

Menu
Bar La Terrazza

Bistrot

*Gentile Ospite, se avesse delle allergie e/o intolleranze alimentari
saremo lieti di assisterLa nella Sua scelta
con informazioni dettagliate sui nostri piatti e sulle nostre bevande.*

*Dear Guest, our staff will be happy to help you choose the best dish
related to any specific food allergy or intolerance issue.*



Piatti vegani /Vegan options



Piatti vegetariani /Vegetarian options



Piatti senza glutine /Gluten-free options

Snack, Sandwiches ed Insalate - Snacks, Sandwiches and Salads

Bagel al Sesamo Nero con Salmone Affumicato, Avocado e Caprino <i>Bagel with Black Sesame, Smoked Salmon, Avocado and Goat Cheese</i>	38,00
Panino con Hamburger "Santa Caterina" (Hamburger di Black Angus, Pomodoro di Sorrento, Pancetta, Maionese, Senape Rustica, Lattuga, Cipollotto Bianco Caramellato e Caciocavallo) <i>Home Made Bun Bread with Black Angus Hamburger, Local Tomato, Bacon, Mayonnaise, Mustard, Lettuce, Glazed Onion and Caciocavallo Cheese</i>	39,00
Club Sandwich <i>Club Sandwich</i>	38,00
Club Sandwich Vegetariano   <i>Vegetarian Club Sandwich</i>	35,00
Culatello Irpino con Mozzarella di Bufala Campana  <i>Local Ham and Cow Buffalo Mozzarella Cheese</i>	36,00
Insalata Caprese con Mozzarella di Bufala   <i>Cow Buffalo Mozzarella Cheese with Tomato and Fresh Basil</i>	36,00
Caesar Salad con Insalata di Stagione e Pollo oppure con Gamberi <i>Caesar Salad with Chicken and Seasonal Salad or with Shrimps</i>	34,00/40,00
Piccola Selezione di Formaggi e Salumi Locali  <i>Selection of Local Cold Cuts and Cheeses</i>	36,00

Pizza, Bruschette e Focaccia

Pizza Margherita (Pomodoro, Fior di Latte e Basilico)  32,00
Pizza Margherita (Tomato Sauce, Mozzarella Cheese and Basil)

Pizza Regina Margherita (Pomodoro, Mozzarella di Bufala e Basilico)  36,00
Pizza Regina Margherita (Tomato Sauce, Cow-Buffer Mozzarella Cheese and Basil)

Focaccia Caprese (Pomodoro Fresco, Mozzarella di Bufala e Basilico)  34,00
Focaccia Bread with Sliced Fresh Tomato, Cow-Buffer Mozzarella Cheese and Basil

Pane di Semola Bruschettato con Pomodorini all'Aglione ed Origano  25,00
Bruschetta of Semola Bread with Cherry Tomato, Garlic, Oregano

Bruschetta di Pane Scuro con Polpa di Granchio Aromatizzata al Limone 38,00
Bruschetta of Wholemeal Flour with Crabmeat and Lemon

Focaccia Fumè (Base Pizza con Crema Acida, Salmone Affumicato, Capperi, Uova di Salmone e Cipolla Rossa) 41,00
Smoked Focaccia (Pizza Dough with Sour Cream, Smoked Salmon, Capers, Salmon Roe and Fresh Red Onion)

Le Paste e le Zuppe - Pasta and Soup

Lasagna Tradizionale 36,00
Traditional Lasagne

Crespoline Amalfitane 36,00
Amalfi Style Crepes with Ricotta Cheese, Ham, Egg and Parmesan Cheese

Gnocchi di Patate alla Sorrentina  36,00
Potato Dumplings with Tomato Sauce and Mozzarella Cheese

Bavette alle Vongole Veraci 41,00
Bavette Long Pasta with Clams

Spaghetti al Pomodorino Fresco e Basilico    32,00
Spaghetti with Cherry Tomato Sauce and Fresh Basil

Minestrone di Verdure dell'Orto    28,00
Vegetable Soup

I Pesci e la Carne
Main Courses (Fish and Meat)

Filetto di Pesce (Pescato del Giorno) alla Griglia  56,00
con Insalatina Mista

Grilled Fillet of Mediterranean Fish (Catch of the Day) with Seasonal Salad

Tataki di Tonno con Insalatina di Campo, Soia e Gomasio  56,00

Tuna Tataki with Field Salad, Soy and Gomasio

“Fish and Chips” con Salsa Tartara 56,00

Fish and Chips with Tartare Sauce

Entrecote di Black Angus alla Griglia  49,00
con Millefoglie di Patate Gratinata alla Senape

Grilled Black Angus Beef Entrecote, Millefeuille of Potatoes au Gratin with Mustard

Sfizi Napoletani - Neapolitan Street Food

Cuoppo Napoletano con Arancino, Crocchetta di Patate, Timballino di Pasta, Polpettine di Melanzane, Mozzarellina in Carrozza <i>Neapolitan "Cuoppo" with Fried Rice Ball, Potato Croquette, Mini Potato Pie, Aubergine "Meatball", Deep Fried & Breaded Mozzarella</i>	36,00
Cuoppo dell'Orto con Peperoni, Zucchine, Fiori di Zucca,   Asparagi e Carote in Croccante Tempura (a richiesta senza glutine) <i>Neapolitan "Cuoppo" with Deep Fried Vegetables: Sweet Peppers, Zucchini, Pumpkin Blossom, Asparagus and Carrot (gluten free on request)</i>	36,00
Cuoppo del Pescatore con Fritturina Mista di Pesce (a richiesta senza glutine) <i>Neapolitan "Cuoppo" with Deep Fried Fish (Catch of the Day) – gluten free on request</i>	56,00
Alette di Pollo Marinate e Fritte, Piccanti, con Patate al Forno, Cetrioli e Panna Acida <i>Spicy Fried Marinated Chicken Wings with Baked Potatoes, Cucumbers and Sour Cream</i>	38,00

I Dolci e la Frutta - *The Desserts and Fruits*

Dolce del Giorno 24,00
Dessert of the Day

Selezione di Gelati e Sorbetti Artigianali - *Selection of Ice-Creams and Sorbets* 22,00

Tagliata di Frutta Fresca di Stagione   *Sliced Fresh Seasonal Fruit* 22,00

Servizio in Camera +20% - Mezze porzioni 80% del costo - Servizio e IVA sono inclusi
For Room Service +20% - Half portions 80% of the cost - Taxes and Service are included

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventivo conforme alle prescrizioni del reg. CE 853/2004.

*In base alla disponibilità del mercato
alcuni prodotti potrebbero essere soggetti a congelamento.*

*Fish served raw or not fully cooked is subject to a cleaning procedure
in compliance with EC 853/2004 regulation*

Based on local market availability some of the products might have been frozen.