

## SALAD BAR

38,00

Insalata romana, riccìa, indivia, carote, selezione di pomodori, finocchi, cetrioli, rucola, misticanza di stagione, fagiolini, granoturco, fagioli cannellini, patate al vapore, mozzarelle di bufala, tonno all'olio d'oliva, filetti d'acciuga  
*Romaine, curly lettuce, endive, carrots, selection of tomatoes, fennel, cucumber, rocket salad, seasonal salads, green beans, corn, Cannellini beans, steamed potatoes, selection of buffalo mozzarella cheese, tuna fish in olive oil, marinated anchovies*

## ZUPPE E PASTE

SOUP AND PASTA

Gazpacho classico in tazza (1,9) 22,00

*Classic gazpacho soup*

Zuppa di ortaggi tiepida con olio al timo (1,8,7,9) 24,00

*Vegetable soup with thyme-infused oil*

Spaghetti di Gragnano con salsa al pomodoro di San Marzano e basilico (1) 26,00

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

Linguine con vongole e prezzemolo (1,14,12) 31,00

*Linguine with fresh clams and parsley*

Sautè di cozze e vongole (1,14,12) 36,00

*Mussels and clams sauté*

Linguine all'astice con pomodorini di Corbara (1,2,9,12) 52,00

*Linguine with lobster and cherry tomatoes*

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 cannot guarantee the total absence of allergens in all of our dishes and beverages.*

## I FRITTI

### FRIED DELICACIES

Alici Fritte con Insalatina Croccante (1,3,4,7,9) 28,00

*Fried anchovies with crispy salad*

Frittura di Gamberi e Calamari con Insalata di Rucola (1,2,3,4,7,9) 39,00

*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) 13,00 100 g

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

Trancio di tonno di Cetara con rucola e pomodorini (4) 42,00

*Tuna from Cetara with rocket salad and cherry tomatoes*

Entrecote di manzo con patate novelle 45,00

*Beef sirloin with new potatoes*

Grigliata del giorno di pesci e crostacei (2,4) 55,00

*Mixed fish and shellfish*

Composizione di scampi e gamberi (2) 66,00

*Scampi and king prawns*

Astice alla griglia con petali di verdure (2) 74,00

*Lobster with mixed vegetable petals*

## DAL NOSTRO FORNO A LEGNA

### PIZZA FROM OUR WOOD OVEN

Pizza Marinara (1,7) 16,00

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

Pizza Margherita (1,7) 21,00

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

Pizza Vesuvio (1,7) 23,00

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

Pizza Caruso (1,4) 24,00

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, pepper, aubergine, stewed onion*

Quattro Stagioni (1,7,12) 25,00

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

Calzone alla Napoletana (1,7,2) 25,00

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

Pizza alla Pescatora (1,2,4,7,14) 29,00

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

## PIZZE D'AUTORE

### GOURMET PIZZA

**Costa Diva** - Ricotta dei Monti Lattari, Limone sfusato amalfitano candito, 48,00

Gamberi rossi e Scampi crudi (1,2,7,9,12)

*Monti Lattari ricotta cheese, Amalfi candied lemon, raw red prawns and scampi*

**L'Incontro** - Burrata DOP, Pomodori Sorrento e Acciughe del Cantabrico (1,4,7,9) 36,00

*Burrata cheese PDO, Sorrento tomatoes and Cantabrian anchovies*

**Dolcenera** - Mortadella del Presidio Slow-Food, Pistacchi, Provola, 52,00

Mozzarella di Bufala e Ricotta e Tartufo Nero dell'Irpinia (1,7,12)

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

## FORMAGGI E DOLCI

### CHEESE AND DESSERT

Piatto di formaggi campani e italiani (1,7,8) 28,00

*Selection of regional and Italian cheeses*

I gelati e i sorbetti del Caruso (7,12) 17,00

*Homemade ice-cream and sorbets*

Il Tiramisù del Caruso (3,7,8) 18,00

*Caruso traditional Tiramisù*

Coppa di frutti rossi e di bosco guarnita a vostra scelta 22,00

*Bowl of red fruits and wild berries, with your choice of garnish*

La Delizia al Limone (1,3,7) 18,00

*Neapolitan lemon sponge cake*

La Ricotta e Pera (3,7,8) 18,00

*Traditional Ricotta cheese and pear tartle*

Torta Caprese (3,7,12) 18,00

*Capri style almond and chocolate cake*