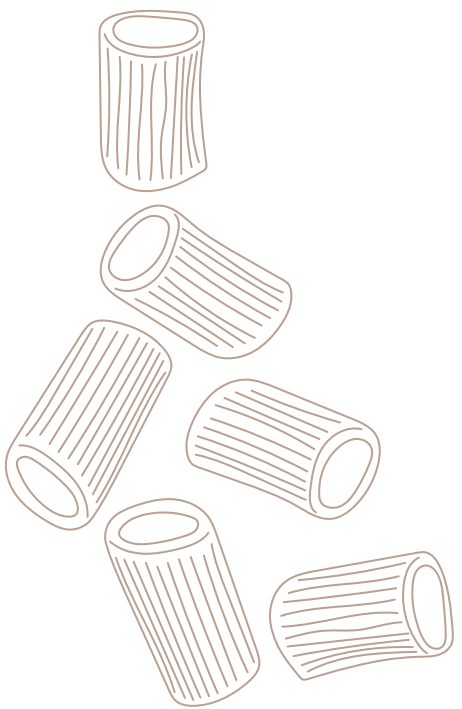


LIGHT LUNCH

Ragù

BISTROT



ANACAPRI





INSALATE SALADS

PUNTA CARENA

Friselle, rucola, tonno, pomodorini, acciughe,
carciofini, melanzane sott'olio, mozzarella e olive verdi
"Friselle" bread, rocket salad, tuna, vine tomatoes, anchovies, artichokes,
aubergines, mozzarella and green olives

GIARDINI DI AUGUSTO

Lattuga, tonno, fagiolini, pomodori, patate, olive nere, acciughe e uova sode
Lettuce, tuna, french beans, tomatoes,
potatoes, black olives, anchovies and hard boiled eggs

GROTTA AZZURRA

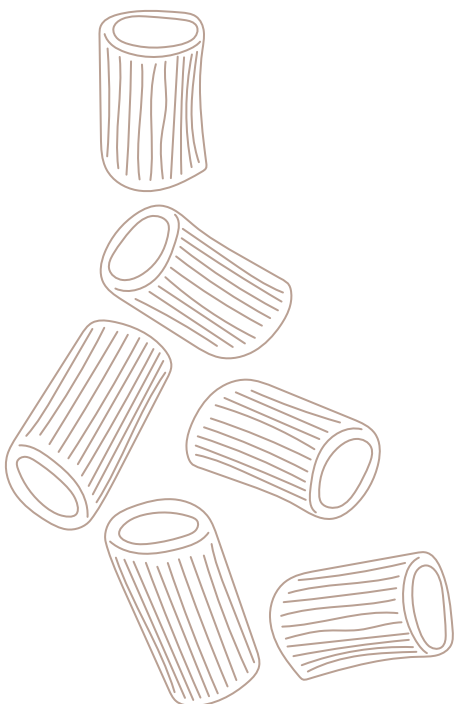
Rucola, pomodorini e tonno
Rocket salad with cherry tomatoes and tuna

FARAGLIONI

Lattuga, pomodoro, crostini, petto di pollo alla griglia e salsa francese
Lettuce, tomatoes, croutons, grilled chicken breast and French dressing

VILLA JOVIS

Quinoa, avocado, verdure di stagione e soncino
Quinoa, avocado, seasonal vegetables and corn salad





