

- Ciao Restaurant - by night

Menù

- Lista Dei Vini
- Champagne
- Dessert

- * *Caro cliente, se hai delle allergie o intolleranze alimentari chiedi informazioni sul nostro cibo e bevande al Cameriere, siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi . Consulta anche il nostro menù on-line <https://www.ciaorestaurantbynightamalfi.com/Menu/Menu.pdf>*
- * *Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue . Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy you and also meet your specific needs . Please brows also our on-line Menù, scan QR Code .*

<https://www.ciaorestaurantbynightamalfi.com/Menu/Menu.pdf>

**** aggiungiamo il coperto di € 3,00 a persona**

**** we add cover charge of € 3,00 per person**

(tips are not included on it)



APERITIVI & COCKTAILS

<i>Aperol Spritz</i>	€	8,00
<i>Campari Spritz</i>	€	9,00
<i>Limoncello Spritz</i>	€	10,00
<i>Hugo Spritz</i>	€	12,00
<i>Gin Tonic special Gin</i>	€	10,00
<i>Vodka Lemon</i>	€	9,00
<i>Campari Orange</i>	€	10,00
<i>Analcolico San Pellegrino</i>	€	6,00
<i>Shirley Temple</i>	€	7,00
<i>Mojito</i>	€	10,00
<i>Cuba Libre</i>	€	13,00
<i>Piña Colada</i>	€	10,00
<i>Negroni special Gin</i>	€	14,00
<i>Espresso Martini</i>	€	12,00
<i>Bronx</i>	€	12,00

APERITIVI & COCKTAILS

<i>Tequila Sunrise</i>	€	10,00
<i>Bellini Spritz</i>	€	10,00
<i>Bloody Mary</i>	€	10,00
<i>Sex on the beach</i>	€	10,00
<i>Long Island Iced Tea</i>	€	13,00
<i>Cocktail a richiesta</i>	€	15,00
<i>Margarita</i>	€	12,00
<i>Cocktail Fruit Season</i>	€	15,00
<i>Cocktail Champagne</i>	€	18,00
<i>Manhattan</i>	€	15,00
<i>Prosecco Millesimato - D.O.C. Extra Dry -</i>	 €	9,00
<i>Vino di Furore Costa d'Amalfi I.G.T- Bianco</i>	 €	8,00
<i>Vino Aglianico Irpinia D.O.C. - Rosso</i>	 €	8,00

ANTIPASTI - APPETIZERS

Bruschette Amalfitana - Bruschette Amalfi style € 12,00

*Bruschette di pane casalingo condite con pomodorini, alici, aglio, origano, olio EVO e basilico .
(Toasted local bread with cherry tomatoes, anchovies, garlic, oregano, basil and olive oil)*

Insalata Caprese - Caprese Salad € 15,00

*Pomodori di Sorrento conditi con olio EVO del Cilento, Origano e Basilico del nostro giardino e
bocconcini di Bufala Campana D.O.P.
(Sorrento Tomatoes, small balls of Buffala mozzarella cheese, oregano, basil and olive oil)*

Insalata di Mare - Seafood Salad € 28,00

*Seppie o Calamari pescati freschi cotti a vapore con Vongole e Cozze conditi con aglio, olio EVO
del Cilento, limone e prezzemolo del nostro giardino .
(A combination of steamed calamari, clams and mussels, seasoned with garlic, parsley, olive Oil
and Amalfi lemon) .*

Polpo all' Insalata - Octopus Salad € 25,00

*Polpo fresco, pescato nella Baia di Amalfi, cotto a vapore e condito con olio EVO del Cilento,
aglio, prezzemolo, sale e limone di Amalfi .
(Fresh Octopus from the Amalfi Bay, steamed and seasoned with garlic, parsley and lemon)*

ANTIPASTI - APPETIZERS

Prosciutto e Melone € 18,00

Melone Cantalupo con tocchi di prosciutto Crudo di Parma

(Cantaloupe melon and Parma prosciutto)

Crespolini alla Nellino - Nellino Style Crespolini € 20,00

Crespelle ripiene con ricotta di bufala D.O.P., mozzarella di Agerola, prosciutto e condite con olio di Oliva, pepe nero e rucola fresca .

