



*Le proposte*

*In tavola*

## Il Bere

### Bibite analcoliche

|   |   |
|---|---|
| Acqua Minerale Naturale "San Benedetto" 75 cl.<br><i>"San Benedetto" Natural Mineral Water 75 cl.</i> | 2 |
| Acqua Minerale Frizzante "Cutolo" 75 cl.<br><i>"Cutolo" Sparkling Mineral Water 75 cl.</i>            | 2 |
| Coca Cola 33 cl.<br><i>Coke 33cl.</i>   | 3 |
| Coca Cola zero 33 cl.<br><i>Coke zero 33 cl.</i>  | 3 |
| Aranciata Fanta 33 cl.<br><i>Fanta Orangeade 33 cl.</i>   | 3 |
| Birra Analcolica 0° 33 cl. (Nastro Azzurro / Heineken)<br><i>Non-alcoholic beer 0° 33 cl.</i>         | 5 |

### Birre alla Spina

|   |       |
|---|-------|
| Birrificio Angelo Poretti 4 Luppoli - 5,0% - Bionda Lager - 20 cl. - 40 cl.<br><i>Angelo Poretti Brewery 4 Hops - 5.0% - Blonde Lager - 20 cl. - 40 cl.</i> | 4 - 6 |
| Birrificio Angelo Poretti 6 Luppoli - 7,0% - Bock Rossa - 20 cl. - 40 cl.<br><i>Angelo Poretti Brewery 6 Hops - 7.0% - Red Bock - 20 cl. - 40 cl.</i>       | 5 - 7 |
| Birrificio Angelo Poretti 9 Luppoli - 5,9% - American IPA - 20 cl. - 40 cl.<br><i>Angelo Poretti Brewery 9 Hops - 5.9% - American IPA - 20 cl. - 40 cl.</i> | 6 - 8 |
| Birra Grimbergen Blanche - 6,0 % - Birra Belga d'Abbazia - 20 cl. - 40 cl.<br><i>Grimbergen Blanche Beer - 6,0 % - Belgian Abbey Beer - 20 cl. - 40 cl.</i> | 6 - 8 |

### Birre in Bottiglia

|   |   |
|---|---|
| Birra Moretti 33 cl.<br><i>Moretti beer 33 cl.</i>  | 5 |
| Birra Artigianale - Fravort di Cantina 33 cl.<br><i>Lager non filtrata - bassa fermentazione - non filtrata - colore chiara opalescente - 4,8%</i>                      | 7 |
| Birra Artigianale - Fravort "La Rossa del Brenta" 33 cl.<br><i>Belgian Strong Ale - alta fermentazione - rifermentata in bottiglia - colore ambrato carico - 8,1%</i>   | 8 |
| Birra Artigianale - Fravort "La Bionda del Brenta" 33 cl.<br><i>Belgian Strong Ale - alta fermentazione - rifermentata in bottiglia - colore oro opalescente - 8,2%</i> | 8 |

### Alla Mescita

|   |           |
|---|-----------|
| Spumante (calice 12,5 cl.) (varie etichette secondo disponibilità del momento)<br><i>Sparkling wine (12.5 cl. glass) (various labels according to current availability)</i> | da 6 a 12 |
| Vino Bianco (calice 12,5 cl.) (varie etichette secondo disponibilità del momento)<br><i>White wine (12.5 cl. glass) (various labels according to current availability)</i>  | da 5 a 10 |
| Vino Rosso (calice 12,5 cl.) (varie etichette secondo disponibilità del momento)<br><i>Red wine (12.5 cl. glass) (various labels according to current availability)</i>     | da 5 a 10 |
| Vino Rosato (calice 12,5 cl.) (varie etichette secondo disponibilità del momento)<br><i>Rosé wine (12.5 cl. glass) (various labels according to current availability)</i>   | da 5 a 10 |

### Amarie Liquori

|  |           |
|--|-----------|
| Amaro - Liquori - Cocktail (Aperol Spritz - Limoncello Spritz)<br><i>Bitters - Liqueurs - Cocktail (Aperol Spritz - Limoncello Spritz)</i> | da 5 a 10 |
| Caffè - Coffee   | 2         |