SANDWICHES E TOAST

CLUB SANDWICH
CLUB SANDWICH

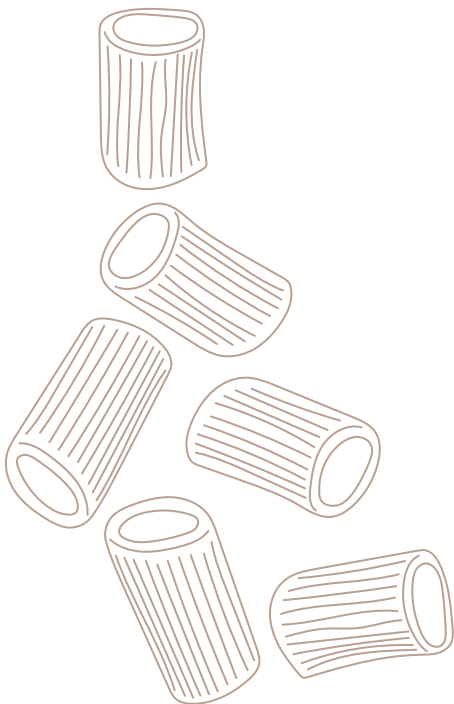
CLUB SANDWICH VEGETARIANO
VEGETARIAN CLUB SANDWICH

FOCACCIA CAPRESE
Con pomodorini e mozzarella
“CAPRESE” FOCACCIA
With tomatoes and Mozzarella

HAMBURGER DI MANZO
Con lattuga, pomodori, cetrioli e salsa Aurora
BEEF HAMBURGER
With lettuce salad, tomatoes, cucumbers and aurora sauce

HAMBURGER VEGETARIANO
Con cavolo rosso, sedano, pomodori e avocado
VEGETARIAN BURGER
With red cabbage, celery, tomatoes, cucumbers and avocado

HAMBURGER DI TONNO
Con avocado, pomodori e maionese al limone
TUNA BURGER
With avocado, tomatoes and lemon majonnaise



ANTIPASTI STARTERS



INSALATA CAPRESE

Con mozzarella di Bufala

CAPRESE SALAD

With Buffalo Mozzarella and tomatoes

SAUTÈ DI FRUTTI DI MARE CON CROSTINI SEA FOOD SAUTEE WITH GARLIC SCENTED CROUTONS

INSALATA DI MARE TIEPIDA

SEA FOOD SALAD

CARPACCIO DI GAMBERI ROSSI

Con avocado e verdure di stagione

RED PRAWNS CARPACCIO

With avocado and vegetables

VITELLO TONNATO

Con capperi, e croccante di Parmigiano

“VITELLO TONNATO”

With capers and Parmesan waffle

PARMIGIANA DI MELANZANE

BAKED EGGPLANTS TIMBALE WITH TOMATO SAUCE

SELEZIONE VERDURE GRIGLIATE

Con salsa al basilico e origano di Pantelleria

GRILLED VEGETABLES SELECTION

With basil sauce and Oregano from Pantelleria

FRITTO ITALIA

Crocchette, arancini, polpette di melanzane,
frittelle di alghe, mozzarella affumicata, frittata di pasta,
fiore di zucchine, verdure, ravioli capresi e parmigiana

Potato croquettes, rice and meat balls, eggplant balls,
battered seaweeds, smoked mozzarella, eggs pasta timbale, zucchini flower,
vegetables, cheese filled ravioli and baked eggplant timbale





PIZZA

MARGHERITA

Fior di latte di Massa Lubrense, pomodori pelati San Marzano, basilico e Parmigiano reggiano DOP

Fior di latte mozzarella from Massa Lubrense, San Marzano tomatoes, basil and DOP parmesan cheese

MARINARA

Pomodori pelati San Marzano, acciughe del Cantabrico, aglio rosso e origano di Pantelleria

San Marzano tomatoes, anchovies from Cantabrian sea, red garlic and oregano from Pantelleria

CALZONE AL FORNO

Ripieno con ricotta vaccina, fiordilatte di Massa Lubrense, salame nostrano e pepe nero
Filled with ricotta and fiordilatte cheese, salami and black pepper

ANACAPRESE

Passato di datterini gialli, provola affumicata di Agerola, limone di Sorrento, rucola e *O Per e o Mus*
Yellow tomatoes cream, smoked provola cheese from Agerola, Sorrento Peninsula's lemon, rocket salad and marinated pork

