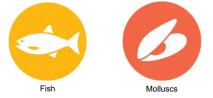


*Antipasti / Starters**- Seppia con Zucchine alla Scapece - Grilled Cuttlefish*

*Seppie fresche pescate cotte alla griglia sopra un letto di zucchine fritte e condite con aglio, olio EVO del Cilento, aceto di vino e menta del nostro giardino .*

*(Local Cuttlefish grilled & served with zucchini, garlic, Cilento olive oil & fresh mint from our garden)*

*- Bruschette all ' Amalfitana - Bruschette Amalfi style*

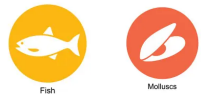
*Bruschette con pomodorini, alici, aglio, origano, olio EVO e basilico .*

*(Toasted local bread with cherry tomatoes, anchovies, garlic, oregano, basil & olive oil)*

*- Insalata Caprese - Caprese Salad*

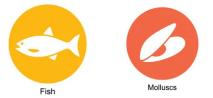
*Pomodori di Sorrento e bocconcini di Bufala Campana D.O.P.*

*(Sorrento Tomatoes, small balls of Bufala mozzarella cheese, oregano, basil and olive oil)*

*- Insalata di Mare - Seafood Salad*

*Seppie o Calamari freschi cotti a vapore con Vongole e Cozze .*

*(A combination of steamed calamari, clams and mussels, seasoned with garlic, parsley, olive Oil and Amalfi lemon) .*

*- Insalata di Polpo - Octopus Salad*

*Polpo fresco, pescato nella Baia di Amalfi, cotto a vapore all'insalata .*

*(Fresh Octopus from the Amalfi Bay, steamed and seasoned with garlic, parsley and local lemon)*

*- Prosciutto e Melone*

*(Cantaloupe melon and Parma ham-prosciutto)*

*- Tagliere del CONTADINO - The Farmers Cutting Board*

*(A selection of sliced cured meats and local cheeses)*

*Primi piatti / First course*

**- Sauté di Vongole e Cozze - Clams & Mussels in Tomato sauce**



*Sauté di Vongole e Cozze servito con crostini dorati*

*(Mussels and Clams stewed with white wine, cherry tomatoes, garlic, parsley and Extra Vergine Olive Oil served with garlic toasted bread)*

**- Zuppa di Verdure - Vegetables Soup from our garden**



*Zuppa di zucchine, carote, cipolla, sedano, patate e pomodorino .*

*(Fresh Vegetables Soup served with local crackers) .*

**- Gnocchi alla Sorrentina - House-made Gnocchi**



*Gnocchi di patata al pomodoro e basilico con fior di latte di Agerola*

*(House-made potato gnocchi in a tomato sauce with basil and Agerola Mozzarella.)*

**- Ravioli della casa al pomodorino fresco**



*Ravioli fatti in casa al sugo di pomodorini freschi e basilico*

*(House-made Ravioli with fresh tomatoes sauce and basil ) A.Q.*

**- Spaghetti alla Carbonara**



*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**



*(Ribbons of pasta with butter, Parmesan cheese, chicken and mushrooms)*

*Primi piatti / First course*

**- Penne alla Nerano - Short cut Pasta Nerano style**



*Penne rigate con zucchine fritte e grattugiata di Provolone del Monaco D.O.P.*

*(Ridged short Pasta prepared with fried zucchini, Parmigiano cheese, black pepper, basil, Olive Oil and topped with Provolone del Monaco D.O.P. cheese)*

**- Ravioli al limone di Amalfi**



*Ravioli ripieni della casa con salsa di limone Amalfitano*

*(Ricotta and Spinach Ravioli in a Lemon Cream sauce . A favorite recipe from " Bistro Don Giovanni " in Napa, CA) .*

