

Menu



ANTIPASTI

HORS D'OEUVRE

KALTE VORSPEISEN

Prosciutto e Fior di Latte

Raw Ham and Mozzarella
Schinken mit Dickmilch-Kase

Prosciutto e Melone

Raw Ham and Melone
Schinken mit Melone

Antipasto all'Italiana

Italian Hors d'Oeuvre
Italienische Vorspeisen

Caprese

Mozzarella Cheese and Tomatoes
Mozzarella und Tomaten

Insalata di Mare

Seafood Salad
Meersfruchte-Salat

Insalata di Polipo

Octopus Salad
Pulypen-Salat

Cocktail di Gamberi

Prawn Cocktail
Garnelen-Cocktail

Carpaccio di Gamberetti

Shrimps Marinade with Cheese and Garden Rocket
Roh Marinierte Grevetten

Acciughe Marinate

Pickled Anchovies
Marinierter Sardinen

Salmone Marinato

Pickled Salmon
Marinierter Lachs

N.B. Alcuni ingredienti, in particolari periodi,
potrebbero essere surgelati

PRIMI PIATTI

PASTA DISH

VORSPEISIEN

Spaghetti alle Vongole

Spaghetti with Tomato Sauce and Clams

Spaghetti mit Herzmuscheln Tomatensauce

Spaghetti ai Frutti di Mare

Spaghetti with Tomato Sauce and Mixed Seafood

Spaghetti mit Meeresfruchten

Spaghetti alle Cozze

Spaghetti with Tomato Sauce and Mussels

Spaghetti mit Miesmuscheln

Linguine al Cartoccio

Ribbon Pasta with Seafood

Linguine mit Tomatensauce Meeresfruchte in Alufolie

Penne al Filetto di Pomodoro

Penne Pasta with Tomato Sauce

Makkaroni mit Tomatensauce

Penne all'Arrabbiata

Penne Pasta with Tomato Sauce and Hot Peppers

Makkaroni mit Tomaten, Peperoni (Scharf)

Penne all'Aequana

Pennette Pasta with Cream, Ham and Mushrooms

Makkaroni mit Sahne, Schinkeen, Pilzen

Risotto alla Pescatora

Risotto with Seafood

Reis nach Tischerart (mit Meerfruchten)

Risotto ai Funghi Porcini

Risotto with Porcini Mushrooms

Reis mit Steinpilze

Gnocchi alla Sorrentina

Small Dumplings in Tomato Sauce with Mozzarella Cheese

Kartoffel Nockert mit Tomaten Sauce, Mozzarella

Tagliatella alla Bolognese

Tagliatelle with meat in Tomato Sauce

Tagliatelle mit fleisch Tomaten Sauce

PRIMI PIATTI

PASTA DISH

VORSPEISIEN

Paccheri alla Rana Pescatrice

Paccheri Pasta with Frogfish

Paccheri mit Seeteufel

Linguine all'Astice

Ribbon Pasta with Lobster

Linguine mit Hummer

Linguine agli Scampi

Ribbon Pasta with Scampi

Linguine mit Crevetten

Linguine Taratufi, Basilico e Parmigiano

Linguine Taratufi, Basil and Parmesan

Linguine Taratufi, Basilikum und Parmesan

Scialatielli Gamberi e Funghi Porcini

Scialatielli Pasta, Shrimps and Mushrooms

Teigwaren, Krebse und Steinpilze

Pastina in Brodo

Clear Macaroni Soup

Nudeln bruche

CARNE

MAIN COURSE

HAUPTGERICHT

Filetto al Pepe Verde

Fillet with Green Pepper

Filet in Gruner Pfeffersauce

Filetto ai Ferri

Grilled Fillet of Beef

Rorestbeef Filet Steak

Bistecca ai Ferri

Grilled Steak

Rumpsteak vom Grill

CARNE

MAIN COURSE

HAUPTGERICHT

Scaloppina alla Sorrentina

Veal Escalopes with Ham, Cheese and Tomato
Kalbsschnitzel mit Schinken, Kase, Tomaten

Scaloppina al Vino Bianco

Veal Escalopes with White Wine
Kalbsschnitzel in Weißweinsauce

Scaloppina al Limone

Veal Escalopes with Lemon
Kalbsschnitzel in Zitronensauce

Scaloppina ai Funghi Porcini

Veal Escalopes with Mushrooms
Kalbsschnitzel mit Pilzen

Salsiccia Arrosto

Grilled Sausage
Grillwurstchen

Cotoletta alla Milanese

Veal Cutlet in Breadcrumbs
Kalbs-Kotelett Paniert

PESCE

FRESH FISH

FRISCHER FISCH

Zuppa di Pesce

Fish Soup
Fischsuppe

Secondo Quantita'
According to Quantity

Calamari e Gamberoni alla Brace

Grilled Squids and King Prawns
Calamari und Garnelen Geogrillt

Pescate del Giorno

Catch of the day
Fang des Tages

Misto alla Brace

Secondo Quantita'
According to Quantity

Mixed Grilled Seafood

Gemischte Meeresfruchte Geogrillt

PESCE

FRESH FISH

FRISCHER FISCH

Orata Gratin con Patate e Olive Bianche

Gratinated Bream with Potatoes and Olives White
Gratinierte Dorade mit Kartoffeln und Oliven Weili

