

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 vegetariani /Vegetarian options



Piatti senza glutine /Gluten-free options

Antipasti - Appetizers

Carpaccio di Angus Leggermente Affumicato, Rucola Selvatica, Caciottina Nostrana di Tramonti ed Aceto Balsamico 	33,00
<i>Lightly Smoked Carpaccio of Angus Beef, Wild Rocket, Local Caciotta Cheese and Balsamic Vinegar</i>	
Polipetti Veraci Affogati con Patate Fondenti e Pomodorini 	42,00
<i>Stewed Local Octopus with Potatoes and Cherry Tomatoes</i>	
Crudo di Tonno Rosso di Punta Campanella, 	45,00
Misticanza alla Soia e Gomasio	
<i>Raw Red Tuna Fish from Punta Campanella, Misticanza Salad with Soy and Gomasio</i>	

Le Paste e Le Zuppe *Pasta and Soups*

Spaghetti alle Vongole Veraci	33,00
<i>Spaghetti with Clams</i>	
Candele Spezzate alla Genovese di Tonno	33,00
<i>Candele Pasta with "Genovese" Tuna Sauce</i>	
Gnocchi di Patate alla Sorrentina 	31,00
<i>Local Potato Dumplings with Cherry Tomato Sauce and Mozzarella</i>	
Lasagna Tradizionale	31,00
<i>Neapolitan Lasagne</i>	
Crespoline Amalfitane	31,00
<i>Amalfi Style Crepes with Ricotta Cheese, Ham, Egg and Parmesan Cheese</i>	
Minestrone di Verdure dell'Orto  	24,00
<i>Vegetable Soup</i>	

I Pesci e le Carni
Main Courses (Fish and Meats)

Filetto di Pesce (Pescato del Giorno) in Umido  con Pomodorini, Olive e Patate <i>Stewed Fillet of Mediterranean Fish (Catch of the Day) with Cherry Tomato, Olives and Potato</i>	48,00
Entrecôte di Black Angus alla Griglia con Millefoglie di Patate e Funghi  <i>Grilled Black Angus Beef Entrecote with Potato Millefeuille and Mushrooms</i>	42,00
Pluma di Maialino Nero alla Griglia con Papaccelle  e Purea di Patate <i>Grilled Black Pig "Pluma" (Loin) with Papaccelle Sweet Pepper and Mashed Potatoes</i>	45,00

Pizza, Bruschetta & Focaccia

Pizza Margherita (Pomodoro, Fior di Latte e Basilico)  <i>Pizza Margherita (Tomato Sauce, Mozzarella Cheese and Basil)</i>	28,00
Pizza Regina Margherita (Pomodoro, Mozzarella di Bufala e Basilico)  <i>Pizza Regina Margherita (Tomato Sauce, Cow-Buffero Mozzarella Cheese and Basil)</i>	30,00
Focaccia Caprese con Pomodoro di Sorrento Fresco, Mozzarella di Bufala e Basilico  <i>Focaccia Bread with Sliced Fresh Tomato from Sorrento, Cow-Buffero Mozzarella Cheese and Basil</i>	30,00
Bruschetta al Pomodoro con Fior di Ricotta  <i>Bruschetta with Cherry Tomato and Ricotta Cheese</i>	28,00
Bruschetta di Pane Nero con Polpa di Granchio Nuotatore e Limone <i>Whole Grain Bruschetta Bread with Swimmer Crabmeat and Lemon</i>	33,00

Stizi Napoletani
Neapolitan Street Food

Tegamino di Polpette al Sugo Napoletano	26,00
<i>Small Pan of Meatballs with Neapolitan Tomato Sauce</i>	
Uova in Purgatorio con Fagioli di Controne  	24,00
<i>Eggs with Local Controne Beans and Tomato Sauce</i>	
Cuoppo Napoletano con Arancino, Crocchetta di Patate, Timballino di Pasta, Polpettine di Melanzane, Mozzarellina in Carrozza	31,00
<i>Neapolitan "Cuoppo" with Fried Rice Ball, Potato Croquette, Mini Potato Pie, Aubergine "Meatball", Deep Fried Breaded Mozzarella</i>	
Cuoppo dell'Orto con Peperoni, Zucchine, Fiori di Zucca, Asparagi e Carote in Croccante Tempura 	31,00
<i>Neapolitan "Cuoppo" with Deep Fried Vegetables: Sweet Peppers, Zucchini, Pumpkin Blossom, Asparagus and Carrot</i>	
Cuoppo del Pescatore con Fritturina Mista di Pesce (senza glutine su richiesta)	48,00
<i>Neapolitan "Cuoppo" with Deep Fried Fish (Catch of the Day) – gluten free on request</i>	

Snack, Sandwich ed Insalate - Snacks, Sandwiches & Salads

Bagel al Sesamo Nero con Salmone Affumicato, Avocado e Caprino	33,00
<i>Bagel with Black Sesame, Smoked Salmon, Avocado and Goat Cheese</i>	
Panino con Hamburger "Santa Caterina" (Hamburger di Black Angus, Pomodoro di Sorrento, Pancetta, Maionese, Senape Rustica, Lattuga, Cipollotto Bianco Caramellato e Caciocavallo)	34,00
<i>Home-Made Bun Bread with Black Angus Hamburger, Tomato, Bacon, Mayonnaise, Mustard, Lettuce, Glazed Onion and Caciocavallo Cheese</i>	
Insalata Caprese con Mozzarella di Bufala  	30,00
<i>Cow Buffalo Mozzarella Cheese with Tomato and Fresh Basil</i>	
Caesar Salad con Insalata di Stagione e Pollo oppure con Gamberi	31,00/ 37,00
<i>Caesar Salad with Chicken and Seasonal Salad or with Shrimps</i>	

I Dolci e la Frutta - Desserts

Cheesecake con Frutti Rossi ed il Suo Gelato   <i>Cheesecake with Red Fruits and Red Fruit Ice Cream</i>	19,00
Crème Brûlée di Pastiera Napoletana con Sorbetto all'Arancia Candita   <i>Crème Brûlée of Neapolita Pastiera with Candied Orange Sorbet</i>	19,00
Cassata Siciliana  <i>Sicilian Cassata (Traditional Dessert Made with Sweetened Ricotta, Sponge Cake, Royal Pasta and Candied Fruit)</i>	19,00
Selezione di Gelati e Sorbetti <i>Selection of Ice-Creams and Sorbets</i>	18,00
Affettato di Frutta Fresca di Stagione  <i>Sliced Fresh Seasonal Fruit</i>	18,00

Servizio in Camera +20% - Mezze porzioni 80% del costo - Servizio e IVA sono inclusi
Condizioni speciali per gli Ospiti in mezza pensione su menu allegato.

For Room Service +20% - Half portions 80% of the cost - Taxes and Service are included
Please ask our Maitre d'Hotel the special conditions for Guests in half-board.

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.