CALZONE FRITTO

Mozzarella di Bufala DOP, acciughe del Cantabrico, olive nere Taggiasche, pomodorini secchi De Carlo, scarola, parmigiano e basilico

Buffalo Mozzarella cheese, anchovies from Cantabrian sea, black olives from Taggia, De Carlo sun dried tomatoes, prickly lettuce, parmesan and basil

AL RAGÙ NAPOLETANO

Pesto di basilico e provolone del monaco DOP
Basil pesto and provolone del monaco cheese

MONTE SOLARO

Fior di latte di Massa Lubrense, peperoni, melanzane, zucchine e basilico

Fior di latte mozzarella from Massa Lubrense, sweet peppers, eggplants, zucchini and basil

VILLA LYSIS

Fior di latte di Massa Lubrense, pomodorini, rucola, prosciutto crudo San Daniele e scaglie di Parmigiano DOP 18 mesi
Fior di latte mozzarella from Massa Lubrense, vine tomatoes, rocket, Parma ham and Parmesan shaffle

NUTELLA





PRIMI PIATTI PASTAS

RISOTTO ALLA PESCATORA
SEA FOOD RISOTTO

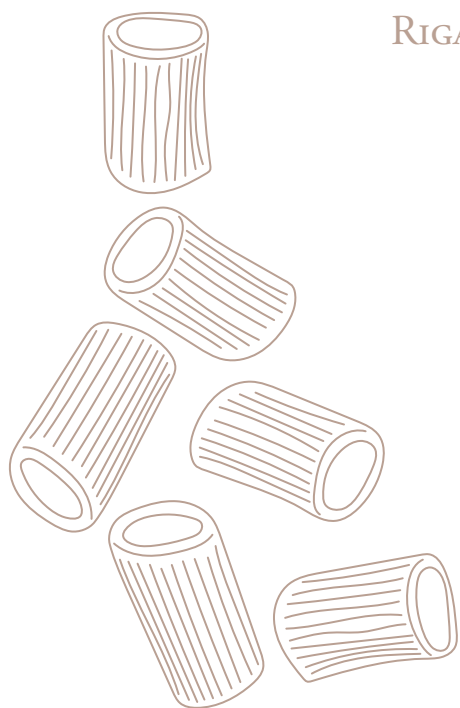
LINGUINE CON POMODORI, OLIVE NERE E CAPPERI
LINGUINE PASTA WITH TOMATOES, BLACK OLIVES AND CAPERS

GNOCCHETTI SARDI
Con totani, datterini gialli e origano
SARDINIAN GNOCCHI
With squids, yellow tomatoes and oregano

RAVIOLI CAPRESI
Con pomodorini e basilico
CHEESE FILLED RAVIOLI
With vine tomatoes and basil

SPAGHETTI ALLA CHITARRA
Con zucchine, basilico e caciocavallo podolico
SPAGHETTI PASTA
With zucchini, basil and caciocavallo podolico cheese

