



Ciao Lounge Restaurant

Menù

** Caro cliente, se hai delle allergie o intolleranze alimentari chiedi informazioni sul nostro cibo e bevande . Consulta il nostro menù on-line <https://www.miosmartmenu.com/primicio> e chiedi anche al Cameriere, siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi .*

** 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 . <https://www.miosmartmenu.com/en/primicio>*

*** aggiungiamo il servizio di € 2,50 a persona*

*** we add cover charge of € 2,50 per person*

(tips are not included on it)





AMERICAN BREAKFAST

€ 13,00

Frittata di uova con formaggio a richiesta, patate al forno, pomodori grigliati e pane tostato
Omelette with cheese if required, served with baked potatoes, roasted tomatoes & toasted bread

INTERNATIONAL BREAKFAST

€ 12,00

Due uova ad occhi di bue, con bacon e pane tostato
Two eggs sunny side up, bacon & toast bread

ENGLISH BREAKFAST

€ 13,00

Due uova ad occhi di bue, con funghi trifolati aglio e prezzemolo e fagioli all'uccelletta servito con pane tostato
Two eggs sunny side up, mushrooms cooked in oil with garlic & parsley, baked beans & toast bread

ITALIAN BREAKFAST

€ 15,00

Prosciutto crudo di Parma, tre fette di melone, bocconcino di Bufala e pane tostato
Parma ham, three slices melon, buffalo mozzarella with toasted bread

PAN CAKE

€ 9,00

Three MAXI pancakes with maple syrup or honey, season fruits and whipped cream

FRENCH TOAST

€ 9,00

Four french toasts, butter, honey or maple syrup with season fruits

BAVARIA BREAKFAST

€ 13,00

Uova strapazzate con wurst Tedesco, formaggio fuso e pane tostato
Scrambled eggs, Weißwurst, cheese & toast bread

LIGHT BREAKFAST

€ 8,00

Yogurt intero con frutta fresca di stagione, cereali e panna fresca
Plain YOGURT served with fresh fruits, cereals & whipped cream

ORGANIC BREAKFAST

€ 8,00

Centrifuga di frutta fresca di stagione a richiesta
healthy season extracted fruit juice (500 ml)





APERITIVI & COCKTAILS

<i>Aperol Spritz</i>	€	8,00
<i>Campari Spritz</i>	€	9,00
<i>Limoncello Spritz</i>	€	9,00
<i>Gin Tonic Gordon's</i>	€	8,00
<i>Vodka Lemon</i>	€	9,00
<i>Campari Orange</i>	€	9,00
<i>Analcolico San Pellegrino</i>	€	6,00
<i>Shirley Temple</i>	€	7,00
<i>Mojito</i>	€	9,00
<i>Cuba Libre</i>	€	10,00
<i>Piña Colada</i>	€	10,00
<i>Negroni</i>	€	10,00
<i>Tequila Sunrise</i>	€	10,00
<i>Bellini Spritz</i>	€	10,00
<i>Bloody Mary</i>	€	9,00
<i>Sex on the beach</i>	€	10,00
<i>Long Island</i>	€	10,00
<i>Cocktail a richiesta</i>	€	13,00
<i>Margarita</i>	€	11,00
<i>Prosecco Millesimato - D.O.C. Extra Dry -</i>	<i>bicchiere</i> €	8,00
<i>Vino di Furone Costa d'Amalfi</i>	<i>bicchiere</i> €	8,00



PRIMI PIATTI - FIRST COURSE

Spaghetti alla Carbonara -

€ 18,00

Spaghetti di Gragnano I.G.P. con rosso d'uovo, guanciale paesano, pepe nero e pecorino Romano
Spaghetti with pork cheeks, black pepper and grated Romano cheese

Spaghetti o Penne al pomodoro fresco

€ 15,00

Spaghetti o Penne al pomodoro fresco e basilico a richiesta con Parmigiano Reggiano .
Spaghetti or Penne pasta with fresh tomatoes and basil .

Gnocchi della casa alla Sorrentina - House-made Gnocchi

€ 16,00

Gnocchi di patata fatti in casa al pomodoro e basilico con fior di latte di Agerola
(House-made potato gnocchi in a tomato sauce with basil and Agerola Mozzarella.)

