

## Antipasti | Starters

Polpo alla griglia su crema di patate con pomodorini confit (4)

*Grilled octopus on potato cream with dried tomatoes*

Alici marinate (1-4-12)

*Marinated Anchovies*

Zuppa di cozze con crostini (1-14)

*Mussels with croutons and cherry tomatoes*

Sfizio fritto (5-1-7-3-12)

Crocchette di patate - Arancini - polpette di melanzane

*Italian mixed fried food: Potatoes croquettes, rice balls and eggplant balls*

Burrata con pomodorini e zucchine alla scapece (1-5-7)

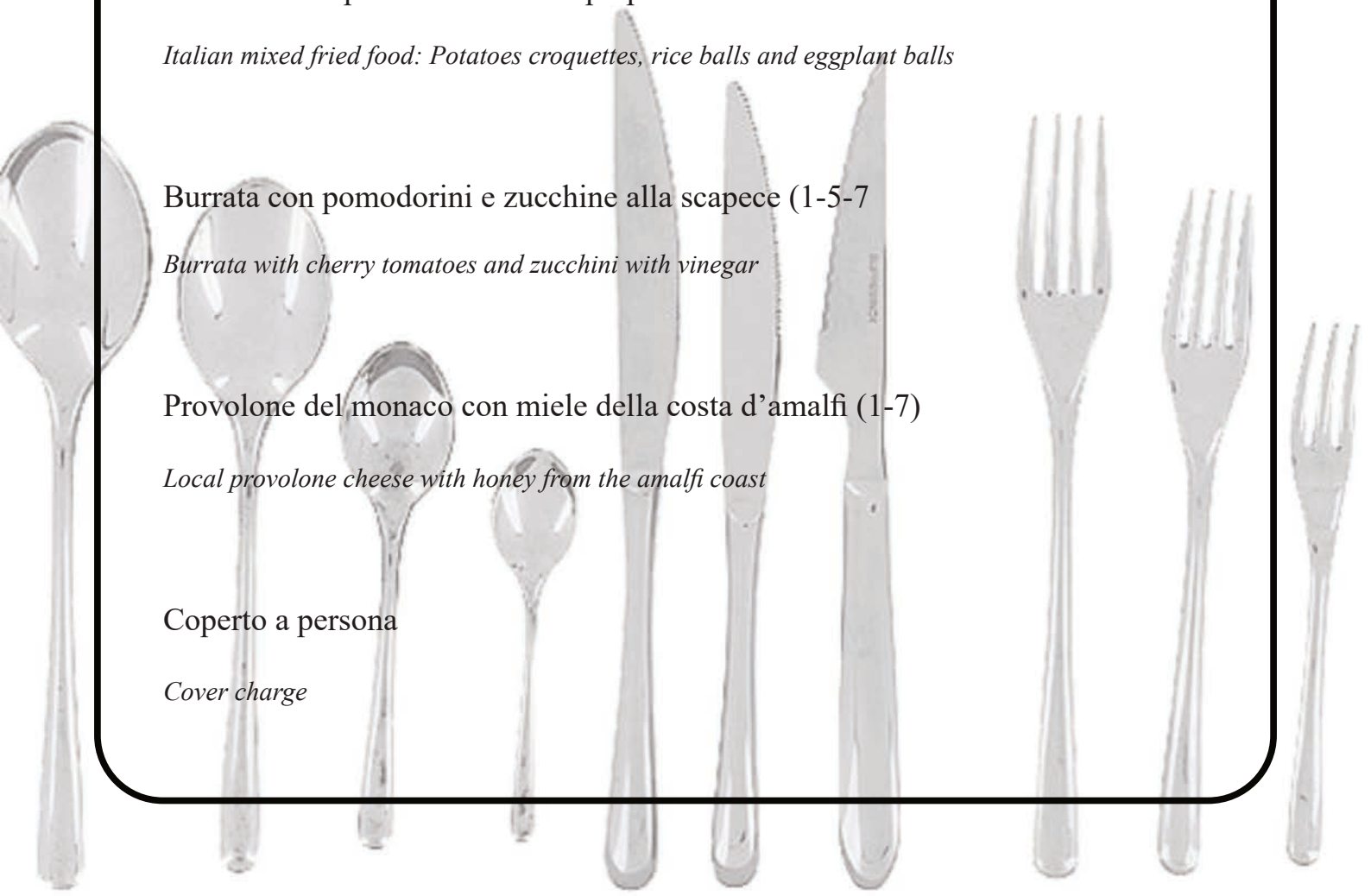
*Burrata with cherry tomatoes and zucchini with vinegar*