(Nellino-style crespolini, a crepe filled with buffalo ricotta, prosciutto, and mozzarella, seasoned with olive oil, black pepper, and arugula)

Verdure miste - Seasonal mixed vegetable € 22,00

Verdure miste di stagione : zucchini alla Scapece, melanzane a funghetti, peperoni fritti, scarola saltata in padella e un pezzo di Provolone Del Monaco D.O.P.

(Sautéed seasonal vegetables : zucchini Scapece, eggplant, bell peppers, escarole and Provolone Del Monaco cheese)

Antipasto dello Chef - Today `s Chef Appetizer A.Q.

PRIMI PIATTI - FIRST COURSE

Spaghetti alle vongole veraci - Spaghetti & Clams € 25,00

*Spaghetti col profumo di aglio di Afragola, prezzemolo, olio EVO del Cilento e vongole veraci
(Clams, Afragola garlic, Olive oil and parsley)*

Gnocchi del Monaco e Cozze - Gnocchi with Mussels € 25,00

*Gnocchi di patata fatti in casa con fonduta di Provolone del Monaco, Cozze e rucola .
(House-made potato gnocchi in white sauce of Provolone del Monaco with Mussels and arugula)*

Linguine allo Scoglio di Amalfi € 28,00

Linguine I.G.P. trafileate al bronzo con seppie, gamberi, vongole, cozze, scampi e scorzette di limone di Amalfi.

(Linguini pasta with cuttlefish, shrimp, shellfish , langoustines and lemon zest) .

Risotto alla Pescatora - Fisherman's Rice Dish € 20,00

Riso Carnaroli con seppie, gamberi, molluschi, pomodorino fresco, olio EVO e prezzemolo .

(Carnaroli rice with cuttlefish, shrimp, shellfish, fresh cherry tomatoes and parsley)

Linguine agli Scampi € 32,00

Linguine I.G.P. trafileate al bronzo con scampi, pomodorino fresco, aglio di Afragola olio extravergine del Cilento e prezzemolo .

(Linguini pasta fresh langoustines, fresh cherry tomatoes, olive oil, garlic and parsley)

PRIMI PIATTI - FIRST COURSE

Linguine all' Astice - Pasta with Lobster € 46,00

Linguine I.G.P. trafileate al bronzo con l' Astice, pomodorino fresco, aglio di Afragola olio extravergine del Cilento e prezzemolo .

(Linguine pasta with Lobster , cherry tomatoes, olive oil, garlic and parsley)

- Ottimo per primo e secondo piatto - Perfect for a Main Dish -

Ravioli al limone di Amalfi € 22,00

Ravioli ripieni fatti in casa con salsa di limone Amalfitano - ricetta di Bistrò Don Giovanni in

Napa Valley - CA -

(Ricotta and Spinach Ravioli in Amalfi lemon cream sauce - An award winning recipe of " Bistro Don Giovanni " in Napa, CA -

You can choose also our favorite Ricotta and Lemon Ravioli

Ravioli della casa alla Bolognese € 18,00

Ravioli ripieni fatti in casa alla Bolognese .

(House-made Ravioli with Bolognese sauce) A.Q.

Gnocchi alla Sorrentina - House made Gnocchi € 15,00

Gnocchi di patate fatti in casa al pomodoro e basilico con fior di latte di Agerola

(House-made potatoes gnocchi, tomato sauce, basil and Agerola Mozzarella)

PRIMI PIATTI - FIRST COURSE

Lasagna Classica € 16,00

Lasagna fatta in casa con mozzarella di Agerola, salsa alla Bolognese, besciamella, uova sode e Parmigiano Reggiano .

