

## Bevande Soft Drinks

Acqua minerale <i>Mineral water</i>	€ 7,00
Bibite analcoliche <i>Soft drink</i>	€ 7,00
Succhi di frutta bio <i>Bio fruit juice</i>	€ 7,00
Spremute di arancia o limone <i>Fresh orange or lemon juice</i>	€ 8,00

## Birra Beer

Nastro Azzurro (vol 5%) 33cl	€ 10,00
Messina Cristalli di Sale (vol 5%) 33cl	€ 10,00
Tourtel Birra Analcolica	€ 10,00

## Selezione Artigianale Craft Beer Selection

<b>MASTRI BIRRAI UMBRI</b>			
"Azzurra" Keller Pils (vol 5,0%) 30cl			€ 15,00
"Forzuta" Italian Triple (vol 7,70%) 30cl			€ 15,00
"Cappelli" Blanche (vol 5,60%) 30 cl			€ 15,00

## Caffetteria Coffee

Caffè espresso <i>Italian espresso</i>	€ 5,00
Latte <i>Plain milk</i>	€ 6,00
Caffè americano <i>American coffee</i>	€ 6,00
Cappuccino <i>Cappuccino</i>	€ 7,00
Cioccolata calda <i>Hot chocolate</i>	€ 7,00
Tè e tisane <i>Tea and Herbal tea</i>	€ 7,50

## Antipasti Starters

I nostri pomodori Mozzarella di bufala e origano di montagna <i>Our tomatoes</i> <i>Buffalo mozzarella and mountain oregano</i> (F - C - L)	€ 20,00
Dal nostro orto Crudo e cotto di verdure e ortaggi <i>From our organic garden</i> <i>Raw and cooked vegetables</i> (S - SE)	€ 20,00
Le alici di Cetara Marinate secondo tradizione, patate schiacciate, scarola riccia, olive taggiasche e noci di Sorrento <i>Traditional marinated Cetara anchovies,</i> <i>mashed potatoes, escarole, black olives and Sorrento walnuts</i> (P - F - A - S - SE - FG)	€ 23,00
Capocollo di maialino con carta musica Insalata di pere e timo, provolone del monaco <i>Pork Capocollo with "carta musica" bread</i> <i>Pear &amp; thyme salad, Provolone del Monaco cheese</i> (L - F - S)	€ 25,00
La Fresella Tonno, fagiolini e pomodori "appassiti" <i>The Fresella</i> <i>Tuna, green beans and "sun dried" tomatoes</i> (F - P - SE - S)	€ 26,00

## Primi Piatti First Courses

Paccheri allo "scarpariello" Con pomodoro, formaggi locali e basilico <i>Scarpariello pasta</i> <i>With tomato, local cheeses and basil</i> (F - L)	€ 25,00
Linguine alla Nerano <i>Linguine pasta "alla Nerano"</i> (F - L)	€ 26,00
Spaghetti di Gragnano Con frutti di mare, pomodorini e prezzemolo di campo <i>Gragnano Spaghetti pasta</i> <i>With seafood, cherry tomatoes and wild parsley</i> (M - P)	€ 29,00
Tubettoni Con ricciola, capperi, olive e maggiorana <i>Tubettoni pasta</i> <i>with amberjack, capers, olives and marjoram</i> (P - F)	€ 29,00
Risotto Gamberi rossi, limoni e finocchietto selvatico <i>Risotto</i> <i>Red prawns, lemons, and wild fennel</i> (C - P - L - S)	€ 30,00

## Secondi Piatti

### Main Courses

Polletto Alla cacciatora, con pomodoro Corbarino, bruschetta di pane, funghi e olive <i>Chicken</i> <i>"Cacciatora style", Corbarino tomato,</i> <i>bruschetta bread and olives</i> (F - S - SE)	€ 28,00
Spigola Alla piastra e scarola ripassata alla napoletana con pinoli e uvetta <i>Grilled Sea Bass</i> <i>Neapolitan style escarole with pine nuts and raisins</i> (F - P - FG)	€ 31,00
Grigliata di pesce Calamari, tonno, spigola e gamberi <i>Grilled fish, squid, tuna, seabass and prawns</i> (P - F - SE)	€ 35,00
Filetto di manzo Alla griglia, con misticanza dell'orto, pomodorini e parmigiano <i>Grilled Beef</i> <i>with mixed salad from our garden,</i> <i>cherry tomatoes and Parmesan cheese</i> (SE - S)	€ 37,00

## Dessert

### Dessert

Tiramisù <i>Traditional tiramisù</i> (F - U - L - FG)	€ 14,00
Delizia al limone Pan di Spagna farcito e glassato con crema delicata al limone Costa d'Amalfi IGP <i>Lemon delight</i> <i>Sponge cake filled and glazed with Amalfi lemon cream</i> (F - U - L - FG)	€ 14,00
Babà napoletano Con crema pasticcera e amarene <i>Neapolitan rhum babà</i> <i>with custard and black cherries</i> (F - U - L - FG)	€ 14,00
Affettato di frutta di stagione <i>Seasonal fresh fruit</i> (M - C - L - SO)	€ 12,00
Gelati e sorbetti del giorno <i>Ice cream and sorbet of the day</i> (L - U)	€ 12,00

Gentile Ospite,  
di seguito la lista di codici relativi agli allergeni  
che potrebbero essere contenuti nei nostri piatti  
o utilizzati durante la preparazione degli stessi.  
Il nostro personale è a vostra disposizione per eventuali chiarimenti.

*Dear Guest,  
please find below the list of allergens and codes contained in our dishes.  
Or that may be used during their preparations.  
Our staff is at your disposal should you have any queries.*

1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut etc.) (F)  
*Cereals containing gluten (grain, rye, barley, oats, kamut etc.)*
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei (C)  
*Shellfish and shellfish based products*
3. Uova e prodotti a base di uova (U)  
*Eggs and egg based products*
4. Pesce e prodotti a base di pesce (P)  
*Fish and fish based products*
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi (A)  
*Peanuts and peanuts based products*
6. Soia e prodotti a base di soia (SO)  
*Soya and soya based products*
7. Latte e prodotti a base di latte (L)  
*Milk and lactose based products*
8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci etc.) (FG)  
*Nuts and nuts based products*
9. Sedano e prodotti a base di sedano (SE)  
*Celery and celery based products*
10. Senape e prodotti a base di senape (S)  
*Mustard*
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo (SM)  
*Sesame seeds and sesame seeds based products*
12. Anidride solforosa e solfiti (SUL)  
*Sulphur dioxide (known as sulphites)*
13. Lupini e prodotti a base di lupini (LU)  
*Lupins and lupins based products*
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi (M)  
*Clams and clams based products*