## Cibo in tavola a cura dello Chef Carmine Pepe I sapori del Golfo

|  |    |
|--|----|
| Insalata di mare con seppie, calamari, polpo, gamberi, e frutti di mare con gelee agli agrumi<br><i>Seafood salad with cuttlefish, calamari, octopus, prawns, seafood and citrus fruit gelee</i> | 16 |
| Tentacoli di polpo con patate all'olio aromatico<br><i>Octopus tentacles with potatoes in aromatic oil</i>   | 18 |
| Tartare di Tonno con stracciatella di bufala ed avocado<br><i>Tuna tartare with buffalo stracciatella and avocado</i>  | 20 |
| Calamaro ripieno su zuppetta di pomodorini freschi e crumble di pane al basilico<br><i>Stuffed squid on fresh cherry tomato soup and basil bread crumble</i>                                     | 16 |

### La Sfizioeria

|  |    |
|--|----|
| Fritto napoletano con montanara, crocche' di patate, arancino di riso, sfera di melanzane, polpetta con zucchine e limone<br><i>Neapolitan fried, montanara, potato croquettes, rice ball, aubergine ball, meatball with courgettes and lemon</i>                              | 15 |
| Tagliere di salumi e formaggi con prosciutto crudo, capocollo, soppressata, ricottine, formaggi tipici, mozzarella di bufala campana, miele<br><i>Platter of cured meats and cheeses with ham, capocollo, soppressata, ricotta, typical cheeses, buffalo mozzarella, honey</i> | 18 |
| La parmigiana di melanzane dello chef<br><i>The chef's eggplant parmigiana</i>   | 15 |

### La nostra Pasta

|   |               |
|---|---------------|
| Ndunderi di Minori con gamberi mazzancolle, stracciatella di bufala e pesto di pistacchio<br><i>Ndunderi di Minori with prawns, buffalo stracciatella and pistachio pesto</i>                                   | 20            |
| Ravioli neri con pesce spada, melanzane, pomodorino giallo e scaglie di ricotta salata<br><i>Black ravioli with swordfish, aubergines, yellow cherry tomatoes and flakes of salted ricotta</i>                  | 20            |
| Calamarata con vongole veraci, seppie, terra di olive e vellutata di piselli<br><i>Calamarata with clams, cuttlefish, olive soil and pea cream soup</i>   | 22            |
| Ziti ondulati trafileti al bronzo alla genovese di manzo<br><i>Genoese-style wavy bronze-drawn beef ziti</i>  | 16            |
| Tonnarelli di pasta fresca alla Nerano<br><i>Fresh pasta tonnarelli Nerano style</i>  | 18            |
| Chicche colorate con cuori di carciofi in doppia consistenza e pancetta<br><i>Colorful goodies with artichoke hearts in double consistency and bacon</i>  | 18            |
| Primo del Giorno di Mare dello Chef (secondo disponibilità del pescato fresco, frutti di mare, astice)<br><i>First course of the Chef's Sea Day (depending on availability of fresh fish, seafood, lobster)</i> | da 22<br>a 30 |

## Il Mare a Tavola

|  |                |
|--|----------------|
| Grigliata di pesce con seppia, gamberoni, trancio di pesce spada, tonno, filetto di pesce bianco<br><i>Grilled fish with cuttlefish, prawns, octopus tentacle, tuna, white fish fillet</i> | 25             |
| Frittura di pesce con gamberi mazzancolle, calamari e alici<br><i>Fried fish with pink prawns, squid and anchovies</i>   | 20             |
| Turbante di branzino cotto al vapore con brunoise di pomodori su vellutata di finocchi<br><i>Steamed sea bass turban with tomato brunoise on fennel cream</i>                              | 23             |
| Trancio di Salmone in manto di semi di papavero su letto di patate allo zafferano<br><i>Salmon steak coated with poppy seeds on a bed of saffron potatoes</i>                              | 22             |
| Pesce fresco di Allevamento del "Mar Tirreno" ( <i>orata, branzino</i> )<br><i>Fresh farmed fish from the "Mar Tirreno" (sea bream, sea bass)</i>  | 6 etto         |
| Pescato del giorno "Volte al Mare"<br>( <i>dentice, pezzogna, fragolino, sarago, ricciola, rombo, altro s.d.</i> )<br><i>Catch of the day "Volte al Mare"</i>                              | da 8 a 11 etto |

