

BAR MENU

INSALATE - SALADS

INSALATA CAPRESE

MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORI CUORE DI BUE E BASILICO

BUFFALO MOZZARELLA CHEESE, BEEF TOMATOES AND BASIL

€ 34

INSALATA DI QUINOA

AVOCADO, LAMPONI E VERDURE IN AGRODOLCE

QUINOA SALAD: AVOCADO,

RASPBERRIES AND SWEET-AND-SOUR VEGETABLES

€ 34

CAESAR SALAD

CUOR DI LATTUGA, CROSTINI, PARMIGIANO E SALSA FRANCESE

LETTUCE, CROUTONS, PARMESAN CHEESE AND FRENCH SAUCE

CON POLPETTE DI CECI FRITTE - *WITH FRIED FALAFEL* - € 34

CON PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA - *WITH GRILLED CHICKEN BREAST* - € 37

GAMBERI ALLA GRIGLIA - *GRILLED PRAWNS* - € 40

INSALATA NIZZARDA

TONNO E ACCIUGHE SOTT'OLIO, LATTUGA, FAGIOLINI, PATATE, UOVA,

POMODORINI, CAPPERI ED OLIVE

NIÇOISE SALAD: TUNA AND ANCHOVIES IN OLIVE OIL,

LETTUCE, GREEN BEANS, POTATOES, EGGS, CHERRY TOMATOES, CAPERS AND OLIVES

€ 40

INSALATA MEDITERRANEA

ICEBERG, RUCOLA, FETA, DATTERINI ROSSI, OLIVE NERE, CETRIOLO E CIPOLLA ROSSA

MEDITERRANEAN SALAD: ICEBERG, ROCKET, FETA CHEESE, CHERRY TOMATOES,

BLACK OLIVES, CUCUMBER AND RED ONION

€ 40

DISPONIBILI PRODOTTI SENZA GLUTINE E LATTOSIO - GLUTEN & LACTOSE FREE PRODUCTS AVAILABLE

I PREZZI SONO DA INTENDERSI IN EURO (€) E COMPENSIVI DI IVA

PRICES ARE IN EURO (€) AND ARE INCLUSIVE OF VAT

PER SFIZIO - ON A WHIM

SELEZIONE DI BRUSCHETTE / BRUSCHETTA SELECTION

BURRO E ACCIUGHE, SALMONE AFFUMICATO CON RICOTTA, STRACOTTO DI MELANZANE CON
PROVOLONE
BUTTER AND ANCHOVIES, SMOKED SALMON WITH RICOTTA, BRAISED EGGPLANT AND PROVOLONE
€ 30

CALAMARETTI FRITTI CON SALE E PEPE

FRIED BABY SQUID WITH SALT AND PEPPER
€ 34

FRITTO NAPOLETANO

CROCCHETTE, ARANCINI, POLPETTE DI MELANZANE, FRITTATA DI PASTA, ZEPPOLE DI ALGHE, FIORI DI
ZUCCHINE
TRADITIONAL NEAPOLITAN FINGER GOOD
POTATOES CROQUETTES, RICE BALLS, EGGPLANT PARMIGIANA, FIRED PASTA, SEAWEED FRITTERS,
ZUCCHINI FLOWERS
€ 30

