

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 vegetariani /Vegetarian options



Piatti senza glutine /Gluten-free options

Gli Antipasti - Appetizers

I Classici:

Carpaccio di Melone Cantalupo, Culatello Irpino e Boccone di Bufala Campana Dop  <i>Carpaccio of Cantaloupe Melon,</i> <i>Local "Culatello" Ham and Cow-Buffalo Mozzarella</i>	30,00
Insalatina Tiepida di Mare - Warm Seafood Salad 	42,00
Sautè ai Frutti di Mare con Crostoni all'Aglio <i>Seafood Sauté with Garlic Bread Crouton</i>	30,00
Polipetti Affogati con Olive e Capperi <i>Poached Baby Octopus with Olives and Capers</i>	32,00
Provola Agerolina Affumicata Arrosto in Foglia di Limone   <i>Roasted and Lightly Smoked Agerolina Provola Cheese in Lemon Leaf</i>	28,00
Parmigiana di Melanzane - Eggplant "Parmigiana" Style 	30,00
Alici Marinate – Marinated Anchovies 	28,00


I Crudi:

Gran Crudo di Pesci e Crostacei del Giorno  <i>Raw Fish Carpaccio and Sea Food (Catch of the Day)</i>	72,00
Code di Gamberi Rossi di Santa Maria Profumati al Limone  con Rucola Selvatica e Burrata <i>Tails of Red Shrimp of Santa Maria Scented with Lemon</i> <i>with Wild Rocket and Burrata Creamy Cheese</i>	48,00
Sashimi di Ricciola con Pesca Gialla e Gelatina di Vino Furore Rosso <i>Amberjack Sashimi with Yellow Peach and Furore Rosso Wine Jelly</i> 	45,00
Tartara di Tonno Rosso, Puntarelle alla Romana con Limone Fermentato e Bottarga  <i>Red Tuna Tartare,</i> <i>Puntarelle alla Romana Salad with Fermented Lemon and Bottarga</i>	45,00
Cheviche di Pezzogna con Spremuta Fresca di Pomodorini Datterini <i>Pezzogna (Delicate Local Fish) Ceviche</i>  <i>with Fresh Squeezed Datterini Tomatoes</i>	47,00
Ostriche Francesi Gillardeau - Ostriche Italiane S. Michele (6 pezzi) <i>French Gillardeau Oysters – Italian S. Michele Oysters (6 pieces)</i> 	48,00

Le Insalate - Salads

Insalata Caprese con Mozzarella di Bufala Aversana   30,00
Caprese Salad: Cow Buffalo Mozzarella Cheese from Aversa with Tomato from Sorrento and Basil

Insalata Nizzarda con Maionese alle Acciughe  30,00
Niçoise Salad with Anchovy Mayonnaise

Insalata Greca (Insalata Romana, Rucola, Olive Nere, Cetrioli, Feta Artigianale, Crostini all'Aglio e Salsa Tzatziki)  28,00
Greek Salad: Roman Salad, Rocket, Black Olives, Cucumbers, Artisanal Feta, Garlic Bread Crouton and Tzatziki Sauce

Panzanella Napoletana (Fresella di Pane Nero, Tonno Sott'Olio, Pomodorini, Cetrioli, Olive, Melanzane Sott'Olio, Mozzarella) 26,00
Neapolitan Panzanella Salad (Black Bread, Tuna in Oil, Cherry Tomatoes, Cucumbers, Olives, Aubergines in Oil, Mozzarella Cheese)


Le Paste - Pasta

Bavette con Cozze, Pecorino e Lime 30,00
Bavette Long Pasta with Mussels, Pecorino Cheese and Lime

Scialatielli ai Frutti di Mare 34,00
Scialatielli Long Pasta with Sea Food

Spghettini al Limone Sfusato di Amalfi  30,00
Spghettini in Sfusato Lemon Cream Sauce

Fusilli Corti alla Nerano  30,00
Fusilli Pasta "Nerano Style" (with Zucchini and Provolone Cheese)

Ravioli alla Caprese ai Tre Pomodori e Basilico Fresco  30,00
Home Made Ravioli Stuffed with Caciotta Cheese, "Three Varieties" of Tomato Sauce and Fresh Basil

Risotto alla Pescatora (per 2 persone, 20 minuti) p.p. 36,00
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** 🌿 21,00
*Bruschetta of Toasted Semolina Bread with Chopped Cherry Tomatoes, Garlic,
Oregano and Fresh Basil*

Bruschetta di Pane Scuro con Granchio Nuotatore al Limone 31,00
Bruschetta of Dark Bread with Swimmer Crab and Lemon

