



Le proposte

In tavola

Il Bere – The Drink

Bibite analcoliche – Soft drinks

Acqua Minerale Naturale “San Benedetto” 75 cl. <i>“San Benedetto” Natural Mineral Water 75 cl.</i>	2
Acqua Minerale Frizzante “Cutolo” 75 cl. <i>“Cutolo” Sparkling Mineral Water 75 cl.</i>	2
Coca Cola 33 cl. <i>Coke 33cl.</i>	3
Coca Cola zero 33 cl. <i>Coke zero 33 cl.</i>	3
Aranciata Fanta 33 cl. <i>Fanta Orangeade 33 cl.</i>	3
Birra Analcolica 0° 33 cl. (Nastro Azzurro / Heineken) <i>Non-alcoholic beer 0° 33 cl.</i>	5

Birre alla Spina – Draft beers

Birrificio Angelo Poretti 4 Luppoli - 5,0% - Bionda Lager - 20 cl. - 40 cl. <i>Angelo Poretti Brewery 4 Hops - 5.0% - Blonde Lager - 20 cl. - 40 cl.</i>	4 - 6
Birrificio Angelo Poretti 6 Luppoli - 7,0% - Bock Rossa - 20 cl. - 40 cl. <i>Angelo Poretti Brewery 6 Hops - 7.0% - Red Bock - 20 cl. - 40 cl.</i>	5 - 7
Birrificio Angelo Poretti 9 Luppoli - 5,9% - American IPA - 20 cl. - 40 cl. <i>Angelo Poretti Brewery 9 Hops - 5.9% - American IPA - 20 cl. - 40 cl.</i>	6 - 8
Birra Angelo Poretti Blanche 7 Luppoli - 5,3 % - Birra Belga d’Abbazia - 20 cl. – 40 cl. <i>Angelo Poretti Blanche Beer 7 Hops - 7,0 % - Belgian Abbey Beer - 20 cl. – 40 cl.</i>	6 - 8

Birre in Bottiglia - Beer Bottle

Birra Moretti 33 cl. <i>Moretti beer 33 cl.</i>	5
Birra Artigianale - Fravort di Cantina 33 cl. <i>Lager non filtrata – bassa fermentazione – non filtrata – colore chiara opalescente - 4,8%</i>	7
Birra Artigianale - Fravort “La Rossa del Brenta” 33 cl. <i>Belgian Strong Ale – alta fermentazione – rifermentata in bottiglia – colore ambrato carico - 8,1%</i>	8
Birra Artigianale - Fravort “La Bionda del Brenta” 33 cl. <i>Belgian Strong Ale – alta fermentazione – rifermentata in bottiglia – colore oro opalescente – 8,2%</i>	8

Vino alla Mescita - Wine by the glass

Spumante Prosecco (calice 12,5 cl.) - Prosecco D.O.C. <i>Sparkling wine (12.5 cl. glass)</i>	6
Vino Bianco (calice 12,5 cl.) - Sileno Falanghina I.G.P. - Cantine Barone <i>White wine (12.5 cl. glass)</i>	5
Vino Rosso (calice 12,5 cl.) - Sileno Aglianico I.G.P. - Cantine Barone <i>Red wine (12.5 cl. glass)</i>	5
Vino Rosato (calice 12,5 cl.) - Sileno Rosè Gold - Aglianico e Primitivo - Cantine Barone <i>Rosé wine (12.5 cl. glass)</i>	5

Amari e Liquori

Amari - Liquori – Cocktail (Aperol Spritz – Limoncello Spritz) <i>Bitters - Liqueurs – Cocktail (Aperol Spritz – Limoncello Spritz)</i>	da 4 a 10
Caffè - Coffee	2

Gli Antipasti – The Appetizers

Insalata di mare tiepida con seppie, calamari, polpo, gamberi, frutti di mare e gelee agli agrumi <i>Warm seafood salad with cuttlefish, squid, octopus, shrimp, seafood and citrus jelly</i>	16
Tentacoli di polpo arrostito con sufflè di patate alle erbe <i>Roasted octopus tentacles with herb potato soufflé</i>	16
Tartare di tonno con stracciatella di bufala, mela verde e crumble di tarallo napoletano <i>Tuna tartare with buffalo stracciatella, green apple and neapolitan tarallo crumble</i>	18
Baccalà al forno cotto a bassa temperatura con crema di papaccelle in agro dolce <i>Baked cod cooked at low temperature with sweet and sour papaccelle cream</i>	16
Seppia ripiena con funghi porcini e provola, vellutata di ceci e crostini dorati <i>Cuttlefish stuffed with porcini mushrooms and provola, chickpea cream soup and golden croutons</i>	16
Zuppetta di moscardini con pomodorini e fagioli borlotti <i>Baby octopus soup with cherry tomatoes and borlotti beans</i>	16
Fritto napoletano con montanara, crocche' di patate, arancino di riso, medaglione di melanzane, polpetta con salsiccia e friarielli <i>Neapolitan fried food with montanara, potato croquettes, rice arancini, eggplant medallion, meatball with sausage and broccoli</i>	15
Tartare di manzo con crema di tartufo, scaglie di grana ed avocado <i>Beef tartare with truffle cream, parmesan flakes and avocado</i>	18

