



Il fritto napoletano

Il calzone napoletano con scarole, capperi ed olive

La Montanara con filetti di peperoni Km 0

La terra, il mare e la fantasia dello Chef realizzano gli Antipasti

Il cannolo farcito con ricotta di fuscella, pomodori San Marzano secchi, salsa di broccoli calabresi e pistacchi
Km 0

I carciofi cime di viola a vapore Km 0

Il baccalà e ceci

La minestra: polenta gialla, patate, verza e fagioli con pomodorini gialli Fattoria Terranova km 0

Il tagliere di salumi e formaggi della costiera

La pasta

Il Tubettone con cipolla bianca, pecorino romano e basilico napoletano (km 0)

Il rigatone incasciato ripieno di caciotta Massese e salsa di pomodorini del pendolo vesuviano

Gli gnocchi alla Sorrentina

La fettuccella con baccalà e pomodorini gialli



Secondi di Carne

Costata di filetto taglio da 1kg/1,4 La costata alla brace

La coscia di pollo in panura alle erbe mediterranee km0

Il filetto di manzo alla brace

L'agnello fresco al forno

Il coniglio all' ischitana km0

I Secondi Di Pesce

Alici fritte o alici in tortiera

Lo stoccafisso con patate e scarola

Il pescato del giorno

I Contorni di stagione

Le insalate dell' Orto (km 0)

Le Patate al forno al rosmarino (km 0)

Le Patate di pasta gialla fritte a sfoglia (km 0)

L'angolo dei dolci "Fattoria Terranova"