Provolone del monaco con miele della costa d'amalfi (1-7)

*Local provolone cheese with honey from the amalfi coast*

Coperto a persona

*Cover charge*



## Primi Piatti | First Courses

Tagliatelle con scampi e bottarga al profumo di limone (1-2-3-4-7)

*Tagliatelle pasta with scampi and lemon flavoured bottarga*

Spaghettono cacio pepe e gamberetti (1-2-7)

*Spaghettono with cheese black pepper and shrimps*

Risotto carnaroli alla Pescatora (1-2-4-12-13-14)

*Risotto carnaroli with seafood*

Spaghetti con vongole e pomodorini del pendolo (1-14)

*Spaghetti pasta with clams and cherry tomatoes*

Pacchero con carciofi croccanti e gamberetti (1-2-3-7)

*largeziti with crunchy artichokes and shrimps*

Ravioli dello chef ripieni con ricotta al profumo di limone (1-3-7)

*Homemade ravioli stuffed with ricotta cheese and lemon scented*

Spaghettono la strada con calamari cozze e vongole (1-2-4-12-14)

*Spaghettono la strada with squids, clams and mussels*

Gnocchi di patate con gorgonzola e asparagi (1-7)

*Potato gnocchi with gorgonzola and asparagus*

Tagliatelle con polpette napoletane in salsa di pomodoro (1-3-5-7)

*Tagliatelle pasta with neapolitan meatballs in tomato sauce*

Pasta per celiaci: spaghetti, penne, fusilli, riso

*Gluten free pasta: spaghetti, penne, fusilli, riso*

## Secondi Piatti di Pesce | Fish Main Courses

Grigliata mista di pesce locale (4-2)

*Mixed grilled local fish*

Frittura di calamari accompagnata da salsetta marinata (1-14-2-5)

*Fried squids with marinara sauce on the side*

Baccal in umido con capperi, patate e olive nere di gaeta (4-12-1-5)

*Salt cod fish in a light tomato sauce with capers, potatoes and olive*

Filetto di pesce con guazzetto ai frutti di mare (4-12-14)

*Fish filett with seafood stew*

Filetto di pesce al forno con patate al profumo di Limone (1-4-5-12)

*Baked fish fillet with lemon and potatoes*

Gamberoni alla griglia con contorno di rucola e pomodorini (1-2)