Gamberoni Arrosto

Grilled King Prawns
Braten Riesengarnelen

Frittura di Pesce

Mixed Fried Fish
Fischfritture

Calamari alla Brace

Grilled Squids
Calamari Geogrillt

Sautè Vongole e Taratufi

Sautè of Clams
Saut Muscheln und Meeresfruchte

Sautè Misto

Saut of Clams and Mixed Seafood
Saut Muscheln und Meeresfruchte Gedunstet

Cozze al Gratin

Baked Mussels in Breadcrumbs
Miesmuscheln Grattiniert in Pannade

Impepata di Cozze

Peppered Mussels with Lemon
Gedunstete Miesmuscheln mit Zitrone

N.B. Alcuni ingredienti, in particolari periodi, potrebbero essere surgelati

CONTORNI - VEGETABLES - BEILAGEN

Insalata Mista

Mixed Salad
Gemischter Salat

Verdure Arrosto

Mixed Grilled Vegetables
Gegrilltes Gemus-Gemischt

CONTORNI

VEGETABLE

BEILAGEN

Insalata Verde

Green Salad
Gruener Salat

Patate Fritte (Congelate)

Chips (Frozen)
Pommes Frites

Verdure Miste

Mixed Vegetables
Gemischtes Gemuse

Verdure Lesse

Boiled Vegetables
Gekochtes Gemuse

PIZZERIA

SOLO LA SERA - ONLY IN THE EVENING - NUR ABENS

al Piatto	al metro
Each Plate	Each Metre
Pro Teller	Pro Metter

Marinara

Pizza with tomatoes and oregano
Pizza mit tomaten und oregano

Margherita

Pizza with tomatoes and mozzarella
Pizza mit mozzarella, tomaten und basilicum

Capricciosa

Pizza with mushrooms, olives and ham
Pizza mit mozzarella, tomaten, schinken und oliven

Quattro Stagioni

Pizza with mushrooms, tomatoes and ham
Pizza 4 jahreszeiten

Ai Funghi

Pizza with mushrooms
Pizza mit pilzen

AI Prosciutto cotto

Pizza with ham
Pizza mit schinken

PIZZERIA

SOLO LA SERA - ONLY IN THE EVENING - MUR ABENS

al Piatto	al metro
Each Plate	Each Metre
Pro Teller	Pro Metter

Alla "Mustafà"

Pizza "Mustafà" with seafood
Pizza "Mustafà" mit meeresfruchte

Con rucola e prosciutto crudo

Pizza with garden rocket, raw ham
Pizza rucola-salt, rohschinken

Panna e prosciutto cotto

Pizza with cream and ham
Pizza mit Sahne und schinken

Salciccia e broccoli

Pizza with sausages and broccoli
Pizza mit wurstel und broccoli

Ripieno

Folden pizza

FRUTTA E GELATI

Fruit in Season o Ice cream

Fructe nach Saison Eis

DOLCI - DESSERT - NACHPEISEN

Vari (per porzione)

Varius (per portion)
Verschiedene Kuchen (pro Portion)

BIBITE DRINKS GETRANCKE

Acqua Minerale

Mineral Water
Mineralwasser

Bibite Varie

Varius Drinks
Verschiedene getranke

BIRRA - BEER - BIER

Syrentum Artigianale Chiara

Birrificio Sorrento

Birra non filtrata, non pastorizzata caratterizzata con bucce fresche di limone di Sorrento igp

Syrentum Artigianale Chiara

Birrificio Sorrento

Birra non filtrata, non pastorizzata caratterizzata con bucce fresche di limone di Sorrento igp

Minerva Artigianale Ambrata

Birrificio Sorrento

Birra non filtrata, non pastorizzata caratterizzata con bucce fresche di arancia di Sorrento

Parthenope Artigianale Scura

Birrificio Sorrento

Birra non filtrata, non pastorizzata caratterizzata con noce di Sorrento

Fischer

66cl

Ceres - Corona

33cl

Heineken

66cl

Nastro Azzurro

66cl

Heineken

33cl

Birra analcolica (non-alcoholic beer)

33cl

Birra per celiaci (gluten-free beer)

