

# GLI ANTIPASTI E PERCHE' NO LE INSALATE

## APPETIZERS AND SALADS

**Le Alici marinate all'amalfitana con burrata di Andria e insalate croccanti (4, 7) 24,00**

*Marinated anchovies with burrata cheese from Andria and seasonal crispy salad*

**Il nostro pinzimonio di crudo di vegetali e frutta con maionese di soja (6, 9) 20,00**

*Mediterranean crudité's with soy mayonnaise*

**..con aggiunta di gamberoni rosé 35,00**

*with lightly steamed pink prawns from Praiano*

**Selezione di mozzarelle di bufala con insalata di pomodori e basilico (7) 26,00**

*Selection of buffalo mozzarella, cherry tomatoes and fresh basil*

**Tartare di tonno rosso con pesche noci, crema di avocado e sedano croccante (6, 7, 9) 34,00**

*Red tuna tartar with fresh peach, avocado cream and crispy celery*

**Caesar Salad con petto di pollo alla griglia (1, 3, 4, 7) 26,00**

*Caesar salad with grilled chicken breast*

**Caesar Salad con astice, lattuga romana, crostoni all'aglio e Parmigiano Reggiano (1, 2, 3, 4, 7) 38,00**

*Caesar salad with lobster, cos lettuce, garlic croutons and Parmesan cheese*

**Insalata Nizzarda Caruso con tonno di Cetara alla griglia (3, 4) 35,00**

*Caruso Niçoise salad with grilled tuna from Cetara*

Prezzi in Euro - Coperto Euro 6,00 - Servizio compreso - IVA inclusa  
Prices in Euro - Cover charge Euro 6,00 - Service included - VAT included

\* Non incluso nella mezza pensione / Not included in Half Board

# PASTA E ZUPPA

## PASTA AND SOUP

**Gazpacho di pomodoro con gamberoni scottati  
stracciatella di bufala e carote** (1, 2, 7, 9, 12) **28,00**

*Gazpacho soup with sauteed prawns, buffalo stracciatella cheese and carrots*

**Spaghetti Vicidomini  
con salsa di pomodorini di Corbara e basilico** (1, 7, 8) **24,00**

*Spaghetti with cherry tomatoes and basil*

**Linguine Bio alla “Neranese” con vongole e caciotta dolce** (1, 7, 14) **31,00**

*Organic linguine pasta with with clams and sweet “caciotta” cheese*

**Mezzi paccheri al cuoccio con pomodorini datterini, gamberi rossi  
e melanzane candite** (1, 2, 4, 9, 12) **34,00**

*Paccheri pasta with rock fish sauce, cherry tomatoes and aubergine*

**Ravioli Capresi con passata di pomodori infornati  
e scaglie di caciotta dei monti Lattari** (1, 7) **26,00**

*Homemade traditional “Capresi” ravioli with tomato sauce  
and sliced caciotta cheese*

**Il farro Bio come un risotto:  
ai frutti di mare, verdure marinate e cocco** (1, 2, 4, 7, 9, 14) **35,00**

*Organic spelled with seafood, prawns, marinated vegetables and coconut*

# I PESCI E LE CARNI BIANCHE

## FISH AND MEAT

**Frittura di calamaretti mezzani  
e gamberi di Praiano con zucchine alla Scapece** (1, 2, 4, 5, 11) **36,00**

*Fried squid and shrimps with "Scapece" style courgettes*

**Trancio di spigola di lenza con patate, olive  
e pomodorini all'acqua pazza** (2, 4, 9, 12) **48,00**

*Mediterranean style sea bass with potatoes, olives  
and cherry tomatoes from Corbara*

**Pescato del giorno di pesce e crostacei della Costiera  
con verdure alla griglia** (2, 4) **58,00**

*Mixed grilled fish and crustaceans from the coast, served with grilled vegetables*

**Astice alla griglia con le sue guarnizioni e selezione di verdure** (2, 3, 7) **74,00**

*Grilled Lobster with garnishes and selection of vegetables*

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

**Galletto arrosto con verdure estive** (7, 9, 12) **31,00**

*Roasted baby chicken with seasonal vegetables*

**Filetto di maialino da latte alle erbe  
con misto di insalate e mela verde** (7, 9, 12) **30,00**

*Roast fillet of suckling pig with herbs, mixed lettuce and green apple*

# DAL NOSTRO FORNO A LEGNA

## PIZZA FROM OUR WOOD OVEN

### **Pizza Caruso** (1, 4, 7) **24,00**

**Pomodoro, bocconcini di mozzarella, capperi, alici e olive di Gaeta**

*Tomato, mozzarella cheese, capers, anchovies and black olives*

### **Pizza Vesuvio** (1, 7) **23,00**

**Pomodorini del Piennolo, provola e rucola**

*Cherry tomato, provola cheese and rocket salad*

### **Pizza Margherita** (1, 7) **21,00**

**Pomodoro, mozzarella e foglie di basilico**

*Tomato, mozzarella and basil*

**Un menu alternativo è a disposizione dei nostri gentili clienti / A special menu is available upon request**

Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva come da normativa / *The raw fish in our menu has undergone appropriate safety regulation*

**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.*