(Home made pasta layered with meat sauce, mozzarella cheese, besciamella and tomato sauce, basil, olive oil , boiled eggs and Parmigiano Reggiano) .

Spaghetti Aglio e Olio e Peperoncino € 18,00

Spaghetti with garlic, olive oil , chilly pepper and parsley .

Spaghetti alla Carbonara € 18,00

Spaghetti trafiletti a bronzo alla Carbonara tipica Romana : con rosso d'uovo, guanciale paesano, pepe nero e pecorino Romano D.O.P.

(Spaghetti with pork cheeks, fresh eggs, black pepper and grated Pecorino Romano D.O.P. cheese)

Fettuccine Alfredo € 22,00

Fettuccine al burro, Parmigiano Reggiano , pollo e funghi porcini .

(Ribbons of pasta with butter, Parmigiano Reggiano, chicken and mushrooms)

Zuppa di Verdure - Vegetables Soup from our garden € 18,00

Zuppa di zucchine, carote, cipolla, sedano, patate , pomodorino e olio extravergine servita con tarallini tipici locali .

(Fresh season Vegetables Soup served with local crackers) .

Speciale del Giorno - Today Pasta Special A.Q.

SECONDI PIATTI - MAIN COURSE

Our Speciality : catch fish of the day starting from € 8,00 x 100 gr.

Pesce del giorno alla Griglia - Grilled fresh catch in Amalfi Gulf

Orata, Spigola o Pagello di mare grigliato, servito con olio di oliva, prezzemolo, aglio, menta, limone di Amalfi o aceto balsamico .

Grilled catch of the day ,served with garlic from Afragola, Cilento EVO oil, fresh meant, parsley, lemon or balsamic vinaigrette) A. Q.

Filetto di Pezzogna a Limone - Amalfi Fish in Lemon Sauce

*Filetto di Pezzogna di mare con capperi, Limone di Amalfi e olio di oliva del Cilento .
(Pezzogna fish with Amalfi `s Lemon juice , capers and olive oil)*

Frittura mista del Golfo - Mixed Fried Seafood € 22,00

*Pescato del giorno con calamari e gamberi "ndurat e fritt "
(Fried small fish , calamari , shrimp)*

Pepata di Cozze € 25,00

*Cozze del nostro mare cotte a vapore in aglio e olio e pepe nero macinato fresco .
(Steamed mussels in a garlic, Olive oil, and black pepper sauce)*

Sautè di Vongole e Cozze - Clams & Mussels in broth € 35,00

*Vongole e Cozze saltate in padella con aglio, olio di oliva, pomodorini e prezzemolo .
(Clams and Mussels sautéed in a light broth of cherry tomato with olive oil, garlic and parsley)*

Tonno scottato alla Napoletana - Tuna Fish of The Day € 24,00

*Filetto di tonno scottato e servito con scarola saltata in padella con capperi, olive e Alici di Cetar
(Tuna fish grilled and served with sauteed escarole, capers Gaeta olives and anchovies)*

SECONDI PIATTI - MAIN COURSE

Tagliata di Entrecote - Sirloin steak € 32,00

Entrecote di bovino Italiano (gr. 450 c.a.) con rucola paesana, pomodorini e scaglie di Parmigiano Reggiano 36 mesi
(Slice sirloin steak topped with fresh arugula from our garden, cherry tomatoes and aged Parmigiano)

Spiedini alla Griglia € 25,00

Spiedini di carne locale con salsa BBQ accompagnati da patate al forno e verdure grigliate
(Meat skewers (pork and beef) served with a side of potatoes, seasonal vegetables and BBQ sauce)

Scaloppina capperi e limone di Amalfi € 20,00

Petto di pollo allevato a terra al limone di Amalfi
(Medallions of Free Range Chicken breast in a light Amalfi Lemon sauce)

Scaloppina di pollo al vino bianco della Costiera € 20,00

Petto di pollo allevato a terra al vino bianco della Costiera Amalfitana
(Medallions of free range chicken breast sautéed in a white wine sauce)