Ravioloni della casa alla Bolognese

€ 20,00

Ravioli ripieni fatti in casa alla Bolognese .
(House-made Ravioli with Bolognese sauce) A.Q.

Fettuccine Alfredo

€ 20,00

Fettuccine al burro, Parmigiano Reggiano , pollo e funghi porcini .
(Ribbons of pasta with butter, Parmesan cheese, chicken and mushrooms)

Spaghetti al Pesto

€ 18,00

Spaghetti al pesto fresco con pinoli e Parmigiano Reggiano .
(Pasta with fresh made pesto sauce)

Spaghetti Aglio e Olio e Peperoncino

€ 18,00

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





Ravioloni al limone di Amalfi

€ 22,00

Ravioli ripieni fatti in casa con salsa di limone Amalfitano - ricetta di Bistrò Don Giovanni in Napa - (Ricotta and Spinach Ravioli or choose Ricotta and Lemon Ravioli, in a Amalfi Lemon Cream sauce . A favorite recipe from " Bistrot Don Giovanni " in Napa, CA) .

Spaghetti Alici di Cetara e Noci di Sorrento

€ 18,00

Spaghetti di Gragnano con Alici salate di Cetara, aglio, olio E.V.O. noci e pomodorino .

(Spaghetti with anchovies, walnuts, garlic and cherry tomatoes)

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 and EVO oil)

Ravioloni Pistacchio gamberi e burrata di Bufala

€ 26,00

Ravioli ripieni fatti in casa, con salsa di burrata di Bufala D.O.P. , pistacchi di Bronte e gamberetti di nassa

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

Linguine alla Pescatora

€ 26,00

Linguine I.G.P.trafilate al bronzo con seppie, gamberi, molluschi e scorzette di limone di Amalfi.

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

Speciale del Giorno - Today Pasta Special

A.Q.





Fettuccine ai Funghi Porcini € **20,00**

*Fettuccine con funghi porcini, salsa di panna, pepe nero e Parmigiano Reggiano .
(Ribbons of pasta with porcini mushrooms, pepper, cream and Parmigiano cheese)*

Fettuccine Vegetariane € **20,00**

*Fettuccine con zucchine, melanzane e pomodorini freschi .
(Ribbons of pasta tossed with zucchini, eggplant, cherry tomatoes and basil) .*

Lasagna Classica € **16,00**

*Lasagna fatta in casa con mozzarella di Agerola, salsa alla Bolognese, besciamella e Parmigiano Reggiano .
(Home made pasta layered with meat sauce, mozzarella cheese, besciamella cream, tomato sauce, basil, olive oil and Parmesan cheese) .*

Lasagna Vegetariana € **16,00**

*Lasagna fatta in casa con besciamella, pesto e funghi con Parmigiano Reggiano .
(Home made pasta layered with pesto sauce, besciamella cream, white mushrooms, olive oil and Parmesan cheese)*

Spaghetti all' Amatriciana € **18,00**

*Spaghetti di Gragnano con pomodoro, guanciale paesano, cipolla, peperoncino e Pecorino Romano D.O.P.
(Spaghetti with tomato, bacon, onion, Romano cheese, and chilly pepper)*

Penne alla Siciliana € **16,00**

*Penne al pomodoro , mozzarella di Agerola, melanzane a cubetti, basilico e Parmigiano Reggiano
(Penne pasta with tomato sauce, eggplant, mozzarella cheese and Parmigiano)*





SECONDI PIATTI - MAIN COURSE

Frittura mista del nostro Golfo - Mixed Fried Seafood € 32,00

Pescato di pesce giornaliero con calamari e gamberi "ndurat e fritt" x 2 pers.

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

Pesce del giorno all'acqua pazza - Fish of the Day in Broth € A.Q.

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

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

Pesce del giorno alla Griglia - Grilled Fish of the Day € A.Q.

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

(The catch fish of the day is Grilled and served with garlic from Afragola, Cilento EVO oil, fresh meant, parsley, lemon or balsamic vinaigrette)

Tonno scottato su letto di scarole € 24,00

Filetto di tonno scottato su letto di scarole saltate in padella con aglio, olio, capperi ed alici salate.