## Il Crudo di Mare

(secondo la disponibilità del pescato giornaliero)

|  |    |
|--|----|
| Ostriche (N. 3)<br><i>Oysters (N. 3)</i>   | 10 |
| Crudo di Gambero Rosso<br><i>Raw Red Shrimp</i>  | 15 |
| Crudo di Scampo mediterraneo<br><i>Raw Mediterranean scampi</i>  | 15 |
| Il Crudo "Volte al Mare" <i>Grand Plateau</i> (2 persone)<br><i>ostriche, gamberi rossi, scampi, taratufi ed altro secondo disponibilità del giorno</i><br><i>The Raw "Volte al Mare" Grand Plateau (2 People)</i><br><i>oysters, red prawns, scampi, tarafufi and more according to availability on the day</i> | 60 |
| Il Crudo "Volte al Mare"<br><i>ostriche, gamberi rossi, scampi, taratufi, ed altro secondo disponibilità del giorno</i><br><i>The Raw "Volte al Mare"</i><br><i>oysters, red prawns, scampi, tarafufi and more according to availability on the day</i>  | 35 |

## Le Carni

|   |    |
|---|----|
| Tagliata di entrecote di manzo con pomodorini freschi, rucola e scaglie di grana<br><i>Sliced beef entrecote with fresh cherry tomatoes, rocket and parmesan flakes</i>   | 23 |
| Filetto di maialino in crosta di pancetta con creme di formaggi al pepe rosa<br><i>Pork fillet in a bacon crust with pink pepper cheese cream</i>   | 20 |
| Pancia di manzo cotta a bassa temperatura con ristretto di sugo di carne al vino rosso su purea di patate al basilico<br><i>Beef belly cooked at low temperature with a small amount of red wine meat sauce basil mashed potatoes</i> | 20 |

## Dintorni e Contorni

|   |   |
|---|---|
| Misto dell'orto alla piastra con melanzane, zucchine, peperoni, finocchi, cipolle rosse<br><i>Grilled garden mix with aubergines, courgettes, peppers, fennel, red onions</i> | 9 |
| Patate fritte<br><i>French fries</i>  | 6 |
| Insalata mista di verdure<br><i>Mixed vegetable salad</i>   | 6 |
| Contorno del giorno proposto dallo chef<br><i>Side dish of the day proposed by the chef</i>   | 8 |

## Frutta e Dessert

|   |    |
|---|----|
| Tagliata di frutta ( <i>ananas, melone, kiwi, anguria, altro s.d.</i> )<br><i>Sliced fruit (pineapple, melon, kiwi, watermelon, other s.d.)</i>                               | 8  |
| Affettato di frutta misto<br><i>Mixed sliced fruit</i>  | 10 |
| Dessert della Casa ( <i>preparazioni di dolci secondo la varietà del giorno</i> )<br><i>Dessert of the House (preparations of sweets according to the variety of the day)</i> | 7  |