Scaloppina di pollo ai Funghi Porcini € 24,00

Petto di pollo allevato a terra al vino bianco della Costiera Amalfitana e funghi porcini
(Medallions of free range chicken breast sautéed with porcini mushrooms in a white wine sauce)

Polpette della Mamma con pistacchi e Parmigiano € 22,00

Polpette di carne vaccino con pistacchi e Parmigiano Reggiano "puppate" al ragù Napoletano
(Mamma Elisa 's meatballs with pistachios and eggplant stewed in a Neapolitan ragu')

CONTORNI - SIDE DISHES

Zucchine alla Scapece € 12,00

*Zucchine fritte e condite con aglio, olio EVO del Cilento, aceto di vino e menta del nostro giardino
(Local fried zucchini with garlic, Cilento olive oil, white wine vinegar & fresh mint from our garden)*

Verdure del giorno saltate € 15,00

*Verdure di stagione saltate con pomodorino, aglio, olio, Parmigiano Reggiano e basilico
(Sautéed seasonal vegetables with cherry tomatoes, garlic, olive oil, Parmesan cheese and basil)*

Peperoni fritti all'Amalfitana € 12,00

(Fried red sweat peppers with garlic and basil)

Parmigiana di melanzane - Parmigiana Eggplant € 15,00

*Melanzane con pomodoro, fior di latte di Agerola, basilico e Parmigiano Reggiano cotte al forno
(Layers of fried Eggplant, Agerola mozzarella, tomato sauce, basil and Parmesan cheese)*

Patate al forno dello Chef Potatoes € 9,00

(Roasted potatoes and seasoned breadcrumbs)

*Patatine fritte * - French fries ** € 9,00

*Patate fritte tagliate a filetto * (usiamo le patate surgelate o fresche secondo la disponibilità)
(Classic french fries. *We use fresh or frozen, depending upon availability)*

Contorno del giorno speciale - Today side dish Special € 18,00

INSALATE - BIG SALAD

Insalata di pollo e crostini - Chicken Caesar Salad € 24,00

Insalata verde con filetti di petto di pollo scottato, crostini dorati e salsa Caesar

(Green salad, slices of grilled chicken, croutons and Caesar dressing)

Insalata con Tonno scottato - Tuna salad € 28,00

Insalata verde con filetti di tonno scottato, crostini dorati e salsa Caesar

(Green salad with slice of grilled Tuna fish, croutons and Caesar dressing)

Insalata mista di stagione - Seasonal mixed salad € 15,00

Insalata verde, rucola, pomodorini con noci, uva passa, alici salate, mela o carota, cipollina e scaglie di Parmigiano Reggiano condita al Limone di Amalfi e Olio EVO.

(Green salad, arugula, cherry tomatoes, wall nuts, raisins, apple or carrots, spring onions Cetara anchovies , shaved Parmigiano, seasoned with Olive Oil and Amalfi Lemon)

Rucola pomodorini e Parmigiano - Arugula Salad € 18,00

Rucola del nostro giardino, pomodorini , scaglie di Parmigiano Reggiano, olio di oliva extravergine e aceto balsamico di Modena

(Arugula, cherry tomatoes, shaved Parmigiano, seasoned with Olive Oil and balsamic vinaigrette)

DESSERT

<i>Tiramisù</i>	€	8,00
<i>Torta Caprese con gelato</i>	€	12,00
<i>Torta a Limone di Amalfi</i>	€	9,00
<i>Torta all' Arancia</i>	€	9,00
<i>Babà Amalfitano</i>	€	9,00
<i>Ricotta e Pera di Chef Celeste</i>	€	12,00
<i>Dessert del giorno</i>	€	15,00
<i>Affogato al Caffè - chiedi al Cameriere - A.Q.</i>	€	10,00
<i>Sorbetto a Limone di Amalfi - A.Q.</i> <i>(Home made seasonal sorbet)</i>	€	9,00
<i>Selezione di gelato dello Chef</i> <i>(Home made gelato Ice-Cream speciality)</i>	€	12,00
<i>Crepes di Nellino a flambé</i>	€	A. Q.
- <i>all' arancia</i>		
- <i>al Rum</i>		
- <i>al Gelato</i>		
- <i>alla Nutella</i>		

