

Menu

Ristorante "Al Mare"



Piatti vegani / *Vegan options*



Piatti vegetariani / *Vegetarian options*





Piatti senza glutine / *Gluten-free options*

Gli Antipasti - Appetizers

I Classici:

Culatello Iripino e Boccone di Bufala Campana Dop 	33,00
<i>Carpaccio of Cantaloupe Melon, Local "Culatello" Ham and Cow-Buffalo Mozzarella</i>	
Sautè ai Frutti di Mare con Crostoni all'Aglio	36,00
<i>Seafood Sauté with Garlic Bread Crouton</i>	
Insalatina Tiepida di Pesci, Molluschi e Crostacei 	52,00
<i>Warm Salad of Fish, Molluscs and Crustaceans</i>	
Alici Croccanti Ripiene con Provola Affumicata, Maionese al Limone	33,00
<i>Crispy Stuffed Anchovies with Lightly Smoked Provola Cheese, Lemon Mayonnaise</i>	
Provola Agerolina Affumicata Arrosto in Foglia di Limone  	30,00
<i>Roasted and Lightly Smoked Agerolina Provola Cheese in Lemon Leaf</i>	
Parmigiana di Melanzane – Eggplant "Parmigiana Style"  	33,00
Alici in Tortiera - Anchovies au Gratin	33,00
Alici Marinate - Marinated Anchovies 	30,00

Antipasti:

Gran Crudo di Pesci e Crostacei del Giorno 	79,00
<i>Raw Fish Carpaccio with Sea Food and Shellfish (Catch of the Day)</i>	
Code di Gamberi Rossi di Santa Maria Profumati al Limone 	52,00
con Rucola Selvatica e Burrata <i>Tails of Red Shrimp of Santa Maria Scented with Lemon with Wild Rocket and Burrata Creamy Cheese</i>	
Carpaccio di Pesce (Pescato del Giorno)	52,00
con Salsa Ponzu agli Agrumi del Nostro Giardino <i>Raw Fish Carpaccio (Catch of the Day) with Ponzu Sauce Scented with Citrus Fruits from our Garden</i>	
Carpaccio di Manzo Marinato, Misticanza all'Aceto Balsamico 	47,00
e Caciottina dei Monti Lattari <i>Marinated Beef Carpaccio, Salad with Balsamic Vinegar and Caciottina Cheese from the Lattari Mountains</i>	
Ostriche (varietà in base alla disponibilità di mercato, 6 pezzi)	56,00
<i>Oysters (variety based on market availability, 6 pieces)</i> 	

Le Insalate - Salads

- Insalata Caprese con Mozzarella di Bufala Aversana**   33,00
Caprese Salad: Cow Buffalo Mozzarella Cheese from Aversa with Tomato from Sorrento and Basil
- Insalata Nizzarda con Maionese alle Acciughe**  33,00
Niçoise Salad with Anchovy Mayonnaise, String Beans, Potatoes, Tuna, Boiled Eggs and Cherry Tomatoes
- Insalata Greca (Insalata Romana, Rucola, Olive Nere, Cetrioli, Feta Artigianale, Crostini all'Aglio e Salsa Tzatziki)**  30,00
Greek Salad: Roman Salad, Rocket, Black Olives, Cucumbers, Artisanal Feta, Garlic Bread Crouton and Tzatziki Sauce

Le Paste - Pasta

- Mezzi Paccheri allo Scarpariello**  30,00
Half Paccheri Pasta with Tomato Sauce and Parmesan Cheese
- Chitarrine alla Colatura di Alici, Pomodorini Semi-Dry, Latte di Provola e Ricci di Mare** 48,00
Chitarrine Pasta with Colatura di Alici (fish sauce made from anchovies), Sun-Dried Tomatoes, Milk of Provola Cheese and Sea Urchin Pulp
- Bavette di Grano Duro con Vongole Veraci e Lupini** 38,00
Durum Wheat Bavette Long Pasta with Clams and Sea Lupins
- Spghettini al Limone Sfusato di Amalfi**  32,00
Spghettini in Sfusato Lemon Cream Sauce
- Ravioli alla Caprese ai Tre Pomodori e Basilico Fresco**  33,00
Home Made Ravioli Stuffed with Caciotta Cheese, "Three Varieties" of Tomato Sauce and Fresh Basil
- Risotto alla Pescatora (per 2 persone, 20 minuti)**  80,00
Risotto with Sea Food (for 2 persons, 20 minutes)

