

ANTIPASTI – STARTERS

BUN DI TONNO

Bun con tartare di tonno fresco, maionese al lime e cipolla caramellata.

Bread bun with fresh tuna tartare, lime mayonnaise and caramelized onion.

CROCCHETTE DI BACCALÀ

Crocchette di baccalà croccanti con salsa di pomodorino confit, paté di olive nere e polvere di capperi.

Crispy salt cod croquettes served with confit tomato sauce, black olive pâté and caper powder.

LE COZZE

Cozze alla marinara (con pomodoro, origano e aglio) o impepate

Mussels with marinara sauce or black pepper and lemon

CALAMARI FRITTI

Calamari fritti croccanti serviti con salsa tartara fatta in casa.

Crispy fried squid served with homemade tartar sauce.

POLPO ARROSTICCIATO

Polpo arrostito con pomodorini saltati, cipolle dolci e funghi cardoncelli.

Roasted octopus served with sautéed cherry tomatoes, sweet onions and cardoncelli mushrooms.

CRUDI DI MARE - RAW SEAFOOD

SELEZIONE DI CRUDI DI MARE

Selezione di pescato crudo secondo disponibilità del giorno.

Raw seafood selection according to the daily catch.

ANTIPASTI – STARTERS

POLPETTE

Polpettina di manzo, su crostone di polenta frita e fonduta di provolone del monaco con pomodorini e maionese al basilico

Beef meatball, on fried polenta and provolone del monaco fondue with cherry tomatoes and basil mayonnaise

INSALATA CAPRESE DI BUFALA

Mozzarella di bufala campana, pomodori freschi, basilico e olio extravergine d'oliva.

Buffalo mozzarella from Campania with fresh tomatoes, basil and extra virgin olive oil.

INSALATA CAPRICCIOSA

Insalata mista, carciofi, pomodorini, formaggio Caprino

Mixed salad, artichokes, cherry tomatoes, Goat cheese

CRUDO DI PARMA E MELONE

Prosciutto di Parma stagionato con melone cantalupo.

Aged Parma ham served with cantaloupe melon.

PARMIGIANA DI MELANZANE

Melanzane, salsa di pomodoro, mozzarella e Parmigiano Reggiano.

Eggplant baked with tomato sauce, mozzarella and Parmesan cheese.

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI

SMALL

BIG

Selezione di salumi e formaggi italiani con confettura di cipolla e noci.

Selection of Italian cold cuts ham\salami and cheeses served with onion jam and walnuts.

PASTA



il mulino
DI GRAGNANO

BUCATINO CACIO, PEPE E TARTUFO

Bucatino con pecorino romano, pepe nero e tartufo di stagione.
Bucatini with pecorino cheese, black pepper and fresh truffle

SCIALATIELLI ALLA NERANO

Scialatielli con zucchine e salsa di formaggi locali.
Home made Scialatielli with zucchini and local cheese sauce

GNOCCHI ALLA SORRENTINA

Gnocchi con pomodoro, mozzarella e basilico.
Home made Potato gnocchi with tomato sauce, mozzarella and basil.

RAGÙ NAPOLETANO

Zito al Ragù napoletano servito con pezzi di carne di manzo e maiale.
Zito pasta with traditional slow-cooked Neapolitan ragù served with beef and pork chops

RISOTTO AI SAPORI DEL GOLFO 50 X 2 PEOPLE

Risotto con frutti di mare e crostacei del giorno.
Risotto with fresh sea food

L'ASTICE

Linguine all'Astice.
Linguine with Lobster and cherry tomatoes

PESTO E GAMBERI

Linguini al pesto di basilico e noci di Sorrento IGP con tartare di gambero rosso.
Linguini with Basil and Sorrento Walnuts pesto and red shrimp tartare

ELICA COZZE, NDUJA E PECORINO

Elica con cozze, nduja calabrese e pecorino.
Elica with mussels, spicy nduja sausage cream and pecorino cheese.

PACCHERI PISTACCHIO E VONGOLE

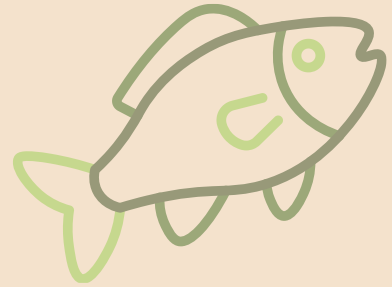
Paccheri con pesto di pistacchio, vongole veraci e profumo di limone.
Paccheri with pistachio pesto, fresh clams and a hint of lemon.

SECONDI PIATTI – MAIN COURSES

PESCATO DEL GIORNO

Fresh catch of the day

- Mediterranea style con cherrytomatoes
- Lemon and potatoes
- Salt crust
- Grilled



TONNO IN CROSTA DI SESAMO E SOIA

Tonno scottