

MAMMÀ ISOLA DI CAPRI

ANTIPASTI

TAGLIATELLA DI SEPPIA CON INSALATA DI VERDURE PRIMAVERILI
CUTTLEFISH SHAPED WITH SPRING VEGETABLES

PARMIGIANA DI PESCE BANDIERA CON MELANZANE ALL'ORIGANO
FISH FLAG "PARMIGIANA" FLAVOURED WITH OREGANO

POLIPO, POMODORINI E CARCIOFI ARROSTO
OCTOPUS WITH TOMATOES CONFIT AND ROAST ARTICHOKE

AGNELLO COTTO MARINATO CON INSALATA DI PUNTARELLE E POMODORI SECCHI
MARINATED LAMB WITH "PUNTARELLE" SALAD AND DRIED TOMATOES

MOSAICO DI VERDURE DI STAGIONE
MOSAIC OF SEASONAL GREENS

LASAGNETTA DI CRUDO DI PESCE E SCAMPI CON SALSA AGRODOLCE DI AGRUMI
THINLY SLICES OF HOME MADE PASTA WITH RAW FISH AND SCAMPI,
SWEET AND SOUR CITRUS FRUIT SAUCE

PRIMI PIATTI

MEZZI PACCHERI CON CARCIOFI E PESCE BANDIERA IN CARPIONE

"MEZZI PACCHERI" PASTA WITH ARTICHOKE AND SAUCED FLAG FISH

RAVIOLI CON GAMBERI, PROVOLA E PORCINI

"RAVIOLI" WITH SHRIMPS, SMOKED "MOZZARELLA" CHEESE AND WILD PORCINI MUSHROOMS, FRESH CHERRY TOMATOES SAUCE

TAGLIATELLE DI PASTA ALL'UOVO CON RAGÙ BIANCO E PEPPERONI GRATINATI

FRESH HOME MADE "TAGLIATELLE" PASTA SERVED WITH A WHITE RAGÙ AND GRATINATED RED SWEET PEPPERS

GNOCCHI DI PATATE RIPIENI DI RICOTTA AL BASILICO E FRUTTI DI MARE *

POTATO "GNOCCHI" FILLED WITH RICOTTA CHEESE BASIL AND SEAFOOD SAUCE

I MITICI SPAGHETTI N°12 AL POMODORINO DEL VESUVIO

SPAGHETTI WITH VESUVIAN TOMATOES

RISOTTO CON FICHI SECCHI, PESTO DI BASILICO E BACCALÀ *

DRIED FIGS RISOTTO WITH BASIL PESTO AND SALT COD

MINISTRA DI PASTA MISTA CON CROSTACEI E PESCI DI SCOGLIO

MIXED PASTA WITH SHELLFISHES AND ROCK FISHES

ZUPPA

ZUPPA DEL GIORNO

SOUP OF THE DAY

* presenza di noci e nocciole

SECONDI PIATTI

GRAN FRITTO DI PARANZA

ASSORTED LIGHTLY FRIED SMALL LOCAL FISH

MERLUZZO GRATINATO CON SALSA DI CAVOLFIORI E OSTRICHE

BROILED CODFISH WITH CAULIFLOWERS AND OYSTERS SAUCE

UMIDO DI CALAMARI, SCORFANO, GAMBERI E COZZE CON CROSTINI ALL'AGLIO

"UMIDO" OF CALAMARI, SCORPION FISH, PRAWN AND MUSSELS SERVE WITH GARLIC CROUTONS

PESCATO DEL GIORNO

CATCH OF DAY

TRANCIO DI PESCATO DEL GIORNO COTTO A BASSA TEMPERATURA CON PATATE, CAPPERI E CIPOLLOTTO NOCERINO

SLICE OF DAILY FISH WITH POTATOES, CAPERS AND "NOCERINO" SPRINGS ONIONS, LOW TEMPERATURE COOKED

TAGLIATA DI MANZO CON CARCIOFI

SLICED BEEF WITH ARTICHOKE

POLLETTO CON PATATE AL FORNO E CIPOLLA RAMATA DI MONTORO FONDENTE

BAKED BABY CHICKEN SERVED WITH POTATOES AND FONDUE OF "MONTORO" ONIONS

MAIALINO ARROSTO CON PUREA DI MELE ANNURCHE E PEPERONCINI VERDI

ROAST SUCKLING PIG WITH "ANNURCA" LOCAL MUSH APPLES AND SWEET GREEN PEPPERS