

POOL LUNCH



## LA NOSTRA SELEZIONE D'INSALATE BIO

21,00

### OUR SELECTION OF ORGANIC SALADS

Chiffonade di insalata romana e riccia, carote, selezione di pomodori, finocchi, rucola, sedano, granoturco, ravanelli, mozzarelle di bufala

*Chiffonade of romaine and curly lettuce, carrots, selection of tomatoes, fennel, rocket salad, celery, corn, radishes, selection of buffalo mozzarella*

... aggiunta di avocado e gamberi rossi di Praiano 18,00

*addition of avocado and lightly grilled pink prawns from Praiano*

... aggiunta di avocado e tonno rosso 15,00

*addition of avocado and grilled red tuna*

... aggiunta di calamaro 10,00

*addition of roasted squid*

## ZUPPE E PASTE

### SOUP AND PASTA

Gazpacho classico in tazza (1, 9) 19,00

*Classic gazpacho soup*

Spaghetti di Gragnano con salsa al pomodoro di San Marzano e basilico (1) 24,00

*Spaghetti from Gragnano with San Marzano tomato sauce and basil*

Scialatielli con vongole e prezzemolo (1, 12, 14) 29,00

*Scialatielli pasta with fresh clams and parsley*

Sauté di cozze e vongole con crostini di pane (1, 12, 14) 30,00

*Mussels and clams sauté with bread croutons*

Mezzi paccheri con datterino giallo, scampi e sfusato amalfitano (1, 2, 12) 33,00

*Paccheri pasta with yellow cherry tomatoes, scampi and Amalfi lemon sauce*

Linguine Bio all'astice con pomodorini di Corbara (1, 2, 9, 12) 42,00

*Organic Linguine with lobster and cherry tomatoes*

Euro 20,00 Supplemento alla mezza pensione / Supplement to half board

## LE FRITTURINE DELLA TRADIZIONE

### TRADITIONAL FRIED DELICACIES

Cuoppo di alici fritte con insalatina croccante (1, 3, 4, 7, 9) 26,00

*Fried anchovies with crispy salad*

Frittura di gamberi e calamari con insalata di rucola (1, 2, 3, 4, 7, 9) 36,00

*Deep fried shrimp and squid served with rocket salad*

## DALLA GRIGLIA

### FROM THE GRILL

Dai pescatori della Costiera la nostra selezione di pesci interi venduti a peso e per qualità (4, 9, 12) 12,00 100 g

*From the sea of the "Divina Costiera":  
our selection of fish sold by weight and quality*

Entrecôte di manzo con patate novelle 41,00

*Beef sirloin with new potatoes*

Grigliata di pesci e crostacei della baia (2, 4) 49,00

*Mixed fish and shellfish*

Composizione di scampi e gamberi rossi di Praiano (2) 59,00

*Scampi and king prawns from Praiano*

Euro 30,00 Supplemento alla mezza pensione / Supplement to half board

Astice alla griglia con le sue guarnizioni e petali di verdure (2) 70,00

*Lobster with mixed vegetable petals*

Euro 32,00 Supplemento alla mezza pensione / Supplement to half board

Galletto arrosto con verdure estive (7, 9, 12) 29,00

*Roasted baby chicken with seasonal vegetables*

## DAL NOSTRO FORNO A LEGNA

### PIZZA FROM OUR WOOD OVEN

Accompagnamento con un calice di bollicine italiane / *Pairing with a glass of Italian sparkling wine* 20,00

Accompagnamento con un calice di Champagne / *Pairing with a glass of Champagne* 25,00

Pizza Marinara (1, 7) 16,00

Pomodoro, aglio e origano  
*Tomato, garlic and oregano*

Pizza Margherita (1, 7) 20,00

Pomodoro, mozzarella e foglie di basilico  
*Tomato, mozzarella cheese and basil*

Pizza Vesuvio (1, 7) 22,00

Pomodorini del "Piennolo", provola e rucola  
*Cherry tomato, provola cheese and rocket salad*

Pizza Caruso (1, 4) 23,00

Pomodoro, bocconcini di mozzarella, capperi, alici e olive di Gaeta  
*Tomato, mozzarella cheese, capers, anchovies, black olives*

Pizza con verdure alla griglia (1, 7) 24,00

Pomodoro, mozzarella, zucchine, peperoni, melanzane e cipolla stufata  
*Tomato, mozzarella cheese, courgette, bell pepper, aubergine, stewed onion*

Quattro Stagioni (1, 7, 12) 23,00

Pomodoro, mozzarella di bufala, funghi, prosciutto cotto e carciofi  
*Tomato, buffalo mozzarella cheese, mushrooms, artichoke and ham*

Calzone alla Napoletana (1, 7, 2) 23,00

Pomodoro, mozzarella, ricotta, salsiccia  
*Tomato, mozzarella and ricotta cheese, local sausage*