(The catch fish of the day is Grilled and served with garlic from Afragola, Cilento EVO oil, fresh meant, parsley, lemon or balsamic vinaigrette)





Scaloppina al limone di Amalfi € 18,00

*Scaloppa di pollo allevato a terra al di limone di Amalfi
(Medallion of Free Range Chicken in a light Amalfi Lemon sauce)*

Scaloppina di pollo al vino bianco della Costiera € 18,00

*Scaloppa di pollo allevato a terra al vino bianco della Costiera Amalfitana
(Free range chicken breast sauteed in a white wine sauce)*

Tagliata di Entrecote - Ribeye steak € 30,00

*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)*

Polpette della Mamma con Parmigiano Reggiano € 20,00

*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')*

Cotoletta alla Milanese € 18,00

*Cotoletta di pollo impanata con patatine fritte ed insalata verde .
(Chicken cutlet Milanese style with french fries and fresh salad)*

Hamburger Italiano € 25,00

*Hamburger di Scottona Italiana da 300 gr con insalata, formaggio, cipolla caramellata, e
patatine fritte .
(Italian veal burger 300 gr, fresh lettuce, cheese melted , caramelized onion and french fries)*





CONTORNI - SIDE DISHES

Peperoni fritti all'Amalfitana € 12,00

(Fried red sweat peppers with garlic and basil)

Contorno del giorno speciale - Today side dish Special € 14,00

Parmigiana di melanzane - Parmigiana Eggplant € 14,00

*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

(Baked potatoes in a seasoned breadcrumb)

Patatine fritte - French fries € 9,00

Le classiche patate fritte tagliate a filetto (usiamo patate surgelate oppure fresche secondo la disponibilità)

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

Prosciutto e Melone € 18,00

Melone Cantalupo con tocchi di prosciutto Crudo di Parma

(Cantaloupe melon and Parma prosciutto)





INSALATE - BIG SALAD

Insalata di pollo e crostini - Chicken Caesar Salad € 18,00

*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 mista di stagione - Seasonal mixed salad € 14,00

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)

Insalata di Tonno fresco - Tuna Salad € 19,00

*Insalata verde con filetti di tonno scottato, crostini dorati e salsa Caesar
(Romaine salad, fresh albacore tuna, caesar dressing and croutons)*

Bruschette all' Amalfitana - Bruschette Amalfi style € 10,00

*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 Bufala mozzarella cheese, oregano, basil and olive oil)

Insalata di Polpo - Octopus Salad € 22,00

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 local lemon)





DESSERT

<i>Tiramisù</i>	€	8,00
<i>Torta Caprese</i>	€	9,00
<i>Torta a Limone di Amalfi</i>	€	9,00
<i>Torta all' Arancia</i>	€	9,00
<i>Selezione di gelato dello Chef</i> <i>(Home made gelato Ice-Cream speciality)</i>	€	12,00
<i>Dessert del giorno</i>	€	10,00

E CAFE'

<i>Espresso Napoletano</i>	€	2,50
<i>Cappuccino</i>	€	4,00
<i>American Coffee</i>	€	3,50
<i>Tea caldo al Latte o a Limone di Amalfi</i>	€	5,00
<i>Cioccolata Calda</i>	€	5,00





DA BERE - DRINKS

<i>Acqua Bottiglia 0,5Lt Naturale/Gassata</i>	€	2,50
<i>Acqua Bottiglia 1,5 Lt Naturale/Gassata</i>	€	3,50
<i>Acqua San Pellegrino Bottiglia in vetro 0,7Lt</i>	€	5,00
<i>Bibite - In Vetro (33Cl)</i>	€	5,00
<i>Premuta Di Arancia Bicc. 300Ml</i>	€	6,00
<i>Centrifuga Di Frutta Fresca</i>	€	8,00
<i>Succo di Frutta</i>	€	5,00

Peroni alla spina / Drought Beer Peroni

<i>Birra alla spina piccola 0,22 Lt</i>	€	4,50
<i>Birra alla spina grande 0,44 Lt</i>	€	7,00

Birre In Bottiglia 33 Cl. / Beer

<i>Peroni (National Beer)</i>	€	4,00
<i>Itala Pilsen (Home made Beer)</i>	€	5,00
<i>Nastro Azzurro (National Beer)</i>	€	4,00
<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>Tenner's Blue</i>	€	6,00
<i>Incusa</i>	€	5,00
<i>Incusa Non Filtrata</i>	€	5,00
<i>Fisher Beer - (50Cl)</i>	€	7,00

