

Le Arcate

Ristorante-Pizzeria

Menu

“Le Arcate” porta a tavola proprio le pietanze più tipiche, quelle sempre apprezzate. Ristorante nato nel 1959 nelle cavità delle arcate che sostengono la moderna strada del borgo di Atrani, gode di una posizione incantevole, i tavoli infatti, sono a due passi dal mare ed ogni pietanza acquisisce il fascino del paesaggio che è tutt’intorno. Gestito dai fratelli Andrea, Antonio e Sergio Buonocore, “Le Arcate” conserva una cucina dalle specialità marinare, ogni piatto dagli assortiti antipasti ai primi di pasta fatta a mano, dai secondi di pesce fresco ai dessert al limoncello, rivela un’armonia di sapori e profumi, dettata da pochi elementi semplici e genuini che, si completa con i migliori vini delle vigne della Costiera Amalfitana.

*(da ArcimboldoNews.it)
Angela Merolla*

"Trovo che il Ristorante Le Arcate sia il migliore dell'intera costiera amalfitana sia per la genuinità dei prodotti che offre, sia per la posizione in cui è situato, praticamente in riva al mare, sotto le arcate che reggono la stradina che collega il paesino con la strada costiera.

Di fatti durante i mesi estivi si ha la possibilità di sedersi a poco più di un metro dal mare, il che rende l'atmosfera una delle più romantiche e suggestive.

D'inverno, invece, i posti a sedere sono dislocati in una grotta, originale e particolare anche qui l'atmosfera creata dai proprietari

La cucina è ottima: è il ristorante dove ho mangiato il miglior pesce in assoluto!!

Ogni pietanza è preparata con la dovuta cura del particolare.

I piatti forti sono quelli di pesce, ma buona è anche la pizza! I piatti che prendo di solito sono: antipasto misto (quello non manca mai!) servito in piatti suddivisi in scomparti e Paccheri con pesce spada (ma anche gli Scialatielli con gamberi e zucchine).

Non lasciatevi sfuggire come dessert il pasticciotto!! Che buonoo!

I nostri migliori complimenti ai proprietari."

(da "Volo scontato.it...con Diario di viaggio)

Allergeni

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.

Attention Allergen

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.

Attention Allergènes

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 prêt à vous conseiller le mieux.

Aufmerksamkeit auf Allergene

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

ATTENZIONE: SIMBOLI ALLERGENI – ATTENTION: ALLERGENS SYMBOLS



GLUTINE
GLUTEN



ARACHIDI
PEANUTS



MOLLUSCHI
CLAMS



CROSTACE
SHELLFISHI



SOIA
SOYBEAN



LUPINI



UOVA
EGGS



LATTICINI
DAIRY



SEMI DI SESAMO
SESAME SEEDS



PESCE
FISH



FRUTTA A GUSCIO
NUTS



ANIDRIDE
SOLFOROSA E
SOLFITI
Sulphur dioxide and
sulphites



SEDANO
CELERY



SENAPE
MUSTARD

"L'amore è come la buona cucina: le cose speciali nascono sempre da ingredienti semplici"

"Love is like good cooking: special things always arise from simple ingredients"

#learcatewedding #matrimoniromantici #allweneedislove



Atrani

*Un breve sorriso di case
sul volto arcigno
della Costiera
bocca a bocca
col fiato del mare.*

A. Raviele

Le Nostre Proposte

Menù Le Arcate *(minimo 2 persone)*

Antipasto Le Arcate
Paccheri con Pescato del Giorno (1/2 Porzione)
Frittura Mista di Pesce
Dessert
Caffè e Limoncello
Vino e altre Bevande escluse
€ 45,00 a persona

Menù Atrani

Alici Marinate
Spaghetti all'Atranese
Alici Fritte
Pasticciotto Atranese
Caffè e Limoncello
Vino e altre Bevande escluse
€ 35,00 a persona

Menù Orlando *(minimo 2 persone)*

Antipasto Le Arcate
Due Assaggi di Primi Piatti
Dessert
Caffè e Limoncello
Vino e altre Bevande escluse
€ 35,00 a persona



Rete: Ristorante_Le_Arcate

Pw: learcate1959

Coperto

Cover Charge

€ 2,00

Antipasti

Starters

Antipasto "Le Arcate"* - Assaggi Misti di Antipasti di Pesce

€ 16,00

Typical Mixed Appetizers of Fish       

Alici Marinate

€ 10,00

Marinated Anchovies 

Parmigiana di Melanzane con Alici

€ 12,00

Eggplant Parmigiana Style Stuffed with Fresh Anchovies    

Polpo* all'Insalata con Cuore di Sedano

€ 12,00

Octopus Salad with Celery  

Sauté di Vongole e Cozze

€ 15,00

Sautéed Clams and Mussels 

Pepata di Cozze

€ 10,00

Mussels with Pepper and Lemon 

Caprese con Alici, Tonno Sottolio e Tarallino Sbriciolato

€ 14,00

Tomatoes Salad and Mozzarella, Tuna and Anchovies in Oil and Crumbled Tarallino   

Provola Affumicata alla Griglia in Foglia di Limone

€ 10,00

Grilled Smoked Mozzarella in Lemon Leaves 

Sfizio Amalfitano (Crocchè, Arancini, Mozzarelline, Verdure)