/ Nostri vini bianchi - (White wines from Our cantine)

<i>FIORDUVA FURORE COSTA D'AMALFI - D.O.C. Marisa Cuomo - (Ripoli, Ginestra, Fenile)</i>	€	98,00
<i>FURORE COSTA D'AMALFI - D.O.C. Marisa Cuomo - (Falanghina, Biancolella)</i>	€	45,00
<i>FURORE - D.O.C. Marisa Cuomo -</i>	€	60,00
<i>SELVA DELLE MONACHE RAVELLO - D.O.C. Ettore Sammarco - (Biancolella, Falanghina)</i>	€	40,00
<i>PER EVA COSTA D'AMALFI - D.O.C. Tenuta San Francesco - (Falanghina, Ginestra, Pepella)</i>	€	90,00
<i>FUOCO DI AMALFI - I.G.T. Soc. Agr. Amalfi -</i>	€	35,00
<i>FALANGHINA IRPINIA - D.O.C. MonteSole -</i>	<i>bottiglia</i>	€ 30,00
	<i>calice</i>	€ 8,00
<i>FALANGHINA CAMPANIA - I.G.T. San Salvatore -</i>	€	38,00
<i>GRAN CARUSO - Ravello D.O.C. -</i>	€	40,00
<i>GIARDINO DI KLINGSOR - Ravello D.O.C. -</i>	€	35,00
<i>PIAN DI STIO FIANO PAESTUM - I.G.P. San Salvatore -</i>	€	78,00
<i>BIANCOLELLA ISCHIA - D.O.C. Cantina Cenatiempo -</i>	€	46,00
<i>KRATOS FIANO DEL CILENTO - D.O.P. Luigi Maffini -</i>	€	46,00
<i>VILLA ANTINORI - bianco Toscana I.G.T. -</i>	€	30,00
<i>VIVIA LE MORTELLE - Maremma Toscana D.O.C. -</i>	€	38,00
<i>ATTEMS - Pinot Grigio D.O.C. -</i>	€	28,00
<i>ATTEMS - Chardonnay D.O.C. -</i>	€	28,00
<i>ATTEMS - Sauvignon Blanc D.O.C. -</i>	€	35,00
<i>ATTEMS - Pinot Ramato D.O.C. - Rosé</i>	€	38,00
<i>GRAN CARUSO - Ravello D.O.C. - Rosé</i>	€	40,00

/ Nostri vini rossi - (Red wines from Our cantine)

<i>FUORE RISERVA COSTA D'AMALFI - D.O.C. Marisa Cuomo - (Piedirosso , Aglianico)</i>	€	80,00
<i>FUORE COSTA D'AMALFI - D.O.C. Marisa Cuomo - (Piedirosso , Aglianico)</i>	€	45,00
<i>FUORE - D.O.C. Marisa Cuomo -</i>	€	60,00
<i>AGLIANICO IRPINIA - Monte Sole Irpinia - (Campania I.G.T.)</i>	<i>bottiglia</i> € 30,00 <i>calice</i> € 8,00	
<i>SELVE DELLE MONACHE RAVELLO - D.O.C. Ettore Sammarco - (Piedirosso , Sciascinoso)</i>	€	40,00
<i>GRAN CARUSO - Ravello D.O.C. -</i>	€	45,00
<i>IL MONTE TRAMONTI COSTA D'AMALFI - D.O.C. Ida Giordano - (Tintore , Piedirosso)</i>	€	45,00
<i>TAURASI D.O.C.G. " ALTA VALLE " Aglianico Colli di Castelfranci</i>	€	65,00
<i>TORCICODA - Primitivo - Salento I.G.T.</i>	€	38,00
<i>CARRUBO 2020 - Primitivo di Manduria D.O.C.</i>	€	110,00
<i>ASKOS PRIMITIVO DI MANDURIA - D.O.C. Masseria Li Veli -</i>	€	55,00
<i>VILLA ANTINORI - Toscana I.G.T. Rosso -</i>	€	35,00
<i>VILLA ANTINORI - Riserva 2022 D.O.C.G.</i>	€	55,00
<i>CHIANTI CLASSICO RISERVA D.O.C.G. - Villa Antinori -</i>	€	50,00
<i>CHIANTI CLASSICO - Riserva 2022 D.O.C.G. Marchese Antinori -</i>	€	80,00
<i>TIGNANELLO - Toscana I.G.T. Marchese Antinori -</i>	€	190,00
<i>POGGIO ALLE NANE - Fat. Le Mortelle Maremma Toscana D.O.C. (Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon)</i>	€	120,00
<i>BRUNELLO DI MONTALCINO - D.O.C.G. Castelgiocondo Frescobaldi</i>	€	100,00

