















Coperto € 2,00

Cover Charge

Antipasti

Starters

- Le Arcate * (Assaggini misti di antipasti di pesce)**       € 20,00
Typical mixed appetizers of fish
Hors-d'oeuvre assortis de poissons
Typisch Gemischte Fischvorspeise
- Alici Marinate**  € 12,00
Marinated anchovies
Anchois marinés
Marinierte Sardellen
- Parmigiana di Melanzane con Alici**     € 15,00
Eggplant Parmigiana style stuffed with fresh anchovies
Parmigiana aubergines aux anchois
Auberginen Parmigiana mit Sardellen
- Polpo all'Insalata ***  € 14,00
Octopus salad
Poulpe en salade
Krake Salat
- Sauté di Vongole e Cozze con Crostini di Pane**   € 18,00
Sautéed clams and mussels with croutons of bread
Sauté de palourdes et de moules avec croûtons de pain
Sautierte Venusmuscheln und Miesmuscheln mit Brotcroutons
- Pepata di Cozze**  € 12,00
Mussels with pepper and lemon
Moules avec poivre et citron
Miesmuscheln mit Pfeffer und Zitrone
- Provola Affumicata alla Griglia in Foglia di Limone**  € 12,00
Grilled smoked mozzarella in lemon leaves
Mozzarella fumée dans des feuilles de citron
Geräuchertem Mozzarella in Zitronenblättern
- Caprese**  € 14,00
Mozzarella and tomato salad
Salade mozzarella et tomates
Mozzarella und Tomatensalat

* 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, pomodorini freschi serviti in un tegame di terracotta) € 20,00

Spaghetti with clams, mussels, shrimp, calamari with fresh cherry tomatoes sauce

Spaghetti aux palourdes, moules, crevettes, calamars avec sauce avec tomates fraîches

Spaghetti mit Muscheln, Muscheln, Garnelen, Calamari mit frischer Kirschtomatensauce



Scialatielli della Costiera con Vongole e Cozze € 18,00

Fresh home-made pasta with clams, mussels with fresh cherry tomatoes sauce

Pâtes fraîches de la maison avec palourdes, moules et tomates fraîches

Frische Nudeln mit Venusmuscheln und Miesmuscheln und Frische Tomaten



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



Spaghetti all’Atranese (Spaghetti con alici, aglio, olio, peperoncino e pangrattato) € 14,00

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



Spaghetti alle Vongole in Bianco € 16,00

Spaghetti with clams

Spaghetti avec palourdes

Spaghetti mit Venusmuscheln



Risotto alla Pescatora * € 18,00

Risotto with clams, mussels, shrimp and squids

Risotto aux palourdes, moules, crevettes et calmars

Risotto mit Venusmuscheln, Miesmuscheln, Garnelen, Kalmare



Tagliolini allo Sfusato Amalfitano (Tagliolini con salsa al limone e formaggio) € 12,00

Tagliolini (noodles) in lemon cream sauce

Tagliolini (nouilles) à la crème au citron

Tagliolini (Nudeln) in Zitronencremesauce



Gnocchi alla Sorrentina € 12,00

Potato dumplings with mozzarella and tomato sauce

Dumplings de pommes de terre à la mozzarella et sauce tomate

Kartoffelknödel mit Mozzarella und Tomatensauce



Primo del Giorno € 16,00

Pasta of the day

Pâtes du jour

Pasta des Tages



* 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 ricciola alla griglia con verdure**  € 22,00
Grilled amberjack steak with grilled vegetables
Steak de sériole grillé avec légumes grillés
Gegrilltes Amberjack-Steak mit gegrilltem Gemüse
- Pesce del giorno alla griglia o all'acqua pazza**  € 25,00
Fish with bone grilled or boiled in water and fresh tomato
Poisson avec os grillé ou bouilli dans de l'eau et tomate fraîche
Fisch mit Knochen gegrillt oder in Wasser gekocht und frische Tomaten
- Filetto di orata gratinato**    € 20,00
Fish of the day with bone grilled
Filet de dorade gratiné
Gratiniertes Doradenfilet
- Filetto di spigola al forno con patate**  € 20,00
Baked sea bass fillet with potatoes
Filet de loup de mer au four avec pommes de terre
Gebackenes Wolfsbarschfilet mit Kartoffeln
- Frittura di gamberi*, calamari*, totani e alici**      € 18,00
Fried shrimps, calamari, squids and anchovies
Friture de calamars, crevettes, et anchois
Gebratener Calamari, Garnelen, Tintenfische und Sardellen
- Totani e patate**  € 16,00
Sautéed squid and potatoes
Calamars sautés et pommes de terre
Sautierter Tintenfisch und Kartoffeln
- Tagliata di Manzo con Rucola e Pomodorini** € 22,00
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
- Scaloppine al Vino Bianco**  € 12,00
Pork escalopes with white wine sauce
Escalopes de porc sauce au vin blanc
Schweineschnitzel mit Weißweinsauce