PASTA - PASTA

SCIALATIELLI AI FRUTTI DI MARE

HOMEMADE PASTA WITH ASSORTED SEAFOOD
€ 44

RAVIOLI CAPRESI

CHEESE FILLED RAVIOLI WITH VINE TOMATO AND BASIL
€ 40

PACCHERI ALLA NERANO

ZUCCHINI, BASIL AND PROVOLONE DEL MONACO CHEESE
€ 38

DISPONIBILI PRODOTTI SENZA GLUTINE E LATTOSIO - GLUTEN & LACTOSE FREE PRODUCTS AVAILABLE

I PREZZI SONO DA INTENDERSI IN EURO (€) E COMPENSIVI DI IVA
PRICES ARE IN EURO (€) AND ARE INCLUSIVE OF VAT

MAIN COURSE

HAMBURGER DI MANZO

BEEF HAMBURGER

€ 38

CLUB SANDWICH

POLLO, POMODORO, BACON, UOVO FRITTO, LATTUGA E MAIONESE

CHICKEN, TOMATO, BACON, FRIED EGG, LETTUCE AND MAYONNAISE

€ 38

CLUB SANDWICH VEGETARIANO

VEGETARIAN CLUB SANDWICH 

€ 36

PANINO CON TONNO SCOTTATO, MAIONESE AL LIME E MISTICANZA

LOCALE

SANDWICH WITH SEARED TUNA, LIME SCENTED MAYONNAISE AND LOCAL MIXED SALAD

€ 40

PANINO CON CUBE ROLL, POMODORO, SENAPE RUSTICA E PATATE FRITTE

SANDWICH WITH CUBE ROLL, TOMATOES, RUSTIC MUSTARD AND FRIES

€ 40

FRITTO MISTO DI PESCE

MIXED FRIED FISH

€ 46

TARTARE DI SPIGOLA**

STRACCIATELLA DI BUFALA, POMODORO SECCO E NOCCIOLE TOSTATE

SEABASS TARTARE WITH BUFFALO STRACCIATELLA CHEESE,

DRIED TOMATOES AND TOASTED HAZELNUTS

€ 44

VITELLO IN SALSA TONNATA E POLVERE DI CAPPERI

VEAL WITH TUNA SAUCE AND CAPER POWDER

€ 36

DISPONIBILI PRODOTTI SENZA GLUTINE E LATTOSIO – GLUTEN & LACTOSE FREE PRODUCTS AVAILABLE

I PREZZI SONO DA INTENDERSI IN EURO (€) E COMPENSIVI DI IVA

PRICES ARE IN EURO (€) AND ARE INCLUSIVE OF VAT

DOLCI – DESSERTS

TORTA CAPRESE CON SALSA ALLA VANIGLIA **   

CAPRESE CAKE WITH DARK CHOCOLATE,

ALMONDS AND VANILLA SAUCE

€ 28

TIRAMISÙ 

€ 28

BABA' CON CREMA CHANTILLY E FRAGOLINE DI BOSCO 

BABÀ WITH VANILLA CREAM AND WILD BERRIES

€ 28

ASSORTIMENTO DI GELATI ** 

NOCCIOLA, PISTACCHIO, VANIGLIA E FIOR DI LATTE

ICE CREAM SELECTION: HAZELNUT, PISTACHIO, VANILLA AND FIOR DI LATTE

€ 28

ASSORTIMENTO DI SORBETTI **  

FRAGOLA, LIMONE, FRUTTI TROPICALI, FRUTTI DI BOSCO E CIOCCOLATO

SORBETS SELECTION: STRAWBERRIES, LEMON,

TROPICAL FRUITS, BERRIES AND CHOCOLATE

€ 22

COMPOSIZIONE DI FRUTTA FRESCA   

FRESH FRUITS SELECTION

€ 28

DISPONIBILI PRODOTTI SENZA GLUTINE E LATTOSIO – GLUTEN & LACTOSE FREE PRODUCTS AVAILABLE

I PREZZI SONO DA INTENDERSI IN EURO(€) E COMPENSIVI DI IVA

PRICES ARE IN EURO(€) AND ARE INCLUSIVE OF VAT

MOCKTAILS

22€

EDEL PARISI

TANQUERAY 00, SUCCO DI LIMONE, BASILICO FRESCO, TASSONI SODA AL SAMBUCO

TANQUERAY 00, LEMON JUICE, FRESH BASIL, ELDERFLOWER SODA

RED CARRAMBA

SEEDLIP, PUREA FRAGOLA, SUCCO LIME, TASSONI CEDRATA

SEEDLIP, STRAWBERRY PUREE, LIME JUICE, TASSONI CEDRATA

BERTÈ

MEMENTO, LAMPONI FRESCHI, SCIROPPO DI ZUCCHERO, MENTA FRESCA, SUCCO DI LIMONE,

GINGER ALE

MEMENTO, FRESH RASPBERRY, SIMPLE SYRUP, FRESH MINT LEAVES, LEMON JUICE, GINGER ALE

MINA JOY

SCIROPPO DI AGAVE, SUCCO DI LIME, PASSION FRUIT FRESCO, SODA AL POMPELMO ROSA

AGAVE SYRUP, LIME JUICE, FRESH PASSION FRUIT, PINK GRAPEFRUIT SODA

PATTY BRAVE

SCIROPPO DI ZENZERO, ACQUA DI CETRIOLO, SUCCO DI LIME, MENTA FRESCA, TASSONI AL

CEDRO

GINGER SYRUP, CUCUMBER WATER, LIME JUICE, FRESH MINT, TASSONI AL CEDRO

BIBITE E SUCCHI – SOFT DRINKS AND JUICES

COCA-COLA, COCA COLA ZERO, ARANCIATA, LEMON SODA, SPRITE, TÈ FREDDO

(ICED TEA)

TASSONI CEDRATA, CHINOTTO, GINGER BEER, GINGER ALE, CEDRO

€ 10

ACQUE – WATERS

SURGIVA

(LISCIA – STILL)

FERRARELLE

(FRIZZANTE-LIGHTLY SPARKLING)

75 CL €10/ 50 CL € 7

BIRRE – BEERS

BIRRA CAPRI ARTIGIANALE

PILSNER

LEGEA

€ 20

NASTRO AZZURRO (33 CL)

PILSNER

€ 12

CORONA (33CL)

€ 12

HEINEKEN (33 CL)

LAGER

€ 12

TOURTEL (33 CL)

ANALCOLICA

€ 12

CAFFÈ E TÈ – COFFEE AND TEA

ESPRESSO, CAFFÈ AMERICANO, DECAFFEINATO,

€ 7

CAPPUCCINO, CAFFÈ FREDDO, CIOCCOLATA, ORZO, TÈ, TISANE

€ 9

I PREZZI SONO DA INTENDERSI IN EURO (€) E COMPENSIVI DI IVA

PRICES ARE IN EURO (€) AND ARE INCLUSIVE OF VAT

****Per garantire la freschezza, alcuni prodotti subiscono abbattimento rapido di temperatura (Reg. CE n. 852/04)**

****Some products are treated, at the origin or locally, by the rapid reduction of temperature (under Reg. CE n. 852/04)**

***I piatti contrassegnati con l'asterisco sono preparati con prodotti congelati di qualità superiore**

****All dishes marked with a star, are made with superior quality frozen products***

I piatti contrassegnati con il simbolo: - *All dishes marked with the symbol:*



I nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche:

Pesce, Molluschi, Crostacei, Cereali contenenti glutine, Uova, Soia, Latte, Anidride solforosa e solfiti,

Frutta a guscio, Sedano, Lupini, Arachidi, Senape, Semi di sesamo.

Per qualsiasi informazione su sostanze ed allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione,

che verrà fornita a richiesta, dal personale in servizio.

Il consumatore è pregato di comunicare al personale di sala la necessità

di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche.

Our courses may contain the following allergenics:

Fish, Shellfish, Cereals containing gluten, Eggs, Soy, Milk, Anhydride sulfurous and sulphites

Shell fruit, Celery, Lupin beans, Peanuts, Mustard, Sesame seeds.

For any information about substances and allergenics is possible to consult the appropriate documentation

provided by the staff in charge.

The customer should communicate to our staff the presence of allergies or intolerances.