33cl

Per noi Celiaci

Pasta - Frittura di Pesce - Crachers

Vino e Birra

VINI BIANCHI

WHITE WINES

WEINBUEIN

CAMPANIA

Asprinio d'Aversa I Borboni
Biancolella d'Ischia Casa D'Ambra
Caprettone Sorrentino
Caracci Villa Matilde
Coda di Volpe Cavalier Pepe
Coda di Volpe Cavalier Pepe 37,5cl
Dubl Feudi San Gregorio
Falanghina Biologica La Rivolta
Falanghina Casa D'Ambra
Falanghina Antonio Caggiano
Falanghina dei Campi Flegrei
Contrada Salandra
Falanghina Sannio "Serrocielo"
Feudi San Gregorio
Falanghina Sannio "Serrocielo" 37,5cl
Feudi San Gregorio
Falanghina Sannio "Janare"
La Guardiense
Falanghina Sannio "Janare" 37,5cl
La Guardiense
Falanghina Villa Matilde
Falanghina Villa Matilde 37,5cl
Falanghina Quintodecimo
Fiano di Avellino "Campanaro"
Feudi San Gregorio
Fiano di Avellino Guido Marsella
Fiano di Avellino "Exultet" Quintodecimo
Fiano di Avellino Radici Mastroberardino
Fiano San Salvatore
Fiano di Avellino Villa Raiano
Fiano di Avellino Villa Raiano 37,5cl
Fiano "Kratos" Maffini
Fiord'uva Marisa Cuomo
Frassitelli Casa D'ambra
Furore Marisa Cuomo
Greco di Tufo "Devon" Antonio Caggiano
Greco di Tufo Colli Castelfranci
Greco di Tufo "Giallo d'Arles" Quintodecimo
Greco di Tufo "Novaserra" Mastroberardino
Greco di Tufo Villa Raiano
Greco di Tufo Villa Raiano 37,5cl
Lacrima Christi Mastroberardino
Lacrima Christi Mastroberardino 37,5cl
Penisola Sorrentina Stinga
Pallagrello Alois
"Sireo" Km zero Abbazia di Crapolla
Tramonti Per Eva Tenuta S.Francesco

VINI BIANCHI

WHITE WINES

WEINBUEIN

VALLE D' AOSTA

Les Cretes Petite Arvine

LIGURIA

Abissi Spumante Portofino doc Bisson
Pigato Bisson

PIEMONTE

Blange' Ceretto
Rossj-Bass Gaja
Moscato d'Asti Cà Bianca

LOMBARDIA

Franciacorta Docg Satèn Monogram

TRENTINO ALTO ADIGE

Gewurztraminer San Michele Appiano
Gewurztraminer San Michele Appiano 37,5cl
Manna Franz Haas
Sauvignon San Michele Appiano

VENETO

Muller Thurgau Frizzante
"Chiaro di Luna" Santi
Cartizze Prosecco Superiore
Valdobbiadene docg Adami
Prosecco di Valdob. 52 Rive
di Refrontolo S. Margherita
Prosecco di Valdobbiadene Foss Marai
Prosecco di Valdobbiadene Foss Marai 37,5cl

FRIULI VENEZIA GIULIA

Chardonnay Frizzante Ca' Bolani
Chardonnay Jermann
Chardonnay Jermann 37,5cl
Pinot Grigio Ca' Bolani
Pinot Grigio Ca' Bolani 37,5cl
Pinot Grigio Livio Felluga
Ribolla Gialla Conti Formentini

VINI BIANCHI

WHITE WINES

WEINBUEIN

EMILIA ROMAGNA

Pignoletto Villa Bassi

TOSCANA

Giovin Re Michele Satta

Vernaccia Abbazia Monte Oliveto

UMBRIA

Cervaro della Sala Antinori

ABRUZZO

Pecorino Colle Moro

MARCHE

Verdicchio Classico Bucci

BASILICATA

Gewurztraminer-Muller T.

"Re Manfredi" Terre degli Svevi

SARDEGNA

Vermentino di Gallura Funtanaliras

SICILIA

Angimbè Cusumano

La Segreta Planeta

La Segreta Planeta

37,5cl

VINI ROSATI

ROSE' WINES

ROSE' WEINE

Aglianico Rosato Sannio "Janare"
La Guardiense
Aglianico Rosato Paestum
Vetere" San Salvatore
Bardolino Chiaretto "Infinito" Santi
Bardolino Chiaretto "Infinito" Santi 37,5cl
Brachetto D'Acqui Rosa Regale C. Banfi
Brachetto D'Acqui Rosa Regale C. Banfi 37,5cl
Cerasuolo Collemoro
Lacrimarosa Mastroberardino
Ros'aura Feudi San Gregorio
Roos Foss Marai
Roos Foss Marai 37,5cl

