



Antipasti

Insalata di mare

14.00€

(Sale, evo, limone, gamberoni, seppie, cozze, calamari e prezzemolo)

Sea Salad



Insalata di rucola e polipo

14.00€

(Sale, evo, limone, polipo)

Rocket and octopus salad



Polipetti alla Luciana

13.00€

(Polipetti, capperi, olive di Gaeta, pomodorini, sale, evo e prezzemolo)

Luciana octopus



Soutè di vongole di mare

14.00€

(Vongole di mare, aglio, evo e prezzemolo)

Soutè of sea clams



Impepata di cozze

12.00€

(Cozze, pepe, limone)

Peppered mussels



Cozze alla marinara

12.00€

(Aglio, evo, pomodorini, origano e prezzemolo)

Marinara mussels



Cicoria e calamari

12.00€

(Sale, aglio, evo, peperoncino, calamari)

Chicory and squid



Crudi

Carpaccio di tonno

€ 15,00

Tuna carpaccio



Carpaccio di Salmone

€ 15,00

Salmon carpaccio



Carpaccio di Pesce Spada

€ 15,00

Swordfish Carpaccio



Cruditè di ostriche, scampi e gamberoni

25,00 €

Oyster, prawn and prawn crudité



Ostriche

(cad) € 4,00

Oysters



Gamberi rossi

(cad) € 4,00

Red prawns



Scampi

(cad) € 5,00

Scamps



Prosciutto crudo P. Daniele e melone

€ 12,00

San Daniele raw ham and melon

Prosciutto crudo P. Daniele e mozzarella di bufala

€ 14,00

P. Daniele raw ham and buffalo mozzarella



Caprese

€ 13,00

Mozzarella di bufala, pomodoro, origano e basilico



Caprese: buffalo mozzarella, tomato, oregano and basil

Primi

Spaghetti alle vongole di mare

€ 14,00

(Spaghetti Fara S. Martino, vongole di mare, sale, evo, aglio e prezzemolo)

Spaghetti with sea clams



Risotto alla pescatora

€ 15,00

(Aglio, evo, seppie, calamari, polipo, cozze e vongole)

Seafood rice



Risotto alla Crema di Scampi

€ 16,00

(Cipolla, evo, panna, pomodoro, scampi)

Risotto with scampi cream



Tonnarelli allo scoglio

€ 16,00

(Tonnarelli freschi, scampi, gamberone, cozze, vongole, aglio, evo, prezzemolo e pomodorini)

Tonnarelli with seafood



Paccheri con cozze e pecorino

€ 14,00

(Cozze, pecorino)

Paccheri with mussels and pecorino



Tagliolini all'astice

€ 22,00

(Aglio, evo, prezzemolo, pomodorini pachino e sale)

Tagliolini with lobster



Linguine ai crostacei

€ 22,00

(Linguine Fara S. Martino, scampi, gamberoni, astice, aglio, evo, prezzemolo e pomodorini)

Linguine with shellfish



Spaghetti pomodoro fresco e basilico

€ 12,00

(Spaghetti Fara S. Martino, pomodoro Pachino, aglio, sale, evo e basilico)

Spaghetti fresh tomato and basil



Mezzanelli allo scarpariello

€ 12,00

(Sale, evo, pomodoro, basilico, parmigiano e burro)

Mezzanelli alla scarpariello



Secondi di pesce

Pescato del giorno

€ 8,00/l'etto

Al guazzetto (pomodorini, aglio, sale, evo e prezzemolo) alla brace o al forno

Catch of the day



Aragosta alla catalana

€ 13,00/l'etto

(Aragosta bollita fresca, sale, evo, pomodori e tanto basilico)

Catalan lobster



Frittura di paranza

€ 19,00

(Triglia di scoglio, merluzzette, calamari, gamberoni, sale e pepe)

Fried Paranza



Frittura calamari e gamberi

€ 18,00

(Gamberi, calamari, fritti con farina e semolino in evo di girasole)

Fried calamari and prawns



Filetto di tonno alla brace

€ 16,00

(Filetto di tonno fresco alla griglia, sale e evo)

Grilled tuna fillet



Filetto di salmone alla brace

€ 16,00

(Filetto di salmone fresco alla griglia, sale e evo)

Grilled salmon fillet



Spigola frita

€ 18,00

(Spigola di mare, sale e evo)

Fried sea bass



Misto di pesce alla brace

€ 24,00

(Pesce spada, calamari, gamberoni, sale, evo e prezzemolo)

Mixed grilled fish



Gamberoni alla brace

€ 24,00

(n°5 gamberoni alla griglia, sale, evo e prezzemolo (Spaghetti Fara S. Martino, pomodorino

Grilled prawns



Secondi

di carne

Angus alla brace

(Angus, sale e evo)

€ 12,00/l'etto

Grilled Angus

Lombo di vitello

(Vitello grigliato, sale e evo)

€ 15,00

Veal loin

Tagliata di manzo al rosmarino

(Evo, sale e rosmarino)

€ 18,00

Sliced beef with rosemary

Contorni

Patate al forno

(Sale, evo, aglio e rosmarino)

€ 5,00

Baked potatoes with rosemary

Verdure miste alla griglia

(Melanzane, zucchine, peperoni, sale, evo e prezzemolo)

€ 5,00

Mixed grilled vegetables

Cicoria ripassata

(Aglio, evo, peperoncino saltata in padella)

€ 5,00

Sautéed chicory

Insalata verde

(Lattuga condita a piacere)

€ 5,00

Green salad

Pomodori in insalata

(Sale, evo, origano e basilico)

€ 5,00

Tomatoes salad

Frutta

Frutta Fresca Di Stagione

€ 5,00

Fresh fruit of the season



Ananas

€ 4,00

Pineapple



Dessert

Dolci di nostra produzione, confezionati individualmente per garantirne genuinità e salubrità

Sorbetto Al Limone

€ 6,00

Lemon sorbet

Coppa di gelato artigianale

€ 7,00

Homemade Ice Cream



Fruttini di gelato

€ 8,00

Fruits of Ice Cream



Cheesecake vaniglia o pistacchio al barattolo

€ 8,00

Vanilla and Pistachio Cheese Cake in the Jar



Tiramisù classico

€ 8,00

Tiramisù cake



Tris cioccolato

€ 8,00

Chocolate Trio



Semifreddi

€ 8,00

Forest fruit parfaits or eggnog and chocolate



Il tutto è cucinato in modo semplice e saporito utilizzando ingredienti semplici valorizzati dallo Chef Claudio Capasso.

*Only fresh, non-frozen and non-farmed products.
Everything is cooked in a simple and tasty way using simple ingredients enhanced by Chef Claudio Capasso.*

Prodotto Carpacci di Pesce

Prodotto acquistato fresco, viene, come previsto dalla normativa vigente, (REG CE 853/2004 E D.M. DELLA SALUTE DEL 17/3/2013), all'interno del nostro ristorante, bonificato con un trattamento preventivo di congelamento (raffreddamento rapido) per almeno 32 ore a - 20°

Prodotti Che vengono raffreddati

Prodotto preparato fresco all'interno del ristorante. In mancanza del prodotto fresco si somministra lo stesso prodotto che è stato preventivamente congelato (con raffreddamento rapido in loco).

Come da regolamento (UE) n. 1169/2011 accanto ad ogni portata troverete il simbolo dell'allergene presente e di seguito elencato; troverete questo simbolo * quando il prodotto potrebbe essere congelato, abbattuto in barca o in loco.

According to regulation (UE) n. 1169/2011 we provide the allergen icon next to every course we propose in our menu; * this symbol inform you that the foodstuff could be frozen

