

# 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 € 2,50**  
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**  **€ 15,00**

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**  **€ 20,00**

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**

€ 18,00

Tuna Tartare  
Tartare de Thon  
Thunfisch-Tartar  
Tartar de Atún



### **Provola Affumicata alla Griglia in Foglia di Limone**

€ 14,00

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**

€ 14,00

Eggplant Parmigiana Style  
Parmigiana Aubergines  
Parmigiana di Aubergine  
Parmesano de Berenjena



## Primi Piatti

### Pasta

#### **"Pignatiello" di Spaghettoni alla Scogliera\***



€ 22,00

*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 Fres*



#### **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**



€ 18,00

*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



€ 18,00

*Spaghetti with Clams*

*Spaghetti avec Palourdes*

*Spaghetti mit Venusmuscheln*

*Espaguetis con Almejas*



### Scialatielli con Gamberi e Zucchine



€ 18,00

*Typical Homemade Pasta with Zucchini e Shrimps*

*Pâtes Maison Typiques aux Crevettes et Courgettes*

*Hausgemachte Pasta mit Garnelen und Zucchini*

*Pasta Casera Tipica con Gambas y Calabacinos*



### Tonnarelli con Crema di Limone e Arancia



€ 15,00

*Tonnarelli (Home-Made Pasta) in Lemon and Orange Cream Sauce*

*Tonnarelli (Pâtes Maison) à la Crème de Citron et Orange*

*Tonnarelli (Hausgemachte Pasta) in Zitronen und Orange-Sahne-Sauce und Ki*

*Tonnarelli (Pasta Casera) en Salsa de Crema de Limón y Naranja*



### Risotto alla Pescatora (minimmo 2 porzioni)



€ 22,00 *apersona*

*Seafood Risotto (Minimum 2 people) per person € 22,00*

*Rizotto aux Fruits de Mer (Minimum 2 personnes) par personne € 22,00*

*Meeresfrüchte Risotto (Mindestens 2 Personen) pro Person € 22,00*

*Risotto de Mariscos (Mínimo 2 personas) por persona € 22,00*



## Secondi Piatti

*Fish and Meat / Poisson et Viande / Fisch und Fleisch / Pescado y Carne*

### **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** € 26,00

*Fish with Bone Grilled with Grilled Vegetables*

*Poisson avec Os Grillé avec Légumes Grillés*

*Fisch mit Knochen Gegrillt mit Gegrilltes Gemüse*

*Pescado con Hueso a la Plancha con Vegetales Asados*



### **Grigliata Mista di Pesce** € 28,00



*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 Sautéée*

*Gegrillter Gebratener Thunfisch mit Sautierten*

*Atún Braseado a la Parrilla con Escarola Salteada*



## Secondi Piatti

*Fish and Meat / Poisson et Viande / Fisch und Fleisch / Pescado y Carne*

### **Frittura di Gamberi, Calamari e Pescetti con Insalatina**



€ 20,00

*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**

€ 24,00

*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**



€ 22,00

*Grilled Lamb Chops with Baked Potatoes*

*Côtelettes d'Agneau Grillées avec de Pommes de Terre au Four*

*Gegrillte Lammkoteletts mit Ofenkartoffeln*

*Chuletas de Cordero a la Parrilla con Patatas al Horno*





## Contorni

Salads / Salades / Salate / Ensaladas

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

€ 5,00

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**    € 7,00

*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**    € 7,00

*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**     € 7,00

*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**    € 7,00

*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**    € 7,00

**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)*

**Ananas Fresca** € 5,00

*Fresh Pineapple*

*Ananas Frais*

*Frische Ananas*

*Piña Fresca*

## Acqua Minerale

Mineral Water / Eau Minérale / Mineralwasser / Agua Mineral

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

## Birre

Beers / Bières / Biere / Cervezas

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

## Birre Artigianali

Homemade beers / Bières artisanales / Hausgemachte Biere / Cervezas caseras

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

## Birre Analcoliche

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

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

## Birre Senza Glutine

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

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

## Bibite

Drinks / Boissons / Getränke / Bebidas

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

## Caffè

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

## Aperitivi

Aperitif / Apéritifs / Vorspeisen / Aperitivos

<i>Aperol Spritz</i>	€ 10,00
<i>Hugo 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>	€ 5,00
<i>Cognac e Whisky</i>	€ 6,00