



Antipasti / Starters

Alici di Cetara 'mbuttunate e fritte

ripiene di provola e basilico servite con pesto di rucola e salsa tartara

Traditional dish of the Amalfi Coast, Fried anchovies from cetara, stuffed with provola cheese and fresh basil.

(G-L-AR-P-U)

21,00

Parmigiana

Parmigiana di melanzane e pesce spada

Parmigiana with eggplants *and* sword fish

(G-L-AR-P-U)

22,00

Zuppetta

Zuppetta di cozze e vongole, con timo e pomodorini freschi

Mussels and clams south with thyme and cherry tomatoes

(M)

22,00

*I prezzi esposti sono da considerarsi in EURO
Il costo del coperto è di 3,00€ a persona*



Antipasti / Starters

Caprese (Vegetarian - Gluten Free)

Bocconcini di bufala campana dop, pomodori, basilico e avocado

Caprese salad with buffalo mozzarella, tomatoes, avocado and basil

(L)

18,00

Prosciutto e Melone (Gluten Free)

Parma ham *and* melon

17,00

Capocollo e Caciocavallo di Ravello

Capocollo con caciocavallo ripieno di olive, prosciutto cotto e peperoncino

Pork neck ham with Caciocavallo cheese with olives, cooked ham and chilly

(L)

18,00



Primi piatti

Paccheri con gamberi e limone

Paccheri freschi, zeste di limoni della nostra costiera e gamberi*

Paccheri pasta seasoned with prawns and Amalfi Coast lemon scent*

(G-CR)

25,00

Scialatielli

Scialatielli tradizionali della Costa d'Amalfi fatti in casa dal nostro chef,

con lupini, cime di rapa e tarallo napoletano sbriciolato

Home made "scialatielli" pasta, seasoned with "Lupini" clams, turnip tops and tarallo

(G-L-M)

25,00

Risotto allo scoglio (Gluten Free)

Con vongole, calamari, moscardini, cozze, gamberi e pomodorini

Risotto with clams, calamari, baby octopus, prawns and cherry tomatoes

(M,CR)

26,00

*All prices are expressed in EURO (€)
Cover Charge is not included (3,00€)*



Primi piatti

Crespelle alla Bonadies

Crepes ripiena di besciamella, salame, mozzarella, ricotta e formaggio

*Traditional Ravello crepes stuffed with white sauce,
salami, cheese, ricotta, and cooked ham*

(G-L-U)

22,00

Spaghettoni alla Ravellese (Vegetarian)

con aglio, olio, pomodori secchi e pane aromatizzato.

Pasta seasoned with olive oil, garlic, sun-dried tomatoes, aromatized bread

(G-L)

20,00

Trofiette (Vegetarian)

con datterini gialli, pomodorini rossi, rucola e provolone Caseificio "Staiano"
stagionato 8 mesi.

*Trofiette pasta with yellow and red cherry tomatoes, rocket
and Ravello's provolone cheese aged 8 month.*

(G, L)

20,00



Secondi Piatti

Pescato del giorno (Gluten Free)

Alla griglia con salsa alla menta o al forno con olive e origano
Catch of the day, grilled with mint sauce or baked with olives and origano

(P-S)

24,00

Frittura mista di pesce

Frittura di calamari*, gamberi* e alici di Cetara, con julienne di zucchine fritte e servita con salsa tartara

Mixed fried fish, with squid and prawns*, with fried zucchini on the top, served with tartar sauce*

(G-M-P-CR-AR)

25,00

Filetto di Ombrina "ammollicato" ai pomodori sott'olio

servito con spinaci saltati - (GlutenFree su richiesta)

Umbrine fillet with breadcrumbs flavored with sundried tomatoes, served with sautéed spinach - (Gluten-free on request)

(G-P-S)

25,00

*All prices are expressed in EURO (€)
Cover Charge is not included (3,00€)*



Secondi Piatti

Filetto di Maialino

con salsa al vino bianco e mandorle tostate.
servito con contorno di peperoni e olive verdi gratinati

*Pork fillet with white wine sauce, toasted almonds,
served with a side of grated peppers and olives*

(G-S)

25,00

Filetto di manzo con veli di pancetta e rosmarino

con demiglance all'aglianico, servito con contorno di scarola saltata

*Beef fillet with bacon and rosemary, with Aglianico demiglance,
served with sauteed escarole*

(G-S)

28,00

Filetto di manzo alla griglia

servito con contorno di cime di rapa ripassate - (GlutenFree)

Grilled beef fillet, served with a side of sauteed turnip tops "Cime di rapa"

28,00

*I prezzi esposti sono da considerarsi in EURO
Il costo del coperto è di 3,00€ a persona*



Contorni

Patate fritte / French Fries*

(G-AR)

7,00

Insalata mista

con insalata verde, pomodori, finocchi e carote

mixed salad with tomatoes, fennels, radicchio and carrot

7,00

Scarola saltata

sauteed escarole

8,00

Peperoni e olive gratinati

grated peppers and olives

(G)

8,00

Cime di rapa ripassate

sauteed turnip tops

8,00

Verdure grigliate

Peperoni, melanzane, zucchine, zucca rossa

Grilled vegetables: Peppers, aubergines, courgettes, red pumpkin

8,00



Dessert

Delizia a limone *

morbida cupoletta di Pan di Spagna farcita con crema al limone

soft dome of sponge cake filled with lemon cream

(G-L-U-FG-S)

7,00

Caprese al cioccolato

Torta al cioccolato a base di mandorle e cioccolato, con zest di arancia, servita con gelato alla vaniglia

Chocolate cake made with almonds and chocolate, with orange zest, served with vanilla ice cream

(G-L-U-FG-S)

7,00

Babà con crema e amarene

Dolce tipico della tradizione napoletana

The Babà, a traditional cake with cream and cherries

(G-L-U-FG-S)

7,00

CheeseCake ai frutti di bosco *

Berries CheeseCake

(G-L-U-FG-S)

7,00

Il Pasticciotto

Crostatina ripiena di crema pasticcera e amarena con topping al cioccolato

Tart filled with custard and black cherry with a chocolate topping

(G-L-U-FG-S)

7,00