**A richiesta, Secondo il Pescato del Giorno, sarà disponibile:
Condimento allo Scoglio, all'Astice, all'Aragosta, agli Scampi
(prezzo a peso, secondo il mercato del giorno) oppure ai Ricci di Mare,
alla Colatura di Alici, alla Bottarga**

*On Request, According to the Catch of the Day, our Chef Suggests:
Sauce with Sea Food, or Lobster, or Spiny Lobster, or Scampi (according to the weight and market price)
or with Sea Urchins, or with Anchovy Colatura, or with Bottarga.*

La Bruschetta e Le Focacce - Toasted Bread and Pizza Bread

Pane di Semola Bruschettato con Pomodorini, Aglio, Origano e Basilico Fresco   23,00
Bruschetta of Toasted Semolina Bread with Chopped Cherry Tomatoes, Garlic, Oregano and Fresh Basil

Bruschetta di Pane Scuro con Granchio Nuotatore al Limone 36,00
Bruschetta of Dark Bread with Swimmer Crab and Lemon

Le Pizze ed I Calzoni- Pizza and Rolled over Pizza


Margherita (Pomodoro, Mozzarella e Basilico)  30,00
Margherita (Tomato Sauce, Mozzarella Cheese and Basil)

Panettiera (Pomodorini, Mozzarella, Origano, Aglio, Peperoncino ed Acciughe) 30,00
Panettiera (Cherry Tomatoes, Mozzarella Cheese, Oregano, Garlic, Hot Chili and Anchovies)

Furorese 2.0 (Fior di Latte di Agerola, Funghi Champignon, Prosciutto Cotto Arrosto, Coulis di Pomodoro S. Marzano e Riduzione al Basilico) 34,00
Furorese 2.0 (Local Mozzarella Cheese, Champignon Mushrooms and Roasted Ham, S. Marzano Tomato Coulis and Basil Reduction)

Primavera (Mozzarella e Verdure)  30,00
Primavera (Mozzarella Cheese and Vegetables)

Santa Caterina (Pomodorini, Mozzarella e Rucola Selvatica)  30,00
Santa Caterina (Mozzarella Cheese, Cherry Tomatoes and Rocket Salad)

Bufala D'Oro (Pomodoro Giallo Marzanello, Mozzarella di Bufala e Basilico, all'uscita Pepe Nero ed Olio Extravergine di Oliva)  35,00
Bufala D'Oro (Yellow Tomato, Con-Buffero Mozzarella Cheese, Basil, Black Pepper and Raw Olive Oil)

Fresca (base Focaccia, Burrata, Gamberi Rossi Crudi, Scarola Riccia e Limone) 37,00
Focaccia Style Pizza with Burrata Creamy Cheese, Raw Shrimps, Endive and Lemon)

Calzoncello con Scarola, Provola ed Olive  30,00
Folded-over Pizza stuffed with Endive, Provola Cheese and Olives

Calzoncello con Ricotta, Mozzarella e Salame Nostrano 30,00
Folded-over Pizza Stuffed with Ricotta Cheese, Mozzarella Cheese and Local Salami

I Secondi Piatti - Main Courses

Frittura di Gamberi, Calamari ed Alici con Verdure dell'Orto con Salsa Tartara 51,00

Neapolitan Style Fried Shrimp, Squid and Anchovy with Seasonal Vegetables and Tartar Sauce

Tonno Rosso alla Griglia con Insalatina di Scarole all'Olio di Sesamo Tostato, Pomodorini ed Olive Nere 40,00