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

Contorni

Salads

- Insalata Mista** (Lattuga, rucola, pomodori e olive verdi) € 5,00
Green Salad, Rocket Salad, Tomatoes and Green Olives
Salade Verte, Roquette, Tomates et Olives Vertes
Blattsalat, Rucola, Tomaten und grünen Oliven
- Insalata Estate** (Rucola, Pomodorini e Scaglie di Grana Padano) € 5,00 
Tomato Salad, Rocket Salad and Flakes of Grana Padano
Salade de Tomates, Roquette, Flocons de Parmesan
Tomatensalat, Rauke und Flocken Parmesankäse
- Patatine* Fritte**  € 5,00
French-Fried Potatoes
Pommes de terre frites
Pommes frites
- Verdure alla Griglia** € 5,00
Grilled Aubergines (Egg Plant) and Zucchini
Aubergines et Courgettes Grillée
Auberginen und Zucchini Grillplatte
- Zucchine alla Scapece**  € 5,00
Fried Zucchini Seasoned with Oil, Vinegar and Mint Leaves
Courgettes Frites Assaisonnées à l'Huile, le Vinaigre et les Feuilles de Menthe
Gebratene Zucchini mit Öl, Essig und Minze gewürzt

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

FORNO A LEGNA **Pizze** WOODDEN OVEN

Coperto – Cover Charge € 2,00

- Amalfitana:** Pomodorini, Fiordilatte, Provola, Rucola   € 12,00
Cherry Tomatoes, Mozzarella, Smoked Mozzarella, Rocket Salad
- Atrani:** Fiordilatte, Pomodorini, Gamberi*, Scaglie di Grana, Prezzemolo    € 14,00
Mozzarella, Cherry Tomatoes, Shrimps, Flakes of Grana Padano
- Capricciosa:** Pomodoro, Fiordilatte, Carciofini, Funghi Champignon, Prosciutto Cotto, Prezzemolo, Pepe   € 12,00
Tomato Sauce, Mozzarella, Small Artichokes, Champignon Mushrooms, Ham, Parsley, Black Pepper
- Cetarese:** Provola, Grana Padano Grattugiato, Pepe e Alici Sottolio    € 10,00
Smoked Mozzarella, Grated Grana Padano, Black Pepper, Anchovies
- Chef:** Pomodoro, Fiordilatte, Pancetta, Cipolle, Basilico, Pepe   € 10,00
Tomato Sauce, Mozzarella, Bacon, Onions, Basil, Black Pepper
- Diavola:** Pomodoro, Fiordilatte, Salame Piccante   € 9,00
Tomato Sauce, Mozzarella, Spicy Salami
- Estate:** Fiordilatte, Pesce Spada Affumicato, Rucola, Scaglie di Grana Padano    € 14,00
Mozzarella, Smoked Swordfish, Rocket Salad, Flakes of Grana Padano
- Genovese:** Fiordilatte, Tonno, Cipolla, Scaglie di Grana, Pepe    € 12,00
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   € 7,00
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   € 12,00
Smoked Mozzarella, Cherry Tomatoes, Fried Aubergines (Egg-Plant), Flakes of Grana Padano
- Romana:** Pomodoro, Fiordilatte, Alici, Origano    € 9,00
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 € 10,00
Cherry Tomatoes, Smoked Mozzarella, Flakes of Grana Padano, Capers and Oregano  
- Calzone Napoli:** Fiordilatte, Salame e Ricotta   € 10,00
Folded-over Pizza stuffed with Mozzarella, Salami and Ricotta

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   

Pâte Sablée Farcie à la Crème Pâtissière et Confiture de Griottes

Mürbeteig mit Füllung in Konditorcreme und Sauerkirschmarmelade

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   

Dôme moelleux de génoise et crème savoureuse aux citrons d'Amalfi

Weiche Kuppel aus Biskuit und leckere Sahne mit Amalfi-Zitronen

Torta di Ricotta e Pere    € 6,00

Cake with Ricotta (Fresh Cheese) and Pears

Gâteau au Ricotta (Fromage Blanc) et Poires

Torte mit Quarksorte (Frischkäse) und Birnen

Babà al Rhum    € 6,00

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)