RIGATONI CON RAGU NAPOLETANO
RIGATONI PASTA WITH NEAPOLITAN RAGOUT





PESCI FISH COURSES

FILETTO DI SPIGOLA ALLA GRIGLIA

Con scarola, olive e capperi

GRILLED SEA BASS FILLET

With prickly lettuce, black olives and capers

FRITTURA

di calamari, gamberi e alici con salsa tartara

DEEP FRIED

Squids, prawns and anchovies with tartar sauce

PESCATO DEL GIORNO INTERO

Al forno, alla griglia, all'acqua pazza o al sale

WHOLE FISH

Baked, grilled, poached or in salt crust

CARNI MEAT COURSES

GALLETTO ALLA GRIGLIA

Con patate al rosmarino e peperoni all'insalata

GRILLED COCKEREL

With rosemary potatoes and sweet peppers salad

COSTOLETTE DI AGNELLO FRITTE

Con patate al forno e spinaci al peperoncino

LAMB CHOP "MILANESE" STYLE

With baked potatoes and spicy spinach

COSTATA DI PEZZATA ROSSA

Con melanzane a funghetto

"PEZZATA ROSSA" BEEF

With eggplants and vine tomatoes





DOLCI DESSERTS

TORTA CAPRESE

Con gelato alla vaniglia

CAPRESE CAKE

With vanilla ice cream

TIRAMISÙ

TIRAMISÙ

PASTIERA NAPOLETANA

Con salsa arancia

NEAPOLITAN PASTIERA

With orange sauce

SAVARIN

Con crema al limone e composta di frutti di bosco

SAVARIN

With lemon cream and wild berries compote

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA

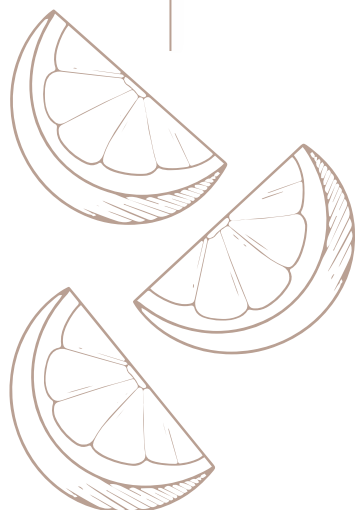
ASSORTED FRESH FRUIT

SELEZIONE DI GELATI E SORBETTI

Cioccolato, vaniglia, fior di latte, nocciola, caffè, pistacchio, fragola, limone, lampone, mango, lime e vaniglia, frutti tropicali

SELECTION OF ICE CREAM AND SORBET

Chocolate, vanilla, fior di latte, hazelnut, coffee, pistachio, strawberry, lemon, raspberry, mango, lime and vanilla, tropical fruits



SPUMANTI & CHAMPAGNE

PROSECCO EXTRA DRY MILLESIMATO 2018 - VILLA SANDI

Bottiglia | Flute

Bottle | Glass

FRANCIACORTA '61 NATURE - BERLUCCHI

Bottiglia | Flute

Bottle | Glass

FRANCIACORTA CUVÉE PRESTIGE ROSÈ - CÀ DEL BOSCO

Bottiglia | Flute

Bottle | Glass

CHAMPAGNE TRADITION - DIEBOLT VALLOIS

Bottiglia | Flute

Bottle | Glass

CAVA SERRAL DEL VELL BRUT NATURE GRAN RISERVA 2008 - RECAREDO

Bottiglia

Bottle

VINI ROSÈ ROSÈ WINES

VETERE PAESTUM ROSATO 2018 - SAN SALVATORE

Bottiglia | Flute

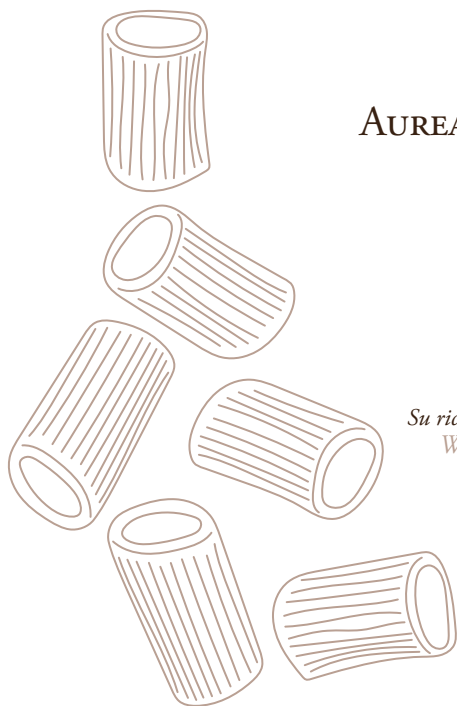
Bottle | Glass

AUREA GRAN ROSÉ - MARCHESI DI FRESCOBALDI

Bottiglia | Flute

Bottle | Glass

*Su richiesta è inoltre disponibile la carta dei vini ricca di oltre 1200 etichette.
Wine list with more than 1200 labels is available upon request.*