Grilled Red Tuna with Escarole Salad, Toasted Sesame Oil, Cherry Tomatoes and Black Olives

Sogliola alla Mugnaia, Schiacciata di Patate all'Olio Extravergine di Oliva, Pepe e Limone (circa gr. 800, per 2 persone) 72,00

Sole Fish à la Meunière, Mashed potatoes with Extra Virgin Olive Oil, Pepper and Lemon (approx gr. 800, for 2 persons)

Galletto Ruspante Intero Cotto a Legna con Patate al Forno 80,00

(circa kg. 1.2, per 2 persone, 20 minuti)
Whole wood-fired free-range cockerel with baked potatoes (approx kg. 1.2, for 2 persons, 20 minutes)

Dalla Griglia - From the Grill

Astice Locale alla Griglia, al Kg 190,00

Grilled Local Lobster, according to the weight, for every Kg

Aragosta Locale alla Griglia, al Kg 230,00

Grilled Local Spiny Lobster, according to the weight, for every Kg

Scampi alla Griglia, al Kg 175,00

Grilled Scampi, according to the weight, for every Kg

Gamberoni Rossi alla Griglia, al Kg 150,00

Grilled King Prawns, according to the weight, for every Kg

Mazzancolle alla Griglia, al Kg 140,00

Grilled Shrimps, according to the weight, for every Kg

Pescato del Giorno (alla Griglia, oppure al Forno, oppure in Umido), al Kg 150,00

Catch of the Day (Grilled or Oven Cooked or Stewed) according to the weight, for every Kg

Gran Grigliata (Pesci, Molluschi e Crostacei), Secondo il Pescato del Giorno, al Kg 175,00

Gran Grigliata (Fish, Molluscs and Crustaceans), According to the Catch of the Day, for every Kg

Dalla Griglia - From the Grill 

Costine di Agnello alla Griglia, all'etto 21,00
Grilled Lamb Ribs, according to the weight, for every 100 grams

Filetto di Scottona alla Griglia, all'etto 21,00
Grilled Fillet of Beef, according to the weight, for every 100 grams

Entrecote di Black Angus Americano alla Griglia, all'etto 24,00
Grilled Entrecote of Black Angus Beef, according to the weight, for every 100 grams

Contorni - Side Dishes   

Patate Fritte / French Fries 18,00

Pomodori di Sorrento e Cipollotto Fresco 18,00
Local Tomato and Fresh Onion Salad

Contorno di Insalata Mista 18,00
Mixed Salad

Fagiolini, Patate e Basilico 18,00
Green Beans, Potato and Basil

Verdure Grigliate 18,00
Grilled Vegetables

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

Pasticciotto Amalfitano con Gelato al Croccantino <i>Amalfi Pasticciotto (Local Tartlet with Custard Cream Filling)</i> <i>with Croccantino Ice Cream</i>	22,00
Il Nostro Babà Napoletano al Rhum con Panna e Fragole <i>Neapolitan Babà (Sponge Cake) with Rum, Cream and Wild Strawberries</i>	22,00
Ricotta, Pere e Cioccolato 🚫 <i>Ricotta, Pears and Chocolate</i>	22,00
Tortino Caldo al Cioccolato con Cuore Fondente, Frutti di Bosco e Gelato alla Vaniglia (15 minuti) <i>Dark Chocolate Tartlet with Wild Berries and Vanilla Ice Cream (15 minutes)</i>	24,00
Cannolo Siciliano <i>Sicilian Cannolo (Fried Pastry Filled with Ricotta Cheese and Candied Fruit)</i>	22,00
Tiramisù 🚫 <i>Tiramisù</i>	22,00
Selezione di Gelati e Sorbetti Artigianali <i>Selection of Ice-Creams and Sorbets</i>	20,00
Tagliata di Frutta Fresca di Stagione 🚫 🌱 <i>Sliced Fresh Seasonal Fruit</i>	20,00