*Grilled prawns with rucola and cherry tomatoes ont the side*

## Secondi Piatti di Carne | Meat Main Courses

T-Bone steak sashi beef alla griglia con contorno di patate (1-5-12)100g. X

*T-Bone steak grilled with fried potatoes*

Tagliata di carne scottona con rucola e parmigiano

*Grilled sliced meat with rucola and parmesan*

Costolette di agnello scottate con verdure di stagione

*Seared lamb chops with season al vegetables*

## Contorni | Side Courses

### Insalata mista

*Insalata verde , radicchio, rucola, carote, finocchi, e pomodorini*

*Mix salad : Geen salad, radicchio, rocket, carrot, fennel and cherry tomatoes*

### Misto di verdure alla griglia (12)

*Mixed grilled vegetables*

### Pomodorini rucola e scaglie di parmigiano (12-7)

*Cherry tomatoes, rocket and parmesan*

### Crocchette di patate con mozzarella e cotto (7-3-5-1-12)

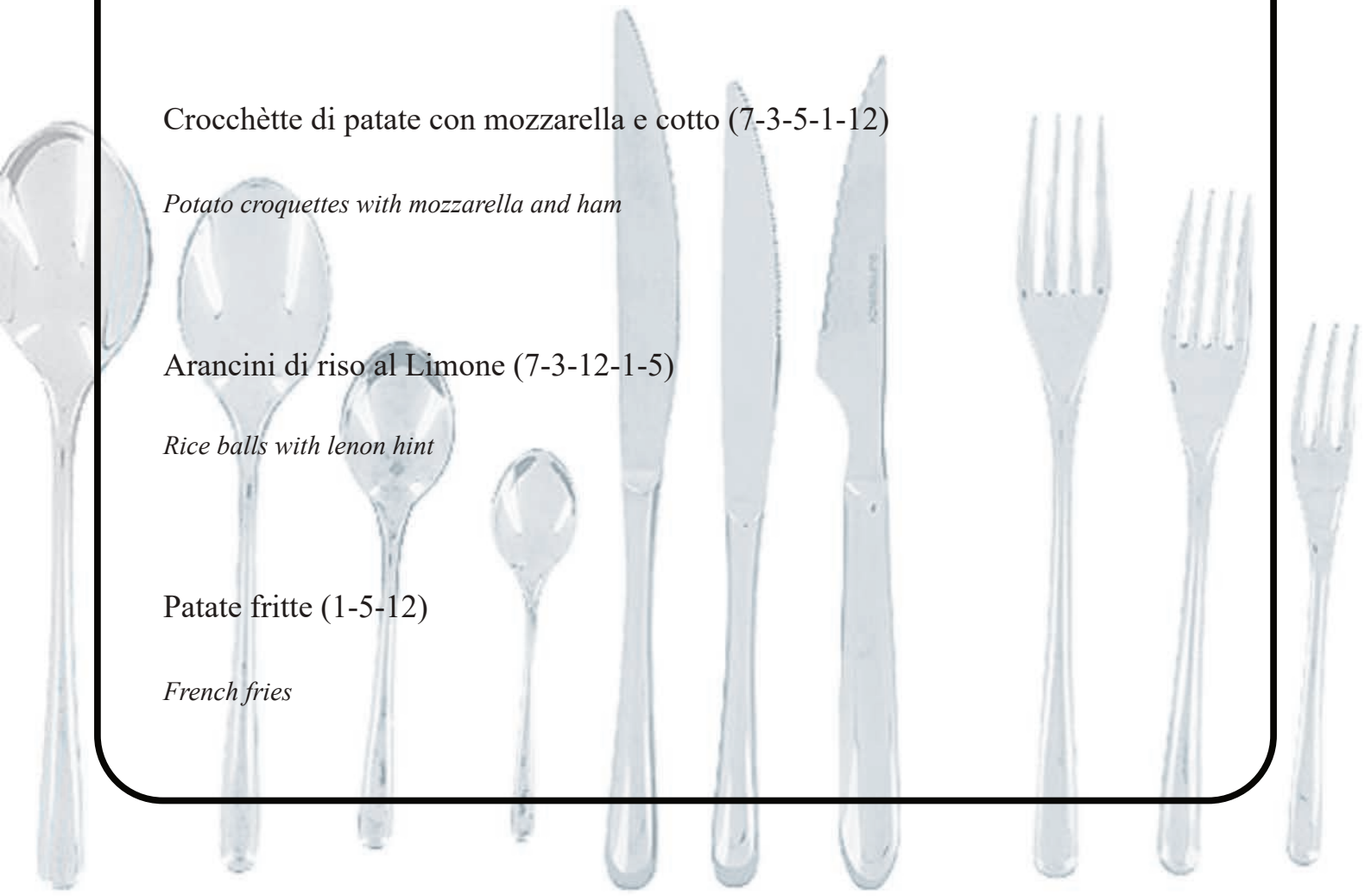
*Potato croquettes with mozzarella and ham*