## Le Pizze della Casa

|                      |  |           |
|----------------------|--|-----------|
| <b>MARGHERITA</b>    | Pomodori pelati, fior di latte, olio EVO, basilico<br><i>Peeled tomatoes, fior di latte, EVO oil, basil</i>  | <b>8</b>  |
| <b>CARMINUCCIO</b>   | Pomodori pelati, pancetta affumicata a tocchetti, pepe nero, grana padano grattugiato, olio EVO, basilico<br><i>Peeled tomatoes, diced smoked bacon, black pepper, parmesan grated padano, EVO oil, basil</i>  | <b>8</b>  |
| <b>SICILIANA</b>     | Pomodori pelati, fior di latte, melanzane a funghetto, scaglie di grana padano, olio EVO, basilico<br><i>Peeled tomatoes, fior di latte, mushroom aubergines, parmesan flakes padano, EVO oil, basil</i>   | <b>10</b> |
| <b>ORTOLANA</b>      | Bianca con fior di latte, zucchine fritte, melanzane a funghetto, peperoni fritti, olio EVO, basilico<br><i>White with fior di latte, fried courgettes, mushroom aubergines, peppers, fried, EVO oil, basil</i>  | <b>10</b> |
| <b>RICCIA CRUDA</b>  | Bianca con provola affumicata di bufala, olive nere, capperi, acciughe salate, scarola riccica cruda all'uscita, olio EVO<br><i>White with smoked buffalo provola, black olives, capers, anchovies salted, raw curly escarole at the exit, EVO oil</i>                         | <b>10</b> |
| <b>VESUVIO</b>       | Bianca con mozzarella di bufala campana, pomodorini datterini rossi, olio EVO, basilico<br><i>White with Campania buffalo mozzarella, red datterini tomatoes, EVO oil, basil</i>   | <b>10</b> |
| <b>AFFUMICATA</b>    | Bianca con provola affumicata di bufala, pancetta al pepe nero a fette, chips di zucchine, olio EVO, basilico<br><i>White with smoked buffalo provola, sliced bacon with black pepper, zuchins chips, EVO oil, basil</i>   | <b>10</b> |
| <b>SCHIACCIATA</b>   | Bianca con fior di latte, patate schiacciate, salsiccia di maiale al forno, olio EVO<br><i>White with fior di latte, mashed potatoes, baked pork sausage, EVO oil</i>  | <b>10</b> |
| <b>LA BIONDA</b>     | Crema di pomodorini gialli, fior di latte, cacioricotta a scaglie, olio EVO, basilico<br><i>Cream of yellow cherry tomatoes, fior di latte, cacioricotta flakes, EVO oil, basil</i>  | <b>10</b> |
| <b>PISTACCHIONA</b>  | Crema di pistacchio del Bronte, mozzarella di bufala campana, granella di pistacchio, mortadella a fette, olio EVO, basilico<br><i>Bronte pistachio cream, buffalo mozzarella, grains of pistachio, sliced mortadella, EVO oil, basil</i>                                      | <b>10</b> |
| <b>MARINARELLA</b>   | Pomodori pelati, pomodorini datterini gialli, pomodorini datterini rossi, acciughe salate, capperi, olio EVO, aglio, origano, basilico<br><i>Peeled tomatoes, yellow datterini tomatoes, red datterini tomatoes, salted anchovies, capers, EVO oil, garlic, oregano, basil</i> | <b>10</b> |
| <b>ORO DI NAPOLI</b> | Crema di pomodorini gialli, mozzarella di bufala, pomodorini datterini gialli, speck a fette, ricotta di bufala, olio EVO, basilico<br><i>Cream of yellow cherry tomatoes, buffalo mozzarella, yellow datterini tomatoes, sliced speck, buffalo ricotta, EVO oil, basil</i>    | <b>10</b> |