La Pasta – The Pasta

Ndunderi con gamberi mazzancolle, stracciatella di bufala e pesto di pistacchio <i>Ndunderi with prawns, buffalo stracciatella and pistachio pesto</i>	18
Tonnarelli con vongole veraci ed asparagi di mare <i>Tonnarelli with clams and sea asparagus</i>	19
Scialatielli con funghi porcini, vellutata di zucca gialla e grattata di ricotta salata <i>Scialatielli with porcini mushrooms, yellow pumpkin cream and grated salted ricotta</i>	16
Paccheri con crema di rucola e datterini gialli, lardo di colonnata e granella di nocciola <i>Paccheri with rocket cream and yellow datterini tomatoes, colonnata lard and chopped hazelnuts</i>	17
Primo del Giorno di Mare dello Chef (<i>secondo disponibilità del pescato fresco, frutti di mare, astice</i>) <i>First course of the Chef's Sea Day (depending on availability of fresh fish, seafood, lobster)</i>	da 20 a 30

Il Pesce – The Fish

Grigliata di pesce con seppia, gamberone, trancio di pesce spada, filetto di branzino <i>Grilled fish with cuttlefish, prawn, swordfish steak, sea bass fillet</i>	22
Frittura di pesce con gamberi mazzancolle, calamari e alici <i>Fried fish with pink prawns, squid and anchovies</i>	18
Trancio di salmone in manto di semi di papavero su letto di patate allo zafferano <i>Salmon steak coated with poppy seeds on a bed of saffron potatoes</i>	19

Il Pescato – The Catch

Pesce fresco di Allevamento del “Mar Tirreno” (<i>orata, branzino</i>) <i>Fresh farmed fish from the “Mar Tirreno” (sea bream, sea bass)</i>	6 etto
Pescato del giorno “Volte al Mare” (<i>dentice, pezzogna, fragolino, sarago, ricciola, rombo, altro s.d.</i>) <i>Catch of the day “Volte al Mare”</i>	da 6 a 8 etto

Il Crudo di Mare – The Raw Sea Food

(secondo la disponibilità del pescato giornaliero)

Ostriche (N. 3) <i>Oysters (N. 3)</i>	10
Crudo di Gambero Rosso <i>Raw Red Shrimp</i>	15
Crudo di Scampo mediterraneo <i>Raw Mediterranean scampi</i>	15
Il Crudo “Volte al Mare” <i>Grand Plateau (2 persone)</i> <i>ostriche, gamberi rossi, scampi, tartare di pesce ed altro secondo disponibilità del giorno</i> <i>The Raw “Volte al Mare” Grand Plateau (2 People)</i> <i>oysters, red prawns, scampi, fish tartare and more according to availability of the day</i>	60
Il Crudo “Volte al Mare” <i>ostriche, gamberi rossi, scampi, tartare di pesce, ed altro secondo disponibilità del giorno</i> <i>The Raw “Volte al Mare”</i> <i>oysters, red prawns, scampi, fish tartare and more according to availability of the day</i>	35

La Carne – The Meat

Tagliata di entrecote di manzo alla griglia con pomodorini freschi, rucola e scaglie di grana <i>Grilled beef entrecote slice with fresh cherry tomatoes, rocket and parmesan shavings</i>	19
Filetto di manzo con crema di carote e zenzero e cipolle in agro dolce <i>Beef fillet with carrot and ginger cream and sweet and sour onions</i>	23

I Contorni – The Side Dishes

Misto dell'orto alla piastra con melanzane, zucchine, peperoni, zucca gialla <i>Grilled mixed garden vegetables with aubergines, courgettes, peppers, yellow squash</i>	8
Patate fritte stick <i>French fries stick</i>	6
Insalata mista di verdure <i>Mixed vegetable salad</i>	6
Mallone salernitano <i>Mallone salernitano</i>	7

