

Le Arcate


RISTORANTE DAL 1959 • ATRANI


Menù

Allergeni - Allergen - Allergène



 "Caro ospite/cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi."

 "Dear customer/guest, should you have any allergy or food intolerance, please do not hesitate to ask our trained staff any kind of information. We will be glad to suggest the best options for you."

 "Lieber Besucher/Kunden, wenn Sie Allergien oder Lebensmittel-Intoleranzen haben, bitten Sie uns um Auskunft. Wir sind bereit, Sie in bester Weise zu beraten."

 "Cher visiteur/client, si vous avez des allergies et/ou des intolérances alimentaire, ne hésitez pas à nous poser toutes questions à regard de notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller le mieux"

ATTENZIONE: SIMBOLI ALLERGENI – ATTENTION: ALLERGENS SYMBOLS



**GLUTINE
GLUTEN**



**ARACHIDI
PEANUTS**



**CROSTACE
SHELLFISHI**



**UOVA
EGGS**



**PESCE
FISH**



**LATTICINI
DAIRY**



**FRUTTA A GUSCIO
NUTS**



**MOLLUSCHI
CLAMS**

** In assenza di prodotto fresco alcuni ingredienti potrebbero essere sostituiti con prodotti congelati di alta qualità*

** In the absence of fresh product, some ingredients could be replaced with high quality frozen products*

** En l'absence de produit frais, certains ingrédients pourraient être remplacés par des produits surgelés de haute*

** In Ermangelung frischer Produkte könnten einige Zutaten durch hochwertige Tiefkühlprodukte ersetzt werden*

** En ausencia de producto fresco, algunos ingredientes podrían ser reemplazados por productos congelados de alta calidad.*

Coperto € 2,00
Cover Charge

Le Arcate

RISTORANTE DAL 1959 - ATRANI

Antipasti

Starters / Hors-d'oeuvre / Vorspeisen / Aperitivos

Antipasto Le Arcate *       € 22,00



Typical Mixed Appetizers of Fish




Hors-d'Oeuvre Assortis de Poissons



Typisch Gemischte Fischvorspeise



Tapas de Pescado

Pesce Azzurro Marinato   € 16,00



Marinated Fish



Poissons Marinés



Marinierte Fisch



Pez Marinadas

Polpo all'Insalata con Fagioli Cannellini*  € 16,00



Octopus Salad with Cannellini Beans



Salade de Poulpe aux Haricots Cannellini



Oktopussalat mit Cannellini-Bohnen



Ensalada de Pulpo con Frijoles Cannellini

Sauté di Vongole e Cozze con Crostini di Pane   € 22,00



Sautéed Clams and Mussels with Croutons of Bread



Sauté de Palourdes et de Moules avec Croûtons de Pain



Sautierte Venusmuscheln und Miesmuscheln mit Brotcroutons



Almejas y Mejillones Salteados con Picatostes

Pepata di Cozze

€ 14,00



Lesse Mussels with Pepper and Lemon



Moules Cuites avec Poivre et Citron



Gekochte Muscheln mit Pfeffer und Zitrone



Mejillones Cocidos con Pimienta y Limón

Tartare di Tonno

€ 20,00



Tuna Tartare



Tartare de Thon



Thunfisch-Tartar



Tartar de Atún

Provola Affumicata alla Griglia in Foglia di Limone

€ 15,00



Grilled Smoked Mozzarella in Lemon Leaves



Mozzarella Fumée dans des Feuilles de Citron



Geräuchertem Mozzarella in Zitronenblättern



Queso Provola Ahumado a la Plancha Sobre Hoja de Limón

Insalata Caprese

€ 14,00



Mozzarella and Tomato Salad



Salade de tomates et mozzarella



Mozzarella und Tomatensalat



Ensalada de Tomate y Mozzarella

Parmigiana di Melanzane

€ 15,00



Eggplant Parmigiana Style



Parmigiana Aubergines



Parmigiana di Aubergine



Parmesano de Berenjena

"Pignatiello" di Spaghettoni alla Scogliera*



€ 24,00



Spaghetti with Clams, Mussels, Shrimps, Calamari with Fresh Cherry Tomatoes Sauce



Spaghetti aux Palourdes, Moules, Crevettes, Calamars avec Sauce dec Tomates Fraîches



Spaghetti mit Muscheln, Muscheln, Garnelen, Calamari, Frischer Kirschtomatensauce



Espaguetis con Almejas, Mejillones, Gambas, Calamares con Salsa de Tomates Cherry Fresc

Scialatielli della Costiera con Vongole e Cozze



€ 20,00



Fresh Home-Made Pasta with Clams, Mussels and Fresh Cherry Tomatoes Sau



Pâtes Fraîches de la Maison avec Palourdes, Moules et Tomates Fraîches



Frische Nudeln mit Venusmuscheln und Miesmuscheln und Frische Tomaten



Pasta Fresca Casera con Almejas, Mejillones con Salsa de Tomates Cherry Fresc

Paccheri con Pescato del Giorno



€ 20,00



Macaroni with Fish Fillet of the Day and Fresh Cherry Tomatoes Sauce



Macaroni avec Poisson et Tomates Fraîches



Macaroni mit Fisch und Frische Tomaten



Macarrones con Filete de Pescado del Día y Salsa de Tomates Cherry Frescos

Spaghetti all'Atranese



€ 16,00



Spaghetti with Garlic, Oil, Bread Crumbs, Chili Pepper and Typical Anchovies in Oil