|                      |   |           |
|----------------------|---|-----------|
| <b>FALSA NERANO</b>  | Bianca con fior di latte, crema di zucchine, chips di zucchine, scaglie di caciocavallo, olio EVO, basilico<br><i>White with fior di latte, zucchini cream, zucchini chips, flakes of cheese caciocavallo, EVO oil, basil</i>   | <b>10</b> |
| <b>STRACCIATELLA</b> | Bianca con fior di latte, stracciata di bufala, noci sbriciolate, prosciutto crudo a fette, olio EVO, basilico<br><i>White with fior di latte, buffalo mozzarella stracciata, crumbled walnuts, raw ham sliced, oil, basil</i>  | <b>10</b> |
| <b>CRUDO ROSSA</b>   | Pomodori pelati, mozzarella di bufala campana, prosciutto crudo a fette, pomodorini datterini rossi, caciocavallo a scaglie, olio EVO, basilico<br><i>Peeled tomatoes, Campania buffalo mozzarella, sliced raw ham, datterini, cheese, oil, basil</i>                   | <b>14</b> |
| <b>SCAROLELLA</b>    | Bianca con provola affumicata di bufala, scarola saltata in padella, acciughe salate, pomodorino ciliegino semi dry, olio EVO<br><i>White with smoked buffalo provola, pan-fried escarole, anchovies, cherry tomato semy dry, Evo oil</i>                               | <b>10</b> |
| <b>PORCINA</b>       | Bianca con fior di latte, gorgonzola, noci, funghi porcini, olio EVO, basilico<br><i>White with fior di latte, gorgonzola, walnuts, porcini mushrooms, EVO oil, basil</i>   | <b>12</b> |
| <b>CALABRESE</b>     | Bianca con mozzarella di bufala campana, cipolla rossa saltata, spianata calabrese, n'duia, olio EVO, basilico<br><i>White with buffalo mozzarella, sautéed red onion, flattened Calabrian, n'duia, EVO oil, basil</i>  | <b>10</b> |
| <b>FUMETTA</b>       | Bianca con provola affumicata di bufala, crema di noci, speck a fette, olio EVO, basilico<br><i>White with smoked buffalo provola, walnut cream, sliced speck, EVO oil, basil</i>   | <b>10</b> |
| <b>TRICOLORE</b>     | Bianca con fior di latte, bresaola, rucola, scaglie di grana padano, pomodorini freschi, olio EVO, basilico<br><i>White with fior di latte, bresaola, rocket, flakes of grana padano, fresh cherry tomatoes, oil, basil</i>   | <b>15</b> |
| <b>TROPEA</b>        | Bianca con mozzarella di bufala campana, cipolle di Tropea caramellate, pomodorini datterini rossi, tonno sott'olio, olive nere, olio EVO, basilico<br><i>White with buffalo mozzarella, caramelized Tropea onions, tuna oil, tomatoes, black olives, oil, basil</i>    | <b>10</b> |
| <b>COLONNATA</b>     | Bianca con mozzarella di bufala campana, pomodorini datterini rossi, lardo di colonnata, scaglie cacio ricotta, pepe, olio EVO, basilico<br><i>White with buffalo mozzarella, red datterini tomatoes, lard, cheese flakes ricotta, pepper, oil, basil</i>               | <b>10</b> |
| <b>GHIOTTONA</b>     | Bianca con mozzarella di bufala campana, capocollo, gorgonzola, crema di rucola, pomodorini datterini gialli, olio EVO, basilico<br><i>White with buffalo mozzarella, capocollo, gorgonzola, cream of rocket, yellow tomatoes, oil, basil</i>                           | <b>10</b> |
| <b>FIORILLI</b>      | Bianca con provola affumicata di bufala campana, fiori di zucca, pancetta a fette, formaggio grattugiato, pepe, olio EVO, basilico<br><i>White with smoked buffalo provola from Campania, courgette flowers, slices pancetta, grated cheese, pepper, EVO oil, basil</i> | <b>12</b> |
| <b>VOLTE AL MARE</b> | Bianca con fior di latte, crema di rucola, salmone affumicato a fette, gamberi sgusciati, noci sbriciolate, olio EVO<br><i>White with fior di latte, rocket cream, sliced smoked salmon, shelled prawns, crumbled walnuts, oil</i>                                      | <b>16</b> |

## Ripieni della Casa

|                          |   |           |
|--------------------------|---|-----------|
| <b>CALZONE AL FORNO</b>  | Ricotta di bufala, fior di latte, salame dolce, prosciutto cotto<br>con all'uscita scaglie di cacioricotta, pomodori pelati, olio EVO, basilico<br><i>Buffalo ricotta, fior di latte, sweet salami, cooked ham with cacioricotta flakes,<br/>peeled tomatoes, EVO oil, basil at the end</i> | <b>12</b> |
| <b>CALZONE FRITTO</b>    | Ricotta di bufala, provola affumicata di bufala, salame piccante, pepe nero<br><i>Buffalo ricotta, smoked buffalo provola, spicy salami, black pepper</i>   | <b>12</b> |
| <b>CALZONE LA RICCIA</b> | Provola affumicata di bufala, scarola riccia cruda, olive nere, capperi,<br>acciughe salate,olio EVO<br><i>Smoked buffalo provola, raw curly endive, black olives, capers, salted anchovies, EVO oil</i>  | <b>12</b> |

**Coperto**

**3**

### NOTE IMPORTANTI PER I CONSUMATORI

*Comunicare al personale di Sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione.  
Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate degli alimenti. Pertanto, i nostri piatti possono contenere le  
seguenti sostanze allergeniche ai sensi del REG. UE 1169/2011.*

*Alcune delle pietanze, a seconda della stagionalità e della reperibilità, potrebbero essere preparate  
con materia prima congelata o surgelata all'origine. Chiedere al Responsabile di Sala per ulteriori informazioni.*

### IMPORTANT NOTES FOR CONSUMERS

*Inform the dining room staff of the need to consume food without certain allergenic substances before ordering.  
During preparations in the kitchen, cross-contamination of food cannot be excluded. Therefore, our dishes may contain the  
following allergenic substances pursuant to REG. EU 1169/2011.*

*Some of the dishes, depending on seasonality and availability, could be prepared  
with frozen or deep-frozen raw material at the origin. Ask the Room Manager for further information.*