**- Penne alla Genovese - Short cut Pasta with Genovese Sauce**



*Penne rigate con salsa di cipolla e salsiccia di maiale nostrano .*

*(Ridged short Pasta tossed with home made sausage and onion, chopped cherry tomatoes and Parmigiano Reggiano D.O.P. cheese) .*

**- Spaghetti alle vongole veraci - Spaghetti & Clams**



*(Clams, Afragola garlic and EVO oil)*

**- Ravioli Pistacchio gamberi e burrata**



*Ravioli della casa, con salsa di burrata di Bufala D.O.P. , pistacchi di Bronte e gamberetti di nassa*

*(House-made Ravioli with ricotta-cheese and potato with baby shrimp, Pistachios and Bufala Burrata cheese) A.Q.*

**- Ravioli della casa alla Bolognese**



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

## Secondi piatti / Main course

### - Zuppa di pesce dello Chef - Fish Soup cooked at Chef style

*(A mix of Amalfi fish stewed in a sauce of cherry tomatoes and served with toasted bread)*



### - Frittura mista del nostro Golfo - Mixed Fried Seafood

*Pescato giornaliero con calamari e gamberi "ndurat e fritt", porzione buona x 2 pers.*

*(Local Fish served fried. Filet of fish, calamari and shrimp. Good for 2 pax.)*



### Pesce del giorno all'acqua pazza - Fish of the Day in Broth

*Orata, Spigola o Pezzogna di mare con capperi, olive di Gaeta, pomodorino e vino bianco*

*(The catch of the day prepared in a light broth of tomato white wine, capers and Gaeta black olives.)*



### Tonno scottato alla Napoletana - Tuna Fish of The Day

*Filetto di tonno del golfo scottato e servito con scarola saltata in padella con capperi, olive di Gaeta e alici salate di Cetara*

*(Tuna fish grilled and served with sautéed escarole, capers Gaeta olives and anchovies)*



### Scaloppina al limone di Amalfi

*Scaloppa di pollo allevato a terra al di limone di Amalfi*

*(Medallion of Free Range Chicken in a light Amalfi Lemon sauce)*



*Secondi piatti / Main course*

*- Scaloppina di pollo al vino bianco della Costiera*



*Scaloppa di pollo allevato a terra al vino bianco della Costiera Amalfitana*

*(Free range chicken breast sauteed in a white wine sauce)*

*- Polpette della Mamma con pistacchi e melanzane*



*Polpette di carne vaccino con pistacchi e melanzane "puppate" al ragù Napoletano*

*(Mamma Elisa 's meatballs with pistacchi and eggplant stewed in a Neapolitan ragu' )*

*- Tagliata di Entrecote - Ribeye steak*



*Entrecote di bovino Italiano (gr. 450 c.a.) con rucola paesana, pomodorini e scaglie di Parmigiano*

*Reggiano 36 mesi*

*(Ribeye steak with fresh arugula from our garden, cherry tomatoes and Parmesan cheese)*

*Contorni / Side dishes*

*- Zucchine alla Scapece*

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

*- Peperoncini verdi, pomodorini e Parmigiano - Sweat green chilies*

*Peperoncini fritti saltati con pomodorino, aglio, Parmigiano e basilico  
(Sautéed sweat green chilies with cherry tomatoes, garlic Parmesan cheese and basil)*



*- Peperoni fritti all'Amalfitana*

*(Fried red sweat peppers with garlic and basil)*

*- Parmigiana di melanzane - Parmigiana Eggplant*

*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*

*(Baked potatoes in a seasoned breadcrumb)*



*- Patatine fritte - French fries*

*(Classic french fries. (We use fresh or frozen depending upon availability))*



*Insalate / Big Salad*

- *Insalata di pollo e crostini - Chicken Caesar Salad*



*Insalata verde con filetti di petto pollo scottato, crostini dorati e salsa Caesar  
(Green salad with slice of grilled chicken, croutons and Caesar dressing)*

- *Insalata con Tonno scottato - Tuna salad*



*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*



*Insalata verde, rucola e 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)*