€ 12,00

Plate of typical mixed fried and vegetables    

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

Primi Piatti

Pasta

“Pignatiello” di Spaghettoni alla Scogliera* - Spaghettoni con Cozze, Vongole, Calamari, Gamberi con Pomodorino Fresco serviti in Tegame di Terracotta € 16,00

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

Scialatielli della Costiera con Vongole e Cozze € 15,00

Fresh Home-Made Pasta with Clams, Mussels with Fresh Cherry Tomatoes Sauce    

Paccheri con Pescato del Giorno, Capperi e Olive Nere € 15,00

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

Spaghetti all’Atranese – Spaghetti con Alici, Aglio, Olio, Peperoncino e Pangrattato € 13,00

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

Spaghetti alle Vongole in Bianco € 14,00

Spaghetti with Clams  

Risotto alla Pescatora € 16,00

Risotto with Clams, Mussels, Shrimp and Squids  

Tagliolini allo Sfusato Amalfitano – Tagliolini con Salsa al Limone e Formaggio € 12,00

Tagliolini (Noodles) in Lemon Cream Sauce  

Gnocchi alla Sorrentina € 12,00

Potato Dumplings with Mozzarella and Tomato Sauce   

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

Le mezze porzioni sono calcolate al 70% del costo del piatto completo

Secondi Piatti

Fish and Meat

- Trancio di Pesce del Giorno alla Griglia con Verdure** € 20,00
Grilled Fillet of Fish of the Day with Vegetables  
- Grigliata Mista di Pesce – Filetto di Pesce, Gamberoni*, Scampi*, Totani** € 25,00
Grilled Fish, Mollusc and Crustaceans   
- Pesce del Giorno alla Griglia o all'Acqua Pazza** € 22,00
Typical Fish (with bones) of the Amalfi Coast on the Grill  
- Gamberoni* alla Griglia** € 20,00
Grilled Prawns 
- Frittura di Gamberi*, Calamari*, Totani e Alici** € 15,00
Fried Shrimps, Calamari, Squids and Anchovies     
- Tagliata di Manzo con Rucola e Scaglie di Grana Padano** € 18,00
Sliced Beef with Rocket Salad, Flakes of Grana Padano (Cheese) 
- Scaloppine al Limone** € 12,00
Escalope of Pork with Lemon Sauce 

Contorni

Salads

- Insalata Mista – Lattuga, Rucola Pomodori e Olive Verdi** € 5,00
Green Salad, Rocket Salad, Tomatoes and Green Olives
- Insalata Estate – Rucola, Pomodorini e Scaglie di Grana Padano** € 5,00
Tomato Salad, Rocket Salad and Flakes of Grana Padano 
- Patatine* Fritte** € 5,00
French-Fried Potatoes 
- Verdure alla Griglia** € 5,00
Grilled Aubergines (Egg Plant) and Zucchini








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

FORNO A LEGNA

WOODDEN OVEN

Pizze

Coperto - Cover Charge € 2,00

- Amalfitana** - Pomodorini, Fiordilatte, Provola, Rucola € 11,00
Cherry Tomatoes, Mozzarella, Smoked Mozzarella, Rocket Salad  
- Atrani** - Fiordilatte, Pomodorini, Gamberi*, Scaglie di Grana, Prezzemolo € 12,00
Mozzarella, Cherry Tomatoes, Shrimps, Flakes of Grana Padano   
- Capricciosa** - Pomodoro, Fiordilatte, Carciofini, Funghi Champignon, Prosciutto Cotto, Prezzemolo, Pepe € 11,00
Tomato Sauce, Mozzarella, Small Artichokes, Champignon Mushrooms, Ham, Parsley, Black Pepper  
- Cetarese** - Provola, Grana Padano Grattugiato, Pepe e Alici Sottolio € 9,00
Smoked Mozzarella, Grated Grana Padano, Black Pepper, Anchovies   
- Chef** - Pomodoro, Fiordilatte, Pancetta, Cipolle, Basilico, Pepe € 9,00
Tomato Sauce, Mozzarella, Bacon, Onions, Basil, Black Pepper  
- Diavola** - Pomodoro, Fiordilatte, Salame Piccante € 8,00
Tomato Sauce, Mozzarella, Spicy Salami  
- Estate** - Fiordilatte, Pesce Spada Affumicato, Rucola, Scaglie di Grana Padano € 12,00
Mozzarella, Smoked Swordfish, Rocket Salad, Flakes of Grana Padano   
- Genovese** - Fiordilatte, Tonno, Cipolla, Scaglie di Grana, Pepe € 11,00
Mozzarella, Tuna, Onions, Flakes of Grana Padano, Black Pepper   
- Mamma Luisa** - Crema di Pomodori Essiccati, Fiordilatte, Rucola € 10,00
Dried Tomatoes Cream, Mozzarella and Rocket Salad  