Spaghetti à l'Ail, Huile, Chapelure, Piment et Typique Anchois à l'Huile



Spaghetti mit Knoblauch, Öl, Semmelbrösel, Chili und Typisch Sardellen in Öl



Espaguetis con Ajo, Aceite, Pan Rallado, Guindilla y las Típicas Anchoas en Aceite

Le Arcate

RISTORANTE DAL 1959 • ATRANI

Primi Piatti

Pasta

Spaghetti alle Vongole in Bianco



€ 20,00



Spaghetti with Clams



Spaghetti avec Palourdes



Spaghetti mit Venusmuscheln



Espaguetis con Almejas

Scialatielli con Gamberi e Zucchine



€ 18,00



Risotto with Zucchini and Shrimps



Risotto aux crevettes et courgettes



Risotto mit Garnelen und Zucchini



Risotto con gambas y calabacines

Tonnarelli allo Sfusato Amalfitano



€ 16,00



Tonnarell (Noodles) in Lemon Cream Sauce



Tonnarelli à la Crème de Citron



Tonnarelli (Nudeln) in Zitronen-Sahne-Sauce



Tonnarelli (Fideos) en Salsa de Crema de Limón

Primo del Giorno



€ 18,00



Pasta of the Day



Pâtes du jour



Pasta des Tages



Pasta del Dia

Trancio di Ricciola alla Griglia su Crema di Patate e Verdure alla Griglia € 22,00



Grilled Boneless Fish Fillet of the Day with Potatoes Cream



Poisson Désossé Grillé du Jour avec Crème de Pommes de Terre



Gegrillter Tagesfisch ohne Knochen mit Kartoffelcreme



Pescado del Día Deshuesado a la Plancha con Crema de Patatas

Pesce del Giorno alla Griglia o all'Acqua Pazza € 28,00



Fish with Bone Grilled



Poisson avec Os Grillé



Fisch mit Knochen Gegrillt



Pescado con Hueso a la Plancha

Grigliata Mista di Pesce € 30,00



Grilled Fish Fillet, Tuna, Calamari and Prawn



Filet de Poisson Grillé, Thon, Calamars et Crevettes



Gegrilltes Fischfilet, Thunfisch, Calamari und Garnelen



Filete de Pescado a la Plancha, Atún, Calamares y Gambas

Tonno Scottato alla Griglia con Scarole Saltate € 22,00



Grilled Seared Tuna with Sautéed Escarole



Thon Poêlé Grillé avec Scarole Sauté



Gegrillter Gebratener Thunfisch mit Sautierten



Atún Braseado a la Parrilla con Escarola Salteada

Frittura di Gamberi, Calamari e Pescetti



€ 22,00



Fried Shrimps, Calamari and Small Fish



Crevettes Frites, Calamars et Petits Poissons



Gebratene Garnelen, Calamari und Kleine Fische



Camarones Fritos, Calamares y Pescados Pequeños

Filetto di Spigola in Guazzetto di Pomodorini



€ 22,00



Sea Bass Fillet in Tomato Stew



Filet de Bar au Ragoût de Tomates



Wolfsbarschfilet im Tomateneintopf



Filete de Lubina en Guiso de Tomate

Tagliata di Manzo con Rucola e Pomodorini

€ 25,00



Sliced Beef with Rocket Salad and Fresh Cherry Tomatoes



Tranches de Bœuf avec Salade de Roquette et Tomates Cerises Fraîches



In Scheiben Geschnitten mit Rucola und Frische Kirschtomaten



Lonchas de Ternera con Rúcula y Tomates Cherry Frescos

Costolette di Agnello alla Griglia con Patate al Forno



€ 24,00



Grilled Lamb Chops with Baked Potatoes



Côtelettes d'Agneau Grillées avec Pommes de Terre au Four







Gegrillte Lammkoteletts mit Ofenkartoffeln



Chuletas de Cordero a la Parrilla con Patatas al Horno

Insalata Mista (Lattuga, Rucola, Radicchio, Finocchi, Pomodori)

€ 6,00

-  Green Salad, Rucola Salad, Red Radish, Fennel, Tomatoes
-  Salade Verte, Roquette, Radis Rouge, Fenouil, Tomates
-  Blattsalat, Rucola, Radieschen, Fenchel, Tomaten
-  Ensalada Verde, Ensalada de Rúcula, Rábano Rojo, Hinojo, Tomate





Patatine Fritte *

€ 5,00

-  French-Fried Potatoes
-  Pommes de Terre Frites
-  Pommes Frites
-  Papas Fritas





