



LUNCH

ALLERGENI / ALLERGENS

1 Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro / *Cereal with gluten: wheat, barley, rye, oat, spelt*
2 Crostacei / *Shellfish* - **3** Uova e prodotti a base di uova / *Eggs* - **4** Pesce / *Fish* - **5** Arachidi e derivati / *Peanuts*
6 Soia e derivati / *Soya* - **7** Latte e derivati / *Milk and dairy* - **8** Frutta secca a guscio / *Dry fruit with shell*
9 Sedano / *Celery* - **10** Senape / *Mustard* - **11** Sesamo e derivati / *Sesame* - **12** Anidride solforosa e solfiti / *Sulfures*
13 Lupini / *Lupins* - **14** Molluschi e bivalve / *Clams and mussels*

*Surgelati all'origine / *Frozen product* **Abbattuti a -18° preparati / *Shocked at -18° after processing*



PIATTI FREDDI <i>Cold positions</i>	Insalata di avocado con quinoa, pomodori e mandorle <i>Avocado salad with quinoa, tomatoes, red onion and almond</i> 8	11.00 €
	Insalata di orzo perlato di "Poggio Aquilone" con seppie e citronette alla menta <i>"Poggio Aquilone" pearl barley salad with cuttlefish and mint citronette*</i> 1 / 14	14.00 €
	Pappa al pomodoro, stracciatella "Montecristo" e alici di "Cetara" <i>Pappa al pomodoro, with stracciatella cheese and anchovies from "Cetara"</i> 1 / 4 / 7 / 9	12.00 €
	Insalata di petto di pollo, parmigiano e salsa "Caesar" <i>Classic "Caesar" salad</i> 1 / 3 / 4 / 5 / 7 / 10	13.00 €
	Nizzarda del Borgo: tonno rosso "Armatore", fagiolini, pomodori, ravanelli, olive taggiasche, semi di girasole, uovo sodo, misticanza, cipolla in agrodolce <i>Nizzarda del Borgo: "Armatore" bluefin tuna, green beans, tomatoes, radishes, taggiasca olives, sunflower seeds, hard-boiled egg, mixed salad, sweet and sour onion</i> 3 / 4 / 8 / 10 / 12	16.00 €
	Carpaccio di manzo Etrusco con misticanza, parmigiano reggiano, aceto balsamico invecchiato, albicocche e pinoli <i>Beef carpaccio, mixed salad, parmigiano cheese, balsamic vinegar, dry apricot and pine nuts**</i> 7 / 8 / 12	15.00 €
	Rucola, mozzarella di bufala e prosciutto crudo "San Venanzo" <i>Rocket salad with buffalo mozzarella and raw ham</i> 7	13.00 €

SANDWICH <i>Sandwich</i>	Focaccia con mortadella artigianale, burrata e pistacchi <i>Focaccia stuffed with mortadella, burrata cheese and pistachios</i> 1 / 7	9.00 €
	Focaccia ripiena con mozzarella di bufala, pomodori e basilico <i>Focaccia stuffed with mozzarella cheese and tomatoes</i> 1 / 7	12.00 €
	Club sandwiches: lattuga, pomodoro, petto di pollo, guanciale, uovo sodo, mozzarella, maionese <i>Club sandwiches: lettuce salad, tomato, chicken breast, guanciale, boiled egg, mozzarella cheese and mayonnaise</i> 1 / 3 / 5 / 7	16.00 €

PIATTI CALDI <i>Hot positions</i>	Tagliolini al pomodoro "San Marzano" D.O.P. <i>Homemade tagliolini pasta with tomatoes and basil</i> 1 / 3	11.00 €
	Linguine di Gragnano "Pastificio dei Campi" alla Nerano <i>Linguine pasta from Gragnano "Pastificio dei Campi" in Nerano style</i> 1 / 5 / 7	13.00 €
	Ravioli alla caprese ripieni di mozzarella, ricotta e maggiorana in salsa di pacchettelle del "Piennolo Vesuviano" <i>Caprese ravioli stuffed with mozzarella and ricotta cheese, marjoram, sauce from tomatoes "Piennolo Vesuviano"***</i> 1 / 3 / 7	15.00 €
	Fritto di calamari e verdure con salsa agrodolce <i>Fried squids and vegetables with sweet and sour sauce*</i> 1 / 5 / 12 / 14	18.00 €
	Filetto di pesce bianco del giorno con verdure alla griglia stagionali <i>Fillet of white fish of the day with seasonal grilled vegetables</i> 4	25.00 €

BURGER	Burger di chianina con pomodori, cetrioli, cipolla, ketchup e maionese <i>Beef burger with tomatoes, cucumbers, onion, ketchup and mayonnaise</i> 1 / 3 / 5 / 7 / 9	15.00 €
	Chef burger di chianina con mozzarella di bufala, fiori di zucca, prosciutto crudo e basilico <i>Chianina chef burger with buffalo mozzarella, cougette flowers, raw ham and basil</i> 1 / 3 / 5 / 7	19.00 €

DOLCI <i>Desserts</i>	Macedonia di frutta <i>Fruit salad</i>	6.00 €
	Panna cotta all'albicocca e nocciole tostate <i>Apricot panna cotta and toasted hazelnuts</i> 7 / 8	7.00 €
	Sfoglia artigianale con panna e fragole <i>Puff pastry with cream and strawberries</i> 1 / 7	7.00 €
	Gelati fatti in casa <i>Homemade ice-cream</i> 3 / 7	5.00 €
	Sorbetti fatti in casa <i>Artigianal fruits sorbet</i>	5.00 €