

Menu

Ristorante "Al Mare"



*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

Gli Antipasti - Appetizers

I Classici:

Culatello Iripino e Boccone di Bufala Campana Dop 	33,00
<i>Local "Culatello" Ham and Cow-Buffero Mozzarella</i>	
Impepata di Cozze – Mussels Sauté with Black Pepper 	28,00
Sautè ai Frutti di Mare con Crostoni all'Aglio	36,00
<i>Seafood Sauté with Garlic Bread Crouton</i>	
Polipetti Affogati con Olive e Capperi	35,00
<i>Poached Baby Octopus with Olives and Capers</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 Marinate – Marinated Anchovies 	30,00

I Crudi:

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 Olio di Sesamo Tostato, Soia e Gomasio	
<i>Raw Fish Carpaccio (Catch of the Day) with Toasted Sesame Oil, Soy and Gomasio</i>	
Tartara di Tonno Rosso con Cetrioli, 	55,00
Salsa Acidula Profumata allo Zenzero e Caviale Oscietra	
<i>Tuna Fish Tartare with Cucumber, Scented Sour Sauce with Ginger and Oscietra Caviar</i>	
Ostriche Francesi Gillardeau - Ostriche Italiane S. Michele (6 pezzi)	56,00
<i>French Gillardeau Oysters – Italian S. Michele Oysters (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

- Paccheri allo Scarpariello**  30,00
Paccheri Pasta with Tomato Sauce and Parmesan Cheese
- Chitarrine alla Colatura di Alici, Pomodorini Semi-Dry e Latte di Provola** 38,00
Chitarrine Pasta with Colatura di Alici (fish sauce made from anchovies), Sun-Dried Tomatoes and Milk of Provola Cheese
- Bavette di Grano Duro con Vongole Veraci e Lupini** 36,00
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
<i>Bruschetta of Toasted Semolina Bread with Chopped Cherry Tomatoes, Garlic, Oregano and Fresh Basil</i>	
Bruschetta di Pane Scuro con Granchio Nuotatore al Limone	36,00
<i>Bruschetta of Dark Bread with Swimmer Crab and Lemon</i>	


Le Pizze ed I Calzoni- Pizza and Rolled over Pizza

Margherita (Pomodoro, Mozzarella e Basilico) 	30,00
<i>Margherita (Tomato Sauce, Mozzarella Cheese and Basil)</i>	
Panettiera (Pomodorini, Mozzarella, Origano, Aglio, Peperoncino ed Acciughe)	30,00
<i>Panettiera (Cherry Tomatoes, Mozzarella Cheese, Oregano, Garlic, Hot Chili and Anchovies)</i>	
Furorese 2.0 (Fior di Latte di Agerola, Funghi Champignon, Prosciutto Cotto Arrosto, Coulis di Pomodoro S. Marzano e Riduzione al Basilico)	34,00
<i>Furorese 2.0 (Local Mozzarella Cheese, Champignon Mushrooms and Roasted Ham, S. Marzano Tomato Coulis and Basil Reduction)</i>	
Primavera (Mozzarella e Verdure) 	30,00
<i>Primavera (Mozzarella Cheese and Vegetables)</i>	
Santa Caterina (Pomodoro, Mozzarella e Rucola Selvatica) 	30,00
<i>Santa Caterina (Mozzarella Cheese, Tomato and Rocket Salad)</i>	
Bufala D'Oro (Pomodoro Giallo Marzanello, Mozzarella di Bufala e Basilico, all'uscita Pepe Nero ed Olio Extravergine di Oliva) 	35,00
<i>Bufala D'Oro (Yellow Tomato, Cow-Buffero Mozzarella Cheese, Basil, Black Pepper and Raw Olive Oil)</i>	
Fresca (base Focaccia, Burrata, Gamberi Rossi Crudi, Scarola Riccia e Limone)	37,00
<i>Focaccia Style Pizza with Burrata Creamy Cheese, Raw Shrimps, Endive and Lemon)</i>	
Calzoncello con Scarola, Provola ed Olive 	30,00
<i>Folded-over Pizza stuffed with Endive, Provola Cheese and Olives</i>	
Calzoncello con Ricotta, Mozzarella e Salame Nostrano	30,00
<i>Folded-over Pizza Stuffed with Ricotta Cheese, Mozzarella Cheese and Local Salami</i>	

I Secondi Piatti - Main Courses

Frittura di Gamberi e Calamari con Verdure dell'Orto con Salsa Tartara 51,00
Neapolitan Style Fried Shrimp and Squid with Seasonal Vegetables with Tartar Sauce

Pescato del Giorno all'Acqua Pazza  52,00
Fillet of Fish (Catch of the Day) with Cherry Tomato and Parsley

Scampi al Vapore con Schiacciata di Patate con Olio, Pepe e Limone di Amalfi  56,00
Steamed Scampi with Mashed Potatoes with Oil, Pepper and Amalfi Lemon

Alici Croccanti Ripiene con Provola Agerolina e Maionese al Limone 33,00
Crunchy Stuffed Anchovies with Agerolina Provola and Lemon Mayonnaise

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 <i>Grilled Lamb Ribs, according to the weight, for every 100 grams</i>	21,00
Filetto di Scottona alla Griglia, all'etto <i>Grilled Fillet of Beef, according to the weight, for every 100 grams</i>	21,00
Entrecote di Black Angus Americano alla Griglia, all'etto <i>Grilled Entrecote of Black Angus Beef, according to the weight, for every 100 grams</i>	24,00

Contorni - Side Dishes

Patate Fritte / French Fries	18,00
Pomodori di Sorrento e Cipollotto Fresco <i>Local Tomato and Fresh Onion Salad</i>	18,00
Contorno di Insalata Mista <i>Mixed Salad</i>	18,00
Fagiolini, Patate e Basilico <i>Green Beans, Potato and Basil</i>	18,00
Verdure Grigliate <i>Grilled Vegetables</i>	18,00

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

Babà Esotico al Rhum <i>Exotic Babà (Local Sponge Cake) with Rhum</i>	22,00
Tortino Fondente al 70% con Frutti di Bosco e Gelato alla Vaniglia <i>Dark Chocolate Tartlet with Wild Berries and Vanilla Ice Cream</i>	24,00
Delizia al Limone – <i>Sponge Cake Filled and Covered with Local Lemon Cream</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

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.