala la lista dei prodotti  
congelati\* o decongelati in base alla stagionalità

IL LOCALE E IL PERSONALE RISPETTANO  
RIGOROSAMENTE TUTTE LE NORME IGENICO SANITARIE

