



SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA

Che tutte le materie prime del nostro Menù, in mancanza di reperibilità del fresco, sono di natura "Surgelata all'origine".

In questo menù il surgelato all'origine verrà identificato con il simbolo *
Mentre l'abbattuto da noi sarà identificato dal simbolo °

Surgelato all'origine.

Significa che il prodotto viene portato a temperature inferiori a -18° appena pescato, raccolto o prodotto.

Abbattuto da noi.

Significa che il prodotto viene acquistato fresco o prodotto da noi e sottoposto ad abbattimento termico per conservare la freschezza e la qualità.

WE ARE ADVISING OUR KIND CUSTOMERS

That all the raw materials in our Menu, in the absence of fresh availability, are "Frozen at Origin".

*In this menu, the frozen at origin will be identified with the symbol *
While the blast chilled by us will be identified with the symbol °*

Frozen at origin.

It means that the product is brought to temperatures below -18° as soon as it is caught, harvested or produced.

Blast chilled by us.

It means that the product is purchased fresh or produced by us and subjected to thermal chilling to preserve freshness and quality.

Avviso sulle allergie alimentari

Ci impegniamo a fornire informazioni precise sugli allergeni contenuti nei nostri alimenti.

Dopo ogni pietanza è riportata una legenda numerica ai principali allergeni, come elencati nella tabella alla fine del Menu.

Se avete bisogno di ulteriori informazioni, chiedete pure a un membro del nostro Staff.

Food allergy notice

We are committed to providing accurate information about the allergens contained in our food.

Following each course there is a numeric legend regarding the main allergens, as listed on the chart at the end of the Menu.

If you require any further information, please ask a member of our Staff.

M E N U



LUNCH

12:00-15:00 (12am-3pm)

DINNER

19:00-22:00 (7:00pm-10:00pm)

ANTIPASTI

STARTERS

Tempura di verdure con maionese al limone €23
Vegetables tempura with lemon mayo
(1,3)

Carpaccio di manzo°, alla Belladonna €25
Beef° carpaccio Belladonna style
(1,6,8,12)

Insalata caprese con mozzarella al latte di bufala €19
Caprese salad with buffalo mozzarella cheese
(7)

Parmigiana° di melanzane con mozzarella di bufala, colatura di parmigiano 36 mesi e
salsa al pomodoro €22
*Eggplant parmigiana° with buffalo mozzarella cheese, 36-month aged parmigiano pouring
and tomatoes sauce*
(5,7)

Tartare di ricciola con ricotta, salsa ai funghi ed il suo corallo €28
Amberjack tartare with ricotta cheese and mushrooms sauce
(1, 4, 7)

Calamaro scottato e farcito con porri e patate su composta di limoni e tentacolo croccante €25
Seared local squi filled with leeks and potatoes and lemon compote
(1, 2, 4, 9, 14)

Selezione di salumi e formaggi Campani e Italiani €26
Local and Italian cured meat, ham and cheese selection
(7, 12)

PRIMI

FIRST COURSES

Scialatielli alle vongole €28
Chef handmade scialatielli pasta with clams
(1,3,4,7)

Gnocchi° di patate gratinati alla sorrentina €19
Grated Sorrento style potato dumplings° with mozzarella and tomato sauce
(1,3,7)

Lasagna Napoletana €25
(salsiccia, ragù di carne, uova, ricotta, parmigiano)
(sausage, mixed meat ragu, eggs, ricotta cheese and parmesan)
(1,3,7,9,12)

Crema di zucca° con finferli e crostini al rosmarino €19
Pumpkin cream with chanterelles mushrooms and rosemary croutons
(1,9)

Paccheri Pastificio Marulo con rana pescatrice°, pomodori corbarino confit e
clorofilla di prezzemolo €32
*Pastificio Marulo paccheri pasta with monkfish, confit corbarino tomatoes and
parsley chlorophyll*
(1,4,9,12)

Spaghetti Pastificio Marulo al pomodoro con polpette° €20
Pastificio Marulo Spaghetti pasta with tomatoes sauce and meatballs
(1,3,7,12)

Risotto con datterino giallo, tartare di scampi* e polvere di porcini €32
Risotto with yellow tomatoes, scampi tartare and porcini mushrooms powder
(2,9,12)

Tagliatelle ai funghi porcini €28
Fresh handmade tagliatelle pasta with porcini mushrooms sauce
(1,3,7,9,12)

SECONDI

MAIN COURSES

Dentice al sale (800gr/1000gr) salsa citronette e patata al cartoccio €80
Red snapper in salt crust, citronette sauce and jacket potato
(4)

Frittura di calamari*, gamberi* e alici €30
Fried squid, prawns and anchovy
(1,2,4,5,8,14)

Filetto di manzo° all'Aglianico, scarola ripassata, capperi e olive €40
Seared beef fillet with Aglianico red wine sauce, pan seared escarole, capers and olives
(9, 12)

