



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  
*Cold positions*

Insalata di avocado con quinoa e mandorle  
*Avocado salad with almond and quinoa 6/8*

Insalata di farro perlato di "Poggio Aquilone"  
con broccoli e gamberi rosa  
*Spelt salad with grilled shrimps and broccoli \* 1/2/9*

Insalata canasta, stracciatella "Montecristo" e alici di "Cetara"  
*Salad with stracciatella cheese and anchovies from "Cetara" 4/7*

Insalata di petto di pollo, parmigiano e salsa "Caesar"  
*Caesar salad 1/3/4/5/7/10*

Tartare di salmone marinato, spinacino, melograno e semi di zucca  
*Salmon tartare with spinach, pomegranate and pumpkin seeds 4/6*

Carpaccio di manzo, misticanza, prugne e pinoli  
*Beef carpaccio, mixed salad, dried plums and pine nuts \*\* 7/8*

Rucola, mozzarella di bufala e prosciutto crudo "San Venanzo"  
*Rocket salad with buffalo mozzarella and raw ham 7*

SANDWICH  
*Sandwich*

Focaccia con mortadella artigianale, burrata e pistacchi  
*Focaccia stuffed with mortadella, burrata cheese and pistachios 1/7*

Focaccia con pomodori, rucola, parmigiano e bresaola di vitello  
*Focaccia stuffed with bresaola, tomato, rocket salad and parmigiano 1/7*

Il Croque Monsieur: prosciutto cotto, Emmental e parmigiano  
*Croque Monsieur: cooked ham, Emmental cheese and parmigiano 1/7*

PIATTI CALDI  
*Hot positions*

DALLE 12:30  
ALLE 14:30  
*from 12:30 pm till 2:30 pm*

Tagliolini al pomodoro "San Marzano" DOP  
*Homemade tagliolini pasta with tomato and basil 1/3*

Spaghetti di Gragnano "Pastificio dei Campi",  
aglio, olio e peperoncino con colatura di alici e mollica di pane  
*Spaghetti from Gragnano, garlic, oil and chili pepper with anchovies 1/4*

Mezze maniche di Gragnano "Pastificio dei Campi" alla carbonara  
*Mezze maniche from Gragnano in carbonara sauce 1/3/7*

Galletto alla diavola con patate arrosto  
*Grilled cookerel in "diavola" style with roasted potatoes*

Filetto di salmone scottato al limone  
con verdure alla griglia stagionali  
*Seared salmon with lemon flavour and grilled seasonal vegetables 4/6*

BURGER

DALLE 12:30  
ALLE 14:30  
*from 12:30 pm till 2:30 pm*

Burger di chianina con pomodori, cetrioli, cipolla,  
ketchup e maionese  
*Beef burger with tomatoes, cucumbers, onion,  
ketchup and mayonnaise 1/3/5/7/9*

Burger di chianina con mozzarella affumicata,  
funghi e salsa tartufata  
*Beef burger with smoked cheese, mushrooms and truffle sauce \*\* 1/3/5/7*

DOLCI  
*Desserts*

Macedonia di frutta  
*Fruit salad*

Tiramisù  
*Tiramisù 1/3/7*

Cheesecake ai lamponi  
*Raspberry cheesecake \*\* 1/3/7/8*

Gelati fatti in casa  
*Homemade ice-cream 3/7*

Sorbetti fatti in casa  
*Homemade fruit sorbets*