



Menù

“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"



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 € 2,00
Cover Charge









Antipasti Starters

- Le Arcate *** (Assaggini misti di antipasti di pesce)        € 16,00
Typical mixed appetizers of fish
Hors-d'oeuvre assortis de poissons
Typisch Gemischte Fischvorspeise
- Alici marinate**  € 10,00
Marinated anchovies
Anchois marinés
Marinierte Sardellen
- Parmigiana di melanzane con alici**     € 14,00
Eggplant Parmigiana style stuffed with fresh anchovies
Parmigiana aubergines aux anchois
Auberginen Parmigiana mit Sardellen
- Polpo* all'insalata con cuore di sedano**   € 12,00
Octopus salad with celery
Poulpe en salade et céleri
Krake Salat und Sellerie
- Sauté di vongole e cozze**  € 16,00
Sautéed clams and mussels
Sauté de palourdes et de moules
Sautierte Venusmuscheln und Miesmuscheln
- Pepata di cozze**  € 10,00
Mussels with pepper and lemon
Moules avec poivre et citron
Miesmuscheln mit Pfeffer und Zitrone
- Sfizio Amalfitano** (Crocchè, Arancini, Mozzarelline, Frittatina di Pasta)     € 12,00
Typical mixed fried dish and vegetables
Typiques frit et légumes
Typisches gemischtes gebratenes Gericht und Gemüse
- Provola affumicata alla griglia in foglia di limone**  € 10,00
Grilled smoked mozzarella in lemon leaves
Mozzarella fumée dans des feuilles de citron
Geräuchertem Mozzarella in Zitronenblättern

* 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)     € 16,00
Spaghetti with clams, mussels, shrimp, calamari with fresh cherry tomatoes sauce
Spaghetti aux palourdes, moules, crevettes, calamars avec sauce aux tomates cerises fraîches
Spaghetti mit Muscheln, Muscheln, Garnelen, Calamari mit frischer Kirschtomatensauce
- Scialatielli della Costiera con vongole e cozze**     € 16,00
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, capperi e olive nere**   € 16,00
Macaroni with fish fillet of the day, capers, olives and fresh cherry tomatoes sauce
Macaroni avec poisson, câpres, olives et tomates fraîches
Macaroni mit Fisch, Kapern, Oliven 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**   € 15,00
Spaghetti with clams
Spaghetti avec palourdes
Spaghetti mit Venusmuscheln
- Risotto alla pescatora**   € 16,00
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
- Fusilli con melanzane, provola e pomodoro**   € 12,00
Fusilli with Aubergines (Egg Plant), Smoked Mozzarella and Tomato Sauce
Fusilli avec Aubergines, Mozzarella Fumée et Sauce Tomate
Fusilli mit Auberginen, Geräuchertem Mozzarella und Tomatensauce

*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 fish fillet of the day with vegetables
Filet de poisson grillé du jour avec de légumes
Gegrilltes Fischfilet des Tages mit Gemüse
- Grigliata mista di pesce** (Filetto di pesce, gamberoni*, scampi*, totani)    € 25,00
Grilled fish fillet, mollusc and crustaceans
Filet de poisson grillé, mollusques et crustacés
Gegrilltes Fischfilet, Weichtiere und Krebstiere
- Pesce del giorno alla griglia**   € 22,00
Fish of the day with bone grilled
Poisson du jour grillé à l'os
Fisch des Tages mit gegrilltem Knochen oder in einer Pfanne mit frischen Kirschtomaten
- Pesce del giorno all'acqua pazza**   € 22,00
Fish of the day with bone in a pan with fresh cherry tomatoes
Poisson du jour avec l'os à la poêle avec des tomates cerises fraîches
Fisch des Tages mit Knochen in einer Pfanne mit frischen Kirschtomaten
- Gamberoni*rossi di Sicilia alla griglia**  € 24,00
Grilled Sicilian red prawns
Crevettes rouges siciliennes grillées
Gegrillte sizilianische rote Garnelen
- Frittura di gamberi*, calamari*, totani e alici**      € 16,00
Fried Shrimps, Calamari, Squids and Anchovies
Friture de Calamars, Crevettes, et Anchois
Gebratener Calamari, Garnelen, Tintenfische und Sardellen
- Tagliata di manzo con rucola e scaglie di grana padano**  € 18,00
Sliced beef with rocket salad, flakes of grana padano (cheese)
Tranches de bœuf avec salade de roquette et flocons de grana padano (fromage)
In Scheiben Geschnitten mit Rucola und Flocken Grana Padano-Käse
- Scaloppine al limone**  € 12,00
Escalope of Pork with Lemon Sauce
Escalope de Porc au Sauce de Citron
Schnitzel in Zitronen Sauce

*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

WOODDEN OVEN

Pizze

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   	€ 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   	€ 13,00
	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   	€ 8,00
	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 limoncello** 🌾 🍊 🍷 € 6,00
Limoncello Baba (small leavened cake shaped like a mushroom)
Baba au Limoncello (gâteau de pâte levée en forme de champignon)
Limoncello - Baba (kleines Hefeteiggebäck in Pilzform)
- Tiramisù** 🌾 🍊 🍷 € 6,00
- Sorbetto al limone** 🍊 🍷 🍷 € 6,00
Lemon Sorbet
Sorbet de Citron
Zitronen – Sorbet
- Gelati semifreddi** 🍊 🍷 € 6,00
Ice-cream (White Truffle or Black Truffle)
Glaces (Truffe Blanche – Truffe Noire)
Eis (Weiße Trüffel – Schwarze Trüffel)
- Affettato di frutta** € 6,00
Sliced of fresh fruit

Bar

Acqua Minerale / Mineral Water

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

Birre / Beers

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

Birre Artigianali / Homemade Beers

Melphis	Birra Bionda - 5,2%vol. cl. 33	€ 7,00
Melphis	Birra Rossa - 7,3%vol. cl. 33	€ 7,00

Birre Analcoliche / Non-Alcoholic Beers

Tourtel	Bottiglia da cl. 33	€ 3,00
---------	---------------------	--------

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

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

Digestivi

Limoncello	€ 2,00
Amari	€ 3,00
Grappa	€ 4,00
Cognac	€ 5,00
Whisky	€ 5,00