Verdure alla Griglia

€ 6,00





















































-  Grilled Aubergines (Egg Plant) and Zucchini
-  Aubergines et Courgettes Grillée
-  Auberginen und Zucchini Grillplatte
-  Berenjenas a la Plancha y Calabacín

Scarole Saltate con Capperi e Olive Nere

€ 6,00

-  Sautéed escarole with capers and black olives
-  Scarole sautée aux câpres et olives noires
-  Sautierte Eskariol mit Kapern und schwarzen Oliven
-  Escarola salteada con alcaparras y aceitunas negras

Dessert

- Pasticciotto Atranese**    € 8,00
-  Short Pastry Filled with Pastry Cream and Morello Jam
-  Pâte Sablée Farcie à la Crème Pâtissière et Confiture de Griottes
-  Mürbeteig mit Füllung in Konditorcreme und Sauerkirschmarmelade
-  Pasta Quebrada Rellena de Crema Pastelera y Mermelada Morello
- Profiteroles al Limone**    € 8,00
-  Profiteroles with Lemon Cream
-  Profiteroles à la Crème de Citron d'Amalfi
-  Profiteroles mit Amalfi-Zitronen
-  Profiteroles con Crema de Limón de Amalfi
- Torta di Ricotta e Pere**     € 8,00
-  Cake with Ricotta (Fresh Cheese) and Pears
-  Gâteau au Ricotta (Fromage Blanc) et Poires
-  Torte mit Quarksorte (Frischkäse) und Birnen
-  Pastel de Ricota (Queso Fresco) y Peras
- Babà al Rhum**    € 8,00
-  Rhum Baba (small leavened cake shaped like a mushroom)
-  Baba au Rhum (gâteau de pâte levée en forme de champignon)
-  Rhum - Baba (kleines Hefeteiggebäck in Pilzform)
-  Rhum Baba (pequeño pastel de levadura con forma de hongo)
- Tiramisù**    € 8,00
- Sorbetto al Limone**     € 8,00
-  Lemon Sorbet
-  Sorbet de Citron
-  Zitronen – Sorbet
-  Sorbete de Limón
- Gelati Semifreddi**     € 7,00
-  Ice-cream (White or Black Truffle)
-  Glaces (Truffe Blanche – Truffe Noire)
-  Eis (Weiße Trüffel – Schwarze Trüffel)
-  Helado (Trufa Blanca o Trufa Negra)
- Frutta di Stagione** € 5,00
-  Fruit  Fruit  Obst  Fruta

Acqua Minerale

Mineral Water / Eau Minérale / Mineralwasser / Agua Mineral

<i>Natia Acqua Minerale Naturale</i> cl. 75	€ 3,00
<i>Ferrarelle Effervescente Naturale</i> cl. 75	€ 3,00

Birre

Beers / Bières / Biere / Cervezas

<i>Peroni Nastro Azzurro</i> 5,1% vol. cl.62	€ 6,00
<i>Moretti</i> 4,6% vol cl. 66	€ 6,00
<i>Peroni Nastro Azzurro</i> 5,1% vol. cl. 33	€ 3,00
<i>Moretti Baffo d'Oro</i> 4,8% vol. cl. 33	€ 3,00
<i>Ichmusa</i> 4,7% vol. cl. 33	€ 3,00
<i>Ceres</i> 7,7% vol. cl. 33	€ 5,00

Birre Artigianali

Homemade beers / Bières artisanales / Hausgemachte Biere / Cervezas caseras

<i>Melphis Bionda</i> 5,2% vol. cl. 33	€ 8,00
<i>Melphis Rossa</i> 5,2% vol. cl. 33	€ 8,00

Birre Analcoliche

Non-Alcoholic Beers / Bières sans alcool / Alkoholfreie Biere / Cervezas sin alcohol

<i>Tourtel Bottiglia da</i> cl. 33	€ 4,00
------------------------------------	--------

Birre Senza Glutine

Beers Gluten Free / Bières Sans Gluten / Bier glutenfrei / Cervezas Sin Gluten

<i>Peroni Gluten Free</i> Bottiglia da cl. 33	€ 4,00
---	--------

Bibite

Drinks / Boissons / Getränke / Bebidas

<i>Coca Cola, Fanta, Sprite</i> Lattina da cl.33	€ 3,00
--	--------

Caffè

<i>Caffè</i>	€ 2,00
<i>Cappuccino</i>	€ 3,00

Aperitivi

Aperitif / Apéritifs / Vorspeisen / Aperitivos

<i>Hugo Spritz</i>	€ 10,00
<i>Aperol Spritz</i>	€ 10,00
<i>Limoncello Spritz</i>	€ 10,00
<i>Prosecco</i>	€ 7,00

Liquori

Digestives / Digestifs / Verdauungstrakt / Digestivos

<i>Limoncello - Finocchietto - Liquirizia - "Cicerenella"</i>	€ 3,00
<i>Amari</i>	€ 4,00
<i>Grappa</i>	€ 4,00
<i>Cognac e Whisky</i>	€ 6,00