Trancio di pescato° del giorno arrostito, con verza ripassata, colatura di alici e pinoli con salsa al prezzemolo €38
Roasted catch of the day sliced with pan seared cabbage, anchovy water and parsley sauce
(4,8,12)

Petto di pollo° al limone, con patate novelle aromatizzate al rosmarino €25
Chicken breast with lemon sauce with new potatoes and rosemary
(7)

Pancia di maialino° con bietolina ripassata e salsa di papaccelle €29
Pork belly with baby swiss chard and papacelle bell pepper sauce
(9,12)

Millefoglie di patate con funghi finferli in doppia consistenza €27
Potatoes milfoil with chanterelles mushrooms sauce
(9, 12)

DESSERT

Babà al Rum con crema Chantilly e amarene €13
Rum babà with Chantilly cream and black cherry
(1,3,4,5,6,7,8,12)

Delizia al limone di Villa Maria €13
Sponge cake lemon delight
(1,3,7,8)

Pistacchioso - Bavarese al pistacchio con crumble al cacao e sale su salsa al caramello €13
Pistachio Bavarian with cocoa and salt crumble with caramel sauce
(3,4,5,6,7,8,12)

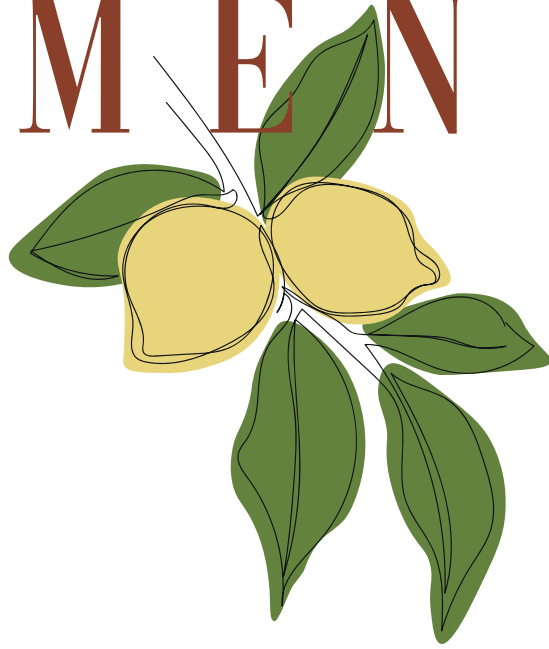
Idea di castagna - Cremoso alle castagne con gianduia e Rum €13
Chestnuts creamy with gianduia and rum
(3,4,5,6,7,8,12)

Tiramisù° €13
(3,6,7,8,10)

Selezione di formaggi Campani e italiani €24
Local and Italian cheese board
(7)

Tagliata di frutta €13
Sliced fresh fruit

SNACK MENU



12:00-17:00 (12am-5pm)

INSALATE

SALAD

Insalata caprese con mozzarella al latte di bufala €19

Caprese salad with buffalo mozzarella cheese

(7)

Chicken Caesar Salad €20

(Lattuga, crostini di pane, petto di pollo° scottato e salsa Caesar alle alici)

Chicken Caesar Salad

(Lettuce, bread croutons, seared chicken° breast and anchovy Caesar sauce)

(1, 3, 4, 7, 8, 12)

Insalatona mista con mozzarella al latte di bufala, mais,
noci di Sorrento pomodori disidratati e zucchine grigliate marinate €22

*Large mixed salad with buffalo mozzarella, sweet corn,
walnuts, dried tomatoes and grilled and marinated zucchini*

(5, 7, 8C, 12)

Insalata di tonno all'olio di oliva, pomodorini datterini, fagiolini,
pane biscottato nero di Agerola e patate lesse €22

*Cetara tuna in olive oil salad, green beans, plum tomatoes, Agerola whole-wheat biscuit
bread and boiled potatoes*

(1, 4, 8)

Selezione di salumi e formaggi Campani e Italiani €26

Local and Italian cured meat, ham and cheese selection

(7, 12)

PRIMI

FIRST COURSES

Gnocchi° di patate gratinati alla sorrentina €19
*Grated Sorrento style potato dumplings° with mozzarella
and tomatoes sauce*
(1,7)

Lasagna Napoletana €25
(salsiccia, ragu di carne, uova, ricotta, parmigiano)
(sausage, mixed meat ragu, eggs, ricotta cheese and parmesan)
(1,3,7,9,12)

Parmigiana° di melanzane con mozzarella di bufala, colatura di parmigiano 36 mesi e
salsa al pomodoro €22
*Eggplant parmigiana° with buffalo mozzarella cheese, 36-month aged parmigiano pouring
and tomatoes sauce*
(5,7)

PIZZE FRITTE "VECCHIA NAPOLI"

FRIED PIZZA

Pizza frita Franceschino, burrata, gamberi e limone €24
Fried Pizza Franceschino, burrata cheese, shrimps and lime peel
(1,2,7,12)