VINI BIANCHI WHITE WINES

FIANO DI AVELINO 2017 – ROCCA DEL PRINCIPE

Bottiglia | Flute

Bottle | Glass

GRECO DI TUFO 2018 - TENUTA DEL MERIGGIO

Bottiglia | Flute

Bottle | Glass

BENITA 3 I, CAPRETTONE BIO 2018 - SORRENTINO

Bottiglia | Flute

Bottle | Glass

CHARDONNAY VIGNA MASO REINER 2017 - KETTMAIER

Bottiglia | Flute

Bottle | Glass

VINI ROSSI RED WINES

AGLIANICO 2017 - TERREDORA

Bottiglia | Flute

Bottle | Glass

BRUNELLO DI MONTALCINO 2014 - FRESCOBALDI CASTELGIOCONDO

Bottiglia

Bottle

CA' MARCANDA PROMIS 2016 - GAJA

Bottiglia | Flute

Bottle | Glass

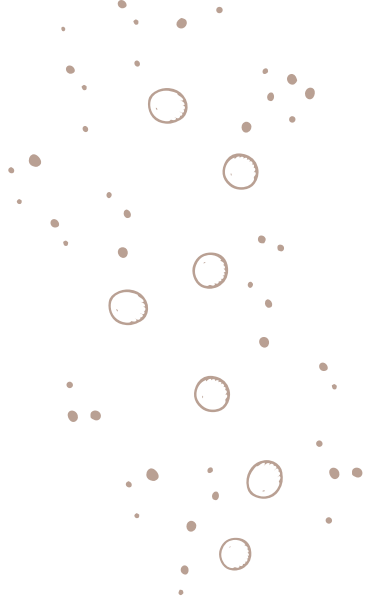
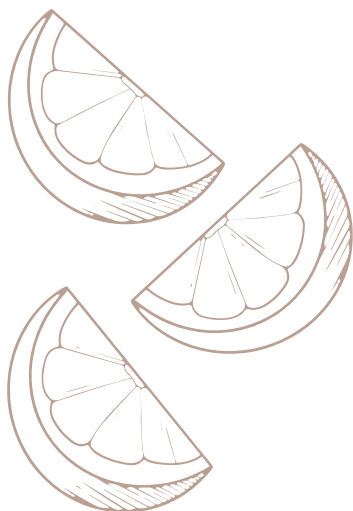
JADIS 2015 FAUGERES - DOMAINE LÈON BARRAL

Bottiglia

Bottle

*Su richiesta è inoltre disponibile la carta dei vini ricca di oltre 1200 etichette.
Wine list with more than 1200 labels is available upon request.*





BIRRE BEERS

ARTIGIANALI
CRAFT

MENABREA
Lager - 0,33 cl

ALLA SPINA
DRAFT

TUBORG
0,40 cl

BAFFO D'ORO - CORONA - HEINEKEN
Lager - 0,33 cl

NASTRO AZZURRO - BECK'S
Pilsner - 0,33 cl

TAURTEL
Analcolica - 0,33 cl

ACQUA WATER

PANNA
Liscia | Plain - 75 cl | 50 cl

FERRARELLE
Frizzante | Lightly sparkling - 75 cl

SAN PELLEGRINO
Gassata | Sparkling - 75 cl | 50 cl

BIBITE SOFT DRINK

COCA COLA - COCA COLA LIGHT - COCA COLA ZERO -
ARANCIATE - LEMONSODA - SPRITE - THE FREDDO (ICED TEA),
SPREMUTE (FRESH SQUEEZED ORANGE/GRAPEFRUIT JUICE)

COFFEE & TEA

ESPRESSO - AMERICN CAFFEE - HAG - CAPPUCCINO -
COLD COFFEE, CHOCOLATE - ORZO - TEA - HERBAL TEAS