Frutta e Dessert

Tagliata di frutta (<i>ananas, melone, kiwi, anguria, altro s.d. stagionale</i>) <i>Sliced fruit (pineapple, melon, kiwi, watermelon, other s.d.)</i>	7
Affettato di frutta misto <i>Mixed sliced fruit</i>	8
Dessert artigianali preparati della Casa <i>Homemade desserts prepared by the House</i> cannolo siciliano con ricotta, tartelletta alla frutta con crema, babà alla crema, soufflé caldo al cioccolato <i>Sicilian cannolo with ricotta, fruit tart with cream, cream babà, hot chocolate soufflé</i>	6

Le Pizze della Casa

MARGHERITA	Pomodori pelati, fior di latte, olio EVO, basilico <i>Peeled tomatoes, fior di latte, EVO oil, basil</i>	8
CARMINUCCIO	Pomodori pelati, pancetta affumicata a tocchetti, pepe nero, grana padano grattugiato, olio EVO, basilico <i>Peeled tomatoes, diced smoked bacon, black pepper, parmesan grated padano, EVO oil, basil</i>	8
SICILIANA	Pomodori pelati, fior di latte, melanzane a funghetto, scaglie di grana padano, olio EVO, basilico <i>Peeled tomatoes, fior di latte, mushroom aubergines, parmesan flakes padano, EVO oil, basil</i>	10
ORTOLANA	Bianca con fior di latte, zucchine fritte, melanzane a funghetto, peperoni fritti, olio EVO, basilico <i>White with fior di latte, fried courgettes, mushroom aubergines, peppers, fried, EVO oil, basil</i>	10
RICCIA CRUDA	Bianca con provola affumicata di bufala, olive nere, capperi, acciughe salate, scarola riccica cruda all'uscita, olio EVO <i>White with smoked buffalo provola, black olives, capers, anchovies salted, raw curly escarole at the exit, EVO oil</i>	10
VESUVIO	Bianca con mozzarella di bufala campana, pomodorini datterini rossi, olio EVO, basilico <i>White with Campania buffalo mozzarella, red datterini tomatoes, EVO oil, basil</i>	10
AFFUMICATA	Bianca con provola affumicata di bufala, pancetta al pepe nero a fette, chips di zucchine, olio EVO, basilico <i>White with smoked buffalo provola, sliced bacon with black pepper, zuchins chips, EVO oil, basil</i>	10
SCHIACCIATA	Bianca con fior di latte, patate schiacciate, salsiccia di maiale al forno, olio EVO <i>White with fior di latte, mashed potatoes, baked pork sausage, EVO oil</i>	10
LA BIONDA	Crema di pomodorini gialli, fior di latte, cacioricotta a scaglie, olio EVO, basilico <i>Cream of yellow cherry tomatoes, fior di latte, cacioricotta flakes, EVO oil, basil</i>	10
PISTACCHIONA	Crema di pistacchio del Bronte, mozzarella di bufala campana, granella di pistacchio, mortadella a fette, olio EVO, basilico <i>Bronte pistachio cream, buffalo mozzarella, grains of pistachio, sliced mortadella, EVO oil, basil</i>	10
MARINARELLA	Pomodori pelati, pomodorini datterini gialli, pomodorini datterini rossi, acciughe salate, capperi, olio EVO, aglio, origano, basilico <i>Peeled tomatoes, yellow datterini tomatoes, red datterini tomatoes, salted anchovies, capers, EVO oil, garlic, oregano, basil</i>	10
ORO DI NAPOLI	Crema di pomodorini gialli, mozzarella di bufala, pomodorini datterini gialli, speck a fette, ricotta di bufala, olio EVO, basilico <i>Cream of yellow cherry tomatoes, buffalo mozzarella, yellow datterini tomatoes, sliced speck, buffalo ricotta, EVO oil, basil</i>	10