Pizza frita Bufalina, pomodoro, parmigiano e mozzarella di bufala €15
Fried Pizza Bufalina, tomato, parmigiano and buffalo mozzarella milk
(1,7,5,8)

Pizza frita marinara, pomodoro e alici salate di Cetara €12
Fried pizza Marinara, tomatoes and Cetara anchovy
(1,3,4,5,6,8)

PANINI SANDWICHES

Club Sandwich €25

(Pollo°, bacon, uovo, lattuga, pomodoro, maionese)

Club Sandwich

(Chicken°, bacon, egg, lettuce salad, tomatoes and mayo)

(1,3,5,8,12)

Panuzzo con prosciutto crudo di Parma e mozzarella al latte di bufala €16

Local pizza bread with Parma ham and buffalo mozzarella

(1,7,12)

Bun con burger di manzo, formaggio fuso, cipolla agrodolce,
senape, pomodoro e insalata €20

*Bun bread with beef burger, melted cheese, sweet and sour onion,
mustard, tomato and salad*

(1,3,5,7,8,10,11,12)

ELENCO ALLERGENI

- 1** - Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: A) Sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio; B) Malto destrine a base di grano; C) Sciroppi di glucosio a base di orzo; D) Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- 2** - Crostacei e prodotti a base di crostacei.
- 3** - Uova e prodotti a base di uova
- 4** - Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: a) Gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) Gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
- 5** - Arachidi e prodotti a base di arachidi.
- 6** - Soia e prodotti a base di soia, tranne: a) Olio e grasso di soia raffinato (1) b) Tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-Alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia. c) Olio vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) Estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
- 7** - Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) Siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) Lattiolio.
- 8** - Frutta a guscio, vale a dire: mandorle 8A (*Amygdalus communis* L.), nocciole 8B (*Corylus avellana*), Noci 8C (*Juglans regia*), noci di acagiù 8D (*Anacardium occidentale*), noci di pecanè 8E [*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile 8F (*Bertholletia excelsa*), pistacchi 8G (*Pistacia vera*), noci macadamia o Noci del Queensland 8H (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- 9** - Sedano e prodotti a base di sedano.
- 10** - Senape e prodotti a base di senape.
- 11** - Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
- 12** - Anidrite solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
- 13** - Lupini e prodotti a base di lupini.
- 14** - Molluschi e prodotti a base di molluschi

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio le procedure HACCP adottate tengono conto del rischio di contaminazione ed il personale è formato su tale rischio. Tuttavia occorre segnalare che, in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione possono comportare la condivisione di aree ed utensili, con la conseguente possibilità che i prodotti entrino a contatto con allergeni

ALLERGENS

- 1** - *Cereals containing gluten such as wheat, rye, oats, spelt and Khorasan wheat, or their hybridized strains and products thereof, except:*
A) *wheat-based glucose syrup, including dextrose;* B) *Wheat-based maltodextrins;* C) *Barley-based glucose syrups;* D) *Cereals used for making alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin.*
- 2** - *Crustacean and product thereof.*
- 3** - *Eggs and product thereof*
- 4** - *Fish and product thereof, except: a) Fish gelatine used as a carrier for vitamin and carotenoid preparations;*
b) *Gelatine or Isinglass used as a fining agent in beer or wine.*
- 5** - *Peanuts and product thereof.*
- 6** - *Soybeans and products thereof, except: a) Fully refined soybeans oil and fat; b) Natural mixed tocopherol (E306), natural D-alpha tocopherol, Natural D-alpha tocopherol acetate and natural D-alpha tocopherol succinate from soybeans sources; c) Vegetable oils derived phytosterol and phytosterol esters from soybeans sources.*
d) *Plant stanol ester produced from vegetable oil sterols from soybean sources.*
- 7** - *Milk and milk-based product (including lactose), except: a) Whey used for making alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin; b) Lactitol.*
- 8** - *Nuts, namely: almond 8A (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts 8B (*Corylus avellana*), walnuts 8C (*Juglans regia*), cashew nut 8D (*Anacardium occidentale*), pecan nuts 8E [*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch], Brazil nuts 8F (*Bertholletia excelsa*), pistachio 8G (*Pistacia vera*), Macadamia or Queensland nuts 8H (*Macadamia ternifolia*), and products thereof, except for nuts for making alcohol distillates including ethyl alcohol of agricultural origin.*
- 9** - *Celery and products thereof.*
- 10** - *Mustard and products thereof.*
- 11** - *Sesame seeds and products thereof.*
- 12** - *Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/L (litre) in terms of total SO₂ which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers*
- 13** - *Lupin and products thereof*
- 14** - *Molluscs and products thereof*

The information about the presence of substances or products causing allergies or intolerances are available by contacting the staff on duty.
The adopted HACCP procedures take into account the cross-contamination risk and the staff is trained to deal with this risk. However, it should be pointed out that, in some cases, due to objective needs, the activities of preparation and service may involve some shared areas and utensils; so the possibility that the food come into contact with allergens cannot be excluded