VINI ROSSI - RED WINES - ROT WEIN

CAMPANIA

Aglianico Cinque Querce Mollettieri
Aglianico "Redimore" Mastroberardino
Aglianico Sannio "Janare" La Guardiense
Aglianico Sannio "Janare" La Guardiense 37,5cl
Aglianico "Terra d'Eclano" Quintodecimo
Aglianico Villa Raiano
Aglianico Villa Raiano 37,5cl
Falerno del Massico Moio
Furore Marisa Cuomo
Gragnano Cantine Federiciane
Gragnano Cantine Federiciane 37,5cl
Kleos Maffini
Lacrime Christi del Vesuvio Mastroberardino
Pallagrello-Casavecchia
"Castello delle Femmine" T. del Principe
Penisola Sorrentina Stinga
Per'é Palummo Casa D'Ambra
Piedirosso Biologico La Rivolta
Rubrato Feudi San Gregorio
Taurasi Radici Mastroberardino
Taurasi Radici Mastroberardino 37,5cl
Taurasi Macchia dei Goti A. Caggiano

PIEMONTE

Barbaresco Bersano
Barolo Nirvasco Bersano
Nebbiolo Bersano

FRIULI VENEZIA GIULIA

Cabernet Cà Bolani
Cabernet Cà Bolani 37,5cl

VINI ROSSI

RED WINES

ROT WEINE

VENETO

Amarone della Valpolicella Zenato
Merlot delle Venezie Bolla
Valpolicella Classico Bolla
Valpolicella Classico Ripasso
"Solane" Santi
Valpolicella Classico Ripasso 37,5cl
"Solane" Santi

TRENTINO ALTO ADIGE

Pinot Nero Riserva San Michele Appiano

EMILIA ROMAGNA

Nero di Lambrusco Ceci

TOSCANA

Brunello di Montalcino Mastroianni
Brunello di Montalcino Mastrojanni 37,5cl
Chianti Classico Gallo Nero Castello D'Albola
Chianti Classico Gallo Nero Castello D'Albola 37,5cl
Morellino di Scansano Bellamarsiglia
Tignanello Antinori

PUGLIA

Negroamaro "Maru" Castello Monaci
Negroamaro "Maru" Castello Monaci 37,5cl
Nero Di Troia "E' Arte" Torrevento
Primitivo "Piluna" Castello Monaci
Cappello di Prete Candido

BASILICATA

Aglianico del Vulture Taglio del Tralcio
"Re Manfredi" T. Svevi

SICILIA

Nero d'avola Chiaromonte Firriato
Nero d'avola Chiaromonte Firriato 37,5cl
Syrah Principi di Butera

SARDEGNA

Cannonau Riserva Sella & Mosca

SPUMAN TI SPARKLING WINES

Moscato Reale Passito Foss Marai	50cl
Brachetto d'Acqui	
Brachetto d'Acqui	37,5cl
Franciacorta Docg Satèn Monogram	
Franciacorta Brut 61 Berlucchi	
Franciacorta Brut 61 Berlucchi	37,5cl
Franciacorta Cuvée Prestige Cà del Bosco	
Franciacorta Cuvée Prestige Cà del Bosco	37,5cl
Franciacorta Bellavista Alba	
Maximum Brut Ferrari	
Abissi Spumante Portofino doc Bisson	

CHAMPAGNE

Louis Roederer	
Moët & Chandon	
Moët & Chandon	
Philipponnat	37,5cl
Veuve Cliquot	

DISTILLATI

a Bicchiere

Armagnac	
Cognac Courvoisier - Martell	
Grappa Nibbio - Monprà Berta	
Grappa Berta Tre Soli Tre	
Grappa 18 Lune Marzadro	
Grappa Nardini	
Grappa di Amarone - Greco di Tufo	
Moscato Reale Passito Foss Marai	
Rum Pampero - Matulasem	
Rum Zacapa Riserva 23 anni	
Rum Zacapa xo	
Passito di Pantelleria Donnafugata Ben Rye	
Passito Pellegrino	
Whisky	
Whisky Chivas - Jack Daniel's	
Amari e Liquori Vari	

Caffè

Sostanze o prodotti che provocano ALLERGIE o INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio(1);
 - b) maltodestrine a base di grano (1);
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcool etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, escluso:
gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - a) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, escluso:
 - a) olio e grasso di soia raffinato (1);
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - b) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - c) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), escluso:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b) latticolo.
8. Frutta a guscio, vale a dire. Mandorle (*Amygdalus communis* L), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne perla frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Food safety Consulting s.n.c.
Via S. Sofia, 13 - 80069 - Vico Equense (NA)
Via F. Petrarca, 129 G - 80122 Napoli

Via degli Orseolo, 46 - 00148 - Roma
Email: infonoodsafetygconsulting.it - Pec: foodsafetyconsultingsnc@pec.it
Telefono +39 081 8790344 - Fax +39 081 18995563



Vico Equense - Napoli