FALSA NERANO	Bianca con fior di latte, crema di zucchine, chips di zucchine, scaglie di caciocavallo, olio EVO, basilico <i>White with fior di latte, zucchini cream, zucchini chips, flakes of cheese caciocavallo, EVO oil, basil</i>	10
STRACCIATELLA	Bianca con fior di latte, stracciata di bufala, noci sbriciolate, prosciutto crudo a fette, olio EVO, basilico <i>White with fior di latte, buffalo mozzarella stracciata, crumbled walnuts, raw ham sliced, oil, basil</i>	10
CRUDO ROSSA	Pomodori pelati, mozzarella di bufala campana, prosciutto crudo a fette, pomodorini datterini rossi, caciocavallo a scaglie, olio EVO, basilico <i>Peeled tomatoes, Campania buffalo mozzarella, sliced raw ham, datterini, cheese, oil, basil</i>	14
SCAROLELLA	Bianca con provola affumicata di bufala, scarola saltata in padella, acciughe salate, pomodori secchi, olio EVO <i>White with smoked buffalo provola, pan-fried escarole, anchovies, cherry tomato semy dry, Evo oil</i>	10
PORCINA	Bianca con fior di latte, gorgonzola, noci, funghi porcini, olio EVO, basilico <i>White with fior di latte, gorgonzola, walnuts, porcini mushrooms, EVO oil, basil</i>	12
CALABRESE	Bianca con mozzarella di bufala campana, cipolla rossa saltata, spianata calabrese, n'duia, olio EVO, basilico <i>White with buffalo mozzarella, sautéed red onion, flattened Calabrian, n'duia, EVO oil, basil</i>	10
FUMETTA	Bianca con provola affumicata di bufala, crema di noci, speck a fette, olio EVO, basilico <i>White with smoked buffalo provola, walnut cream, sliced speck, EVO oil, basil</i>	10
TRICOLORE	Bianca con fior di latte, bresaola, rucola, scaglie di grana padano, pomodorini freschi, olio EVO, basilico <i>White with fior di latte, bresaola, rocket, flakes of grana padano, fresh cherry tomatoes, oil, basil</i>	15
TROPEA	Bianca con mozzarella di bufala campana, cipolle di Tropea caramellate, pomodorini datterini rossi, tonno sott'olio, olive nere, olio EVO, basilico <i>White with buffalo mozzarella, caramelized Tropea onions, tuna oil, tomatoes, black olives, oil, basil</i>	10
COLONNATA	Bianca con mozzarella di bufala campana, pomodorini datterini rossi, lardo di colonnata, scaglie cacio ricotta, pepe, olio EVO, basilico <i>White with buffalo mozzarella, red datterini tomatoes, lard, cheese flakes ricotta, pepper, oil, basil</i>	10
GHIOTTONA	Bianca con mozzarella di bufala campana, capocollo, gorgonzola, crema di rucola, pomodorini datterini gialli, olio EVO, basilico <i>White with buffalo mozzarella, capocollo, gorgonzola, cream of rocket, yellow tomatoes, oil, basil</i>	10
FRIARIELLI	Bianca con fiordilatte, salsiccia sbriciolata, friarielli, olio EVO, basilico <i>White with fiordilatte, crumbled sausage, broccoli, EVO oil, basil</i>	12
VOLTE AL MARE	Bianca con fior di latte, crema di rucola, salmone affumicato a fette, gamberi sgusciati, noci sbriciolate, olio EVO <i>White with fior di latte, rocket cream, sliced smoked salmon, shelled prawns, crumbled walnuts, oil</i>	16

Ripieni della Casa

CALZONE AL FORNO	Ricotta di bufala, fior di latte, salame dolce, prosciutto cotto con all'uscita scaglie di cacioricotta, pomodori pelati, olio EVO, basilico <i>Buffalo ricotta, fior di latte, sweet salami, cooked ham with cacioricotta flakes, peeled tomatoes, EVO oil, basil at the end</i>	12
CALZONE FRITTO	Ricotta di bufala, provola affumicata di bufala, salame piccante, pepe nero <i>Buffalo ricotta, smoked buffalo provola, spicy salami, black pepper</i>	12
CALZONE LA RICCIA	Provola affumicata di bufala, scarola riccia cruda, olive nere, capperi, acciughe salate, olio EVO <i>Smoked buffalo provola, raw curly endive, black olives, capers, salted anchovies, EVO oil</i>	12

Coperto

3

NOTE IMPORTANTI PER I CONSUMATORI

Comunicare al personale di Sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate degli alimenti. Pertanto, i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del REG. UE 1169/2011.

Alcune delle pietanze, a seconda della stagionalità e della reperibilità, potrebbero essere preparate con materia prima congelata o surgelata all'origine. Chiedere al Responsabile di Sala per ulteriori informazioni.

IMPORTANT NOTES FOR CONSUMERS

Inform the dining room staff of the need to consume food without certain allergenic substances before ordering. During preparations in the kitchen, cross-contamination of food cannot be excluded. Therefore, our dishes may contain the following allergenic substances pursuant to REG. EU 1169/2011.

Some of the dishes, depending on seasonality and availability, could be prepared with frozen or deep-frozen raw material at the origin. Ask the Room Manager for further information.