Pizza alla Pescatora (1, 2, 4, 7, 14) 26,00

Cozze, vongole, gamberi, prezzemolo e aglio  
*Mussels, clams, prawns, parsley and garlic*

## PIZZE D'AUTORE

### GOURMET PIZZA

L'Incontro (1, 4, 7, 9) 36,00

Burrata DOP, pomodori Sorrento e acciughe del Cantabrico  
*Burrata cheese PDO, Sorrento tomatoes and Cantabrian anchovies*

Costa Diva (1, 2, 7, 9, 12) 48,00

Ricotta dei Monti Lattari, limone sfusato amalfitano candito, gamberi rossi e scampi crudi  
*Monti Lattari ricotta cheese, candied Amalfi lemon, raw red prawns and scampi*

Dolcenera (1, 7, 12) 52,00

Mortadella del Presidio Slow-Food, pistacchi, provola, mozzarella di bufala e ricotta e tartufo nero dell'Irpinia

*Slow Food mortadella, pistachios, provola cheese,  
buffalo mozzarella cheese, ricotta cheese, Irpinia black truffle*

## IL CAROSELLO DI DOLCI E FRUTTA

OUR SELECTION OF DESSERT AND FRUIT

La Delizia al limone (1, 3, 7) 15,00

*Neapolitan lemon sponge cake*

Torta Caprese (3, 7, 12) 15,00

*Capri style almond and chocolate cake*

Il Babà al limoncello (1, 3, 7, 12) 16,00

*Our traditional Neapolitan babà with limoncello*

Assortimento di frutta fresca di stagione 15,00

*Assortment of fresh seasonal fruit*

Selezione di gelati artigianali 16,00

*Home-made ice cream*

Prezzi in Euro - Servizio compreso - IVA inclusa  
*Prices in Euro - Service included - VAT included*

**Informazioni sulle Allergie Alimentari:** Alcuni piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati dal Regolamento (UE) N. 1169/2011. Gli allergeni e i loro derivati sono: (1) Cereali contenenti glutine,

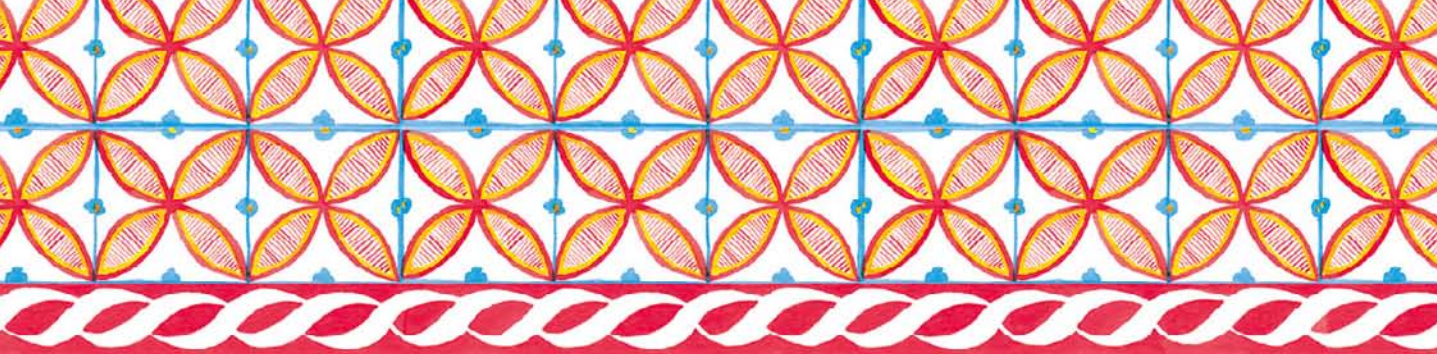
(2) Crostacei, (3) Uova, (4) Pesce, (5) Arachidi, (6) Soia, (7) Latte, (8) Frutta a guscio, (9) Sedano, (10) Senape, (11) Semi di sesamo, (12) Anidride solforosa e solfiti, (13) Lupini, (14) Molluschi.

Su richiesta è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita dal personale in servizio.

Non possiamo garantire la totale assenza di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti e bevande.

**Food Allergy Information:** *Certain dishes and beverages may contain one or more of the 14 allergens designated by EU Regulation No. 1169/2011. The designated allergens and products thereof are: (1) Cereals containing gluten, (2) Crustaceans, (3) Eggs, (4) Fish, (5) Peanuts, (6) Soybeans, (7) Milk, (8) Nuts, (9) Celery, (10) Mustard, (11) Sesame seeds, (12) Sulphur dioxide and sulphites, (13) Lupin beans, (14) Molluscs. Please consult the appropriate documentation that will be provided by our staff upon request.*

*We can not guarantee the total absence of allergens in all of our dishes and beverages.*



  
BELMOND  
HOTEL CARUSO  
AMALFI COAST

