



## Antipasti / Starters

### Alici 'mbuttunate e fritte

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

*Traditional dish of the Amalfi Coast, Fried anchovies,  
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

### Bresaola di manza beneventana (Gluten Free)

Bresaola di manza beneventana, aromatizzata alla colatura di alici, servita con  
rucola e scorzette di limone

Cured beef of "Manza Beneventana", flavored with anchovies "colatura", served  
with rocket salad and Amalfi coast lemon zest

(P)

19,00

### Capocollo e Caciocavallo di Ravello (Gluten Free)

Capocollo con caciocavallo ripieno di olive, prosciutto cotto e peperoncino  
*Pork neck ham with Caciocavallo cheese with olives, cooked ham and chilly*

(L)

19,00

### Prosciutto crudo e Melone (Gluten Free)

*Raw ham and melon*

18,00

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



## Primi piatti

### Paccheri con gamberi e limone

Paccheri freschi, zest 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 con mandorle sbriciolato

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

(G-L-M-FG)

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

### Spaghettone 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

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



## 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, con julienne di zucchine fritte e servita con salsa tartara

*Mixed fried fish, with squid\* and prawns\*, anchovies, 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

### Costolette di agnello alla scottadito

Costolette di agnello grigliate e condite con aceto e menta, servito con patate al forno con rosmarino - *(GlutenFree)*

*Lamb chops grilled and seasoned with vinegar and mint, served with baked potatoes with rosemary*

(S)

22,00

### 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 verdure saltate - *(GlutenFree)*

*Grilled beef fillet, served with a side of sauteed vegetables*

28,00



## Contorni

Patate fritte / French Fries\*

(G-AR)

7,00

Insalata mista

con insalata verde, pomodori, finocchi e carote

*mixed salad with tomatoes, fennels, 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

### 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

### Il Pasticciotto "Atranese"\*

Crostatina ripiena di crema pasticcera e  
amarena servito con gelato alla vaniglia

*Tart filled with custard and black cherry  
served with vanilla ice cream  
(G-L-U-FG-S)*

7,00

### Tartufo Nero

Dessert gelato, al gusto di zabaione e  
cacao, ripieno di topping al cacao

*Frozen zabaglione and chocolate flavored  
dessert and chocolate topping filling  
(G-L-U-FG-S)*

7,00

### Caprese al cioccolato

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

*Chocolate cake made with almonds and  
chocolate, served with vanilla ice cream  
(G-L-U-FG-S)*

7,00

### Tiramisù\*

*The classic tiramisù  
(G-L-U-FG-S)*

7,00

### Tartufo Bianco

Dessert gelato, al gusto di zabaione e  
caffè con granella di meringa bianca e  
ripieno di topping al caffè

*Frozen zabaglione and coffee flavored  
dessert with grains of white meringue  
and coffee topping filling  
(G-L-U-FG-S)*

7,00

### Sorbetto al limone

*Lemon sorbetto*

*(G-L-U-FG-S)*

7,00



## After Drinks and Coffee

### Coffee

Espresso / Decaffeinato / Macchiato	1,50	Americano	4,00
Espresso Freddo	4,00	Caffè Corretto	4,00
Cappuccino	4,00	Orzo	2,00
Caffè Latte	4,00	Tea / Tisane/ Camomilla	3,00
Latte Macchiato	4,00	Irish coffee	10,00

### Liquori

#### Local spirits

Limoncello	5,00	Rum	
Finocchietto	5,00	Bacardi - 5Y	7,00
Mandarino	5,00	Bacardi - 8Y	8,00

#### Amari

Averna, Fernet Branca	6,00	Whisky & Whiskey	
Jagermeister, Amaro del capo	6,00	Dewar's - 15Y	8,00
Amaro Montenegro, Lucano	6,00	Lagavulin - 16Y	10,00
Ramazotti, Cynar	6,00	Johnnie Walker - Red Label	7,00
Amaretto di Saronno	6,00	Glen Grant 5Y, Jack Daniel's	7,00
		Jim Beam Bourbon, Jameson	7,00

#### Grappa

Grappa bianca	7,00	Porto	
Grappa Barricata	7,00	Graham's 10 - Tawny Port	12,00

#### Brandy & Cognac

Vecchia Romagna, Stravecchio Branca	7,00	Others	
Courvoisier V.S., Grand Marnier	7,00	Sambuca	6,00
Martell V.S.	7,00	Tequila	7,00



## Allergeni / Allergens

- (GF) Senza Glutine - Gluten Free
- (G) Glutine - Gluten
- (P) Pesce - Fish
- (CR) Crostacei - Crustaceans
- (M) Molluschi - Mollusks
- (S) Anidride solforosa e solfiti - Sulphur dioxide and sulphites
- (SO) Soia - Soja
- (LP) Lupini
- (L) Latte - Milk
- (FG) Frutta a guscio - Nuts
- (AR) Arachidi - Peanuts
- (U) Uova - Eggs
- (SED) Sedano - Celery
- (SS) Semi di Sesamo - Sesame Seeds

Il prodotto contrassegnato con ( \*\* ) è stato abbattuto ad una temperatura di -18° C  
Il prodotto contrassegnato con ( \* ) è surgelato all'origine.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3

I prezzi esposti sono espressi in EURO ( € ) All prices are expressed in EURO ( € )  
Il coperto non è incluso / Cover Charge is not included