Le Pizze ed I Calzoni- Pizza and Rolled over Pizza

Margherita (Pomodoro, Mozzarella e Basilico) 🌿 28,00
Margherita (Tomato Sauce, Mozzarella Cheese and Basil)

**Panettiera (Pomodoro, Mozzarella, Origano, Aglio,
Peperoncino ed Acciughe)** 28,00
*Panettiera (Tomato, 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)** 31,00
*Furorese 2.0 (Local Mozzarella Cheese, Champignon Mushrooms and Roasted
Ham, S. Marzano Tomato Coulis and Basil Reduction)*

Primavera (Mozzarella e Verdure) 🌿 28,00
Primavera (Mozzarella Cheese and Vegetables)

Santa Caterina (Pomodoro, Mozzarella e Rucola Selvatica) 🌿 28,00
Santa Caterina (Mozzarella Cheese, Tomato and Rocket Salad)

**Bufala D'Oro (Pomodoro Giallo Marzanello, Mozzarella di Bufala e
Basilico, all'uscita Pepe Nero ed Olio Extravergine di Oliva)** 🌿 31,00
*Bufala D'Oro (Yellow Tomato, Cow-Buffero Mozzarella Cheese,
Basil, Black Pepper and Raw Olive Oil)*

**Fresca (base Focaccia, Burrata, Gamberi Rossi Crudi,
Scarola Riccia e Limone)** 35,00
*Focaccia Style Pizza with Burrata Creamy Cheese, Raw Shrimps,
Endive and Lemon)*

Calzoncello con Scarola, Provola ed Olive 🌿 28,00
Folded-over Pizza stuffed with Endive, Provola Cheese and Olives

Calzoncello con Ricotta, Mozzarella e Salame Nostrano 28,00
*Folded-over Pizza Stuffed with Ricotta Cheese, Mozzarella Cheese
and Local Salami*

I Secondi Piatti - Main Courses

Frittura di Gamberi e Calamari con Verdure dell'Orto con Salsa Tartara	48,00
<i>Neapolitan Style Fried Shrimp and Squid with Seasonal Vegetables with Tartar Sauce</i>	
Merluzzetto Nero all'Acqua Pazza 	40,00
<i>Black Cod with Cherry Tomato and Parsley</i>	
Scampi al Vapore con Schiacciata di Patate con Olio, Pepe e Limone di Amalfi 	48,00
<i>Steamed Scampi with Mashed Potatoes with Oil, Pepper and Amalfi Lemon</i>	
Alici Croccanti Ripiene con Provola Agerolina e Maionese al Limone	30,00
<i>Crunchy Stuffed Anchovies with Agerolina Provola and Lemon Mayonnaise</i>	

Dalla Griglia - From the Grill

Astice Locale alla Griglia, al Kg	170,00
<i>Grilled Local Lobster, according to the weight, for every Kg</i>	
Aragosta Locale alla Griglia, al Kg	210,00
<i>Grilled Local Spiny Lobster, according to the weight, for every Kg</i>	
Scampi alla Griglia, al Kg	160,00
<i>Grilled Scampi, according to the weight, for every Kg</i>	
Gamberoni Rossi alla Griglia, al Kg	140,00
<i>Grilled King Prawns, according to the weight, for every Kg</i>	
Mazzancolle alla Griglia, al Kg	130,00
<i>Grilled Shrimps, according to the weight, for every Kg</i>	
Pescato del Giorno (alla Griglia, oppure al Forno, oppure in Umido oppure all'Acqua Pazza), al Kg	140,00
<i>Catch of the Day (Grilled or Oven Cooked or Stewed or with Cherry Tomato and Parsley) according to the weight, for every Kg</i>	
Gran Grigliata (Pesci, Molluschi e Crostacei), Secondo il Pescato del Giorno, al Kg	160,00
<i>Gran Grigliata (Fish, Molluscs and Crustaceans), According to the Catch of the Day, for every Kg</i>	

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>	14,00
Filetto di Scottona alla Griglia, all'etto <i>Grilled Fillet of Beef, according to the weight, for every 100 grams</i>	17,00
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>	19,00

Contorni - Side Dishes

Patate Fritte   / <i>French Fries</i>	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*

Profiteroles al Cioccolato e Mandorla <i>Profiteroles with Chocolate and Almonds</i>	19,00
Babà Napoletano al Limone con Limoncello <i>Lemon Neapolitan Babà (Local Sponge Cake) with Limoncello</i>	19,00
Soufflè Ghiacciato al Pralinato di Pistacchio Salato <i>Iced Soufflè with Salted Pistachio Praline</i>	19,00
Tiramisù – Tiramisù 	19,00
Selezione di Gelati e Sorbetti Artigianali <i>Selection of Ice-Creams and Sorbets</i>	18,00
Tagliata 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.