

# *Grill Mediterraneo*

## *Antipasti*

Hors d'oeuvres

• *Cocktail di gamberi con maionese al Brandy*

Shrimps cocktail with Brandy mayonnaise

• *Sauté di vongole al profumo di aglio fresco e prezzemolo*

Clams sauté perfumed with spring garlic and parsley

• *Parmigiana di melanzane*

Oven baked aubergines with mozzarella cheese

• *Pomodori alla spagnola con tonno sottolio e cipolle*

Tomatoes with tuna and onions

• *Prosciutto e mozzarella sorrentina/melone*

Campanian raw ham and mozzarella/honey melon

## *Dal Grill*

From the grill

- *Mozzarella artigianale in foglia di limoni, pomodoro e patate fritte*

Farm mozzarella cooked in lemon leaves, tomato and french fries

- *Gamberoni di nassa con insalata dell'orto*

King prawns and salad bouquet

- *Suprema di pollo al rosmarino, patate al forno e pomodoro*

Chicken supreme with rosmarino, roast potatoes and tomatoes

- *Entrecote di manzo, salsa bernese e patate fritte*

Beef steak, bernese sauce and french fries

## *La pasta e la sua tradizione*

Pasta and its tradition

- *Spaghetti aglio, olio e peperoncino*

Spaghetti with garlic, oil and chili

• *Spaghetti alla chitarra al pomodoro fresco e basilico*

Hand made spaghetti with cherry tomatoes and basil

• *Fusilli di Gragnano alle zucchine*

Gragnano macaroni with fried courgettes

• *Linguine alle vongole e pomodorini*

Flat spaghetti with clams and cherry tomatoes

• *Ravioli di casa ripieni di formaggi locali e filetti San Marzano*

Home made cheese ravioli

• *Gnocchi alla sorrentina in cocottina di creta*

Sorrentine potatoes dumplings

• *Cannelloni (Antica ricetta della famiglia Iaccarino )*

Baked cannelloni (Old recipe of family Iaccarino)

• *Pennoni alla carbonara*

Macaroni carbonara

• *Fettuccine di pasta all' uovo alla bolognese*

Fresh egg tagliatelle with bolognese sauce

## *Dalla Cantina*

From the cellar

Vini Bianchi - White wines

• *Lacrima Chrysti*

• *Greco di Tufo*

• *Falanghina*

• *Fiano di Avellino*

• *Collio Chardonnay*

Vini Rossi - Red wines

• *Lacrima Chrysti*

• *Aglianico*

• *Piedirosso*

• *Chianti classico*

• *Taurasi Riserva*

## Vini Rosé - Rose wines

• *Aglianico rosato*

• *Cerasuolo*

## Birre Nazionali ed Estere

• *Heineken alla spina*

• *Beck's*

• *Stella Artois*

• *Nastro Azzurro*

• *Baffo d'Oro*

## Birra analcolica

• *Tourtel*

## *Secondi piatti*

### Main Courses

• *Filetto di pescato del giorno all'acqua pazza,  
misticanza estivaestiva*

Sea bass fillet in light tomato sauce, salad bouquet

• *Fríttura di gamberí e calamari, bouquet d'insalata*

Mixed fried fish (shrimps and calamaries ), salad bouquet

• *Scaloppine di vitello al limone di pergola  
sorrentina, ortaggi del giorno e patate fritte*

Veal escalope in lemon sauce with vegetable and potatoes

• *Cotoletta alla milanese, rucola e pomodorini, patate  
fritte*

Breaded veal cutlet, rocket, tomatoes and french fries

## *Contorni*

Garnishes

• *Patate fritte*

French fries

• *Patate al rosmarino*

Roast potatoes with rosmarino

• *Insalata mista*

Mixed salad

• *Pomodoro e basilico*

Tomato and basil

• *Ortaggi di stagione alla griglia*

Grilled vegetables

## *Desserts*

• *Ananas al profumo di menta*

Fresh sliced pineapple with mint

• *Crostata di frutta fresca*

Fresh made fruit tart

• *Sorbetto e gelati*

Sorbet and ice cream home made

• *Dolce del giorno*

Dessert of the day