Tiramisù    € 6,00

Lemon Sorbet

Sorbet de Citron

Zitronen – Sorbet

Sorbetto al Limone     € 8,00

Gelati Semifreddi   € 6,00

Ice-cream (White Truffle or Black Truffle)

Glaces (Truffe Blanche – Truffe Noire)

Eis (Weiße Trüffel – Schwarze Trüffel)

Ananas Fresca € 5,00

Fresh Pineapple

Ananas frais

Frische Ananas

Bar (No Just Drink)

Acqua Minerale / Mineral Water

Natia Naturale cl. 75	€ 3,00
Ferrarelle Effervescente Naturale cl. 75	€ 3,00

Birre / Beers

Nastro Azzurro 5,1% vol. cl.66	€ 5,00
Peroni 4,7% vol cl. 66	€ 5,00
Heineken 5% vol cl. 66	€ 5,00
Nastro Azzurro 5,1% vol. cl. 33	€ 3,00
Peroni 4,7% vol. cl. 33	€ 3,00
Beck's 5% vol. cl. 33	€ 3,00
Ichnusa 4,7% vol. cl. 33	€ 3,00
Ceres 7,7% vol. cl. 33	€ 5,00
Melphis Bionda Artigianale 5,2% vol. cl. 33	€ 8,00

Birre Analcoliche / Non-Alcoholic Beers

Tourtel Bottiglia da cl. 33	€ 4,00
------------------------------------	--------

Birre Senza Glutine / Beers Gluten Free

Peroni Gluten Free Bottiglia da cl. 33	€ 4,00
---	--------

Bibite

Coca Cola, Fanta, Sprite Lattina da cl.33	€ 3,00
--	--------

Caffè

Caffè	€ 2,00
Cappuccino	€ 3,00

Aperitivi

Campari Orange (Campari Soda e Aranciata)	€ 8,00
Aperol Spritz	€ 8,00
Limoncello Spritz	€ 8,00
Prosecco (bicchiere)	€ 6,00

Liquori

Limoncello - Finocchietto - Liquirizia - "Cicerenella" - Concerto	€ 3,00
Amari	€ 4,00
Grappa	€ 5,00
Cognac e Whisky	€ 6,00

Le Nostre Proposte

Le Arcate (minimo 2 persone)

Antipasto Le Arcate

Typical mixed appetizers of fish

Paccheri con Pescato del Giorno (1/2 Porzione)

Macaroni with fish fillet of the day and fresh cherry tomatoes sauce (half portion)

Frittura Mista di Pesce

Fried Shrimps, Calamari, Squids and Anchovies

Dessert

Caffè e Limoncello

Acqua Minerale (Mineral Water)

Vino e altre Bevande escluse (Wine and other drinks excluded)

€ 50,00 a persona (€ 50,00 per person)

Atrani (minimo 2 persone)

Alici Marinate

Marinated Anchovies

Spaghetti all'Atranese

Spaghetti with garlic, oil, bread crumbs, chili pepper and typical anchovies in oil

Alici Fritte

Fried Anchovies

Pasticciotto Atranese

Short Pastry Filled with Pastry Cream and Morello Jam

Caffè e Limoncello

Acqua Minerale (Mineral Water)

Vino e altre Bevande escluse (Wine and other drinks excluded)

€ 40,00 a persona (€ 40,00 per person)

Orlando (minimo 2 persone)

Antipasto Le Arcate

Typical mixed appetizers of fish

Due Assaggi di Primi Piatti

Macaroni with fish fillet of the day and fresh cherry tomatoes sauce (half portion)

Fresh home-made pasta with clams, mussels with fresh cherry tomatoes sauce

Dessert

Caffè e Limoncello

Acqua Minerale (Mineral Water)


Vino e altre Bevande escluse (Wine and other drinks excluded)


€ 45,00 a persona (€ 45,00 per person)

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 |  ARACHIDI
PEANUTS |  CROSTACE
SHELLFISHI |  SOIA
SOYBEAN |
|  UOVA
EGGS |  PESCE
FISH |  LATTICINI
DAIRY |  FRUTTA A GUSCIO
NUTS |
|  MOLLUSCHI
CLAMS |  LUPINI |  SENAPE
MUSTARD |  SEDANO
CELERY |
|  ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
Sulphur dioxide and sulphites |  SEMI DI SESAMO
SESAME SEEDS | | |