- Margherita** - Pomodoro, Fiordilatte, Basilico € 6,00
 Tomato Sauce, Mozzarella, Basil  
- Monaco** - Provola, Provolone Monti Lattari, Zucchine, Basilico € 10,00
 Smoked Mozzarella, Typical Cheese, Zucchini, Basil  
- Monti Lattari** - Fiordilatte, Ricotta, Salame, Prezzemolo, Pepe € 10,00
 Mozzarella, Ricotta, Salami, Parsley, Black Pepper  
- Napoletana** - Pomodoro, Aglio, Origano, Basilico € 6,00
 Tomato Sauce, Garlic, Oregano, Basil 
- Orlando** - Provola, Pomodorini, Melanzane Fritte, Scaglie di Grana € 11,00
 Smoked Mozzarella, Cherry Tomatoes, Fried Aubergines (Egg-Plant), Flakes of Grana Padano  
- Romana** - Pomodoro, Fiordilatte, Alici, Origano € 7,00
 Tomato Sauce, Mozzarella, Anchovies, Oregano   
- Siciliana** - Pomodoro, Fiordilatte, Melanzane Fritte, Peperoni € 10,00
 Tomato Sauce, Mozzarella, Fried Aubergines, Sweet Peppers  
- Tonino** - Pomodorini, Fiordilatte, Provola, Scaglie di Grana Padano, Capperi e Origano € 9,00
 Cherry Tomatoes, Smoked Mozzarella, Flakes of Grana Padano, Capers and Oregano  
- Calzone Scarola** - Scarola, Capperi e Olive Nere € 9,00
 Folded-over Pizza stuffed with Endive, Capers and Black Olive  

tutte le pizze sono condite con olio extravergine di oliva

Dessert

- Pasticciotto Atranese** – *Torta di Pasta Frolla Ripiena di Crema e Marmellata di Amarene* € 6,00
Short Pastry Filled with Pastry Cream and Morello Jam 🍪 🍯 🍓
- Delizia al Limone** – *Cupola di Pan di Spagna Ripiena e Ricoperta di Crema al Limone* € 6,00
Soft Dome of Sponge Cake and Tasty cream with Amalfi Lemons 🍋 🍳 🍪
- Torta di Ricotta e Pere** € 6,00
Cake with Ricotta (Fresh Cheese) and Pears 🍌 🍌 🍌
- Babà al Limoncello** € 6,00
Limoncello Baba (small leavened cake shaped like a mushroom) 🍋 🍳 🍪
- Tiramisù** 🍪 🍳 € 6,00
- Sorbetto al Limone** € 6,00
Lemon Sorbet 🍌 🍌 🍌
- Gelati Semifreddi** € 6,00
Ice-cream (White Truffle or Black Truffle) 🍌 🍌
- Anguria** € 5,00
Watermelon

Bar

Acqua Minerale / Mineral Water

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

Birre / Beers

<i>Nastro Azzurro</i> Bottiglia da cl.66 - 5,1%vol.	€ 5,00
<i>Peroni</i> Bottiglia da cl. 66 - 4,6%vol.	€ 5,00
<i>Nastro Azzurro</i> Bottiglia da cl. 33 - 5,1%vol.	€ 3,00
<i>Peroni</i> Bottiglia da cl. 33 - 4,6%vol.	€ 3,00
<i>Ceres</i> Bottiglia da cl. 33 - 7,7%vol.	€ 4,00

Birre Artigianali / Homemade Beers

<i>Melphis</i> Birra Bionda - 5,2%vol. cl. 33	€ 7,00
<i>Marilyn</i> Birra Bionda - 5%vol. cl. 33	€ 7,00
<i>Melphis</i> Birra Rossa - 7,3%vol. cl. 33	€ 7,00

Birre Analcoliche / Non-Alcoholic Beers

<i>Tourtel</i> Bottiglia da cl. 33	€ 3,00
------------------------------------	--------

Birre Senza Glutine / Beers Gluten Free

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

Bibite

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

Caffè

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

Aperitivi

<i>Crodino</i>	€ 3,00
<i>Campari Soda</i>	€ 3,00
<i>Aperol Spritz</i>	€ 6,00
<i>Campari Orange</i>	€ 6,00
<i>Prosecco (bicchiere)</i>	€ 5,00

Digestivi

<i>Limoncello</i>	€ 2,00
<i>Amari</i>	€ 3,00
<i>Grappa</i>	€ 4,00
<i>Cognac</i>	€ 5,00
<i>Whisky</i>	€ 5,00