PROSECCHI e SPUMANTI (Sparkling wines)

MARCHESE ANTINORI - Tenuta Montenisa Cuvée Royale - € 70,00
(Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco)

MARCHESE ANTINORI - Blanc de Blancs - € 85,00
(Franciacorta D.O.C.G.)

BELLENDIA SAN FERMO - Prosecco di Valdobbiadene D.O.C.G. - € 40,00
(Glera) 1/2 bot. € 18,00

BELLENDIA PROSECCO ROSÈ D.O.C. € 45,00
(Glera, Pinot Nero)

CHAMPAGNE

PREMIÈRE CUVÉE EXTRA BRUT - Bruno Paillard - € 150,00
(Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier)

PREMIÈRE CUVÉE ROSÈ BRUT - Bruno Paillard - € 198,00
(Pinot Noir, Chardonnay)

VEUVE CLICQUOT - Champagne Brut Yellow Label - € 160,00
(Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir)

KRUG GRANDE CUVÉE -...ème Edition Krug Champagne Brut - € 880,00
(Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir)

DOM PERIGNON - Champagne Brut Vintage ...- € 750,00
(Pinot Noir, Chardonnay)

DA BERE - DRINKS

<i>Acqua Bottiglia 0,5Lt Naturale/Gassata</i>	€	2,50
<i>Acqua Bottiglia 1 Lt Naturale/Gassata</i>	€	5,00
<i>Acqua San Pellegrino Bottiglia 0,7Lt</i>	€	5,00
<i>Bibite - In Vetro (33Cl)</i>	€	5,00
<i>Premuta Di Arancia Bicc. 300Ml</i>	€	6,00
<i>Ghanita Di Limone Di Amalfi</i>	€	6,00
<i>Centrifuga Di Frutta Fresca</i>	€	8,00
<i>Birra alla spina piccola 0,22 Lt</i>	€	4,50
<i>Drought Beer Peroni half Pint</i>		
<i>Birra alla spina grande 0,44 Lt</i>	€	7,00
<i>Drought Beer Peroni one Pint</i>		

Birre In Bottiglia 33 Cl. / Beer

<i>Peroni (National Beer)</i>	€	4,00
<i>Melphis Amalfi Beer (Home made Beer)</i>	€	10,00
<i>Nastro Azzurro (National Beer)</i>	€	4,00
<i>Nastro Azzurro Capri</i>	€	6,00
<i>Beck's</i>	€	5,00
<i>Bud</i>	€	5,00
<i>Ceres</i>	€	5,00
<i>Corona</i>	€	5,00
<i>Heineken</i>	€	5,00
<i>Tennen's Blue</i>	€	6,00
<i>Knusa</i>	€	5,00
<i>Knusa Non Filtrata</i>	€	5,00
<i>Fisher Beer - (70Cl)</i>	€	7,00