### Arancini di riso al Limone (7-3-12-1-5)

*Rice balls with lemon hint*

### Patate fritte (1-5-12)

*French fries*



## Dessert dello Chef

Profitteroles al cioccolato (1-7-3)

*Chocolate profiterole*

Tiramisù (1-3-7)

Delizia al limone (1-3-7)

*Sponge cake with lemon cream*

Cantuccini della casa con vino moscato d'asti (1-8-3-7)

*Homemade biscuits served with dessert wine*

Semifreddi - Home made ice cream

*Torroncino - Almond (3-7-8)*

*Pistachio - Pistachio (3-7-8)*

Pannacotta ai frutti di bosco

*Panna cotta with berries*

## Frutta

Ananas

*Pineapple*

Melone

*Cantalupe*

## Caffè e liquori

Caffè espresso

Caffè americano

Irish coffee

Cappuccino

Tea

Limoncello

Passito di pantelleria Amari

Saracco moscato d'Asti doc

Grappa

*Coperto a persona --- cover charge € 3.00*

*\*Alcuni prodotti( a volte ) possono essere surgelati a causa delle condizioni avverse*

*\* Some products (sometime) may be frozen due to market and weather conditions.*

## Pizze

Margherita (1-7)

*Tomato sauce, mozzarella, basil and olive oil*

Margherita senza glutine (7)

*Glutenfree Margherita*

Marinara (1)

*Tomato sauce, oregano, garlic and olive oil*

Caprese (1-7)

*Focaccia con mozzarella e pomodorini / fresh mozzarella and cherry tomatoes*

Diavola (1-7-12)

*Margherita con salame piccante / Tomato sauce, mozzarella and hot sausage*

Napoletana (1-7-4)

*Margherita con acciughe / Tomato sauce, mozzarella and anchovies*

Margherita con prosciutto cotto e funghi (1-7-12)

*Tomato sauce, mozzarella, ham and mushrooms*

Margherita con salsiccia (1-7-12)

*Tomato sauce, mozzarella and sausage*

Margherita con verdure (1-7-12)

*Tomato sauce, mozzarella and vegetables*

Margherita con provola e melanzane (1-7-12)

*Tomato sauce, "smoked" cheese and eggplant*

Pizza bianca con pomodorini, rucola e scaglie (1-7-12)

*Mozzarella, cherry tomatoes, rocket and parmesan*

Pizza “la Strada” bianca con provola mozzarella

e noci al profumo di limone (1-7-8)

*Smoked cheese mozzarella, walnut with lemon hint*

Bufalina margherita con bocconcino di bufala (1-7-12)

*Tomato sauce and buffalo morsels*

Pizza “la Saporita” (1-7-12)

*Margherita con pomodorini, aglio, origano e peperoncino*

*Tomato sauce mozzarella cherry tomatoes, garlic, oregano and chili pepper*

Quattro formaggi (1-7)

*Mozzarella, gorgonzola, “Monaco’s provolone” cheese and buffalo mozzarella*

Bianca con crudo, rucola e scaglie di parmigiano (1-7-12)

*Mozzarella, Parma prosciutto, rocket, and parmesan*

Bianca cipolla e pancetta (1-7)

*Mozzarella, onions and “pancetta” (Italian bacon)*

Bianca con wurstel e patatine\*(1-7-5-12)

*Mozzarella, wurstel and french fries\**

Calzone farcito con pomodoro, mozzarella e cotto (1-7-12)

*“Calzone” stuffed with tomato sauce, mozzarella and ham*

Calzone farcito con ricotta, provola e salame (1-7-12)

*“Calzone” stuffed with ricotta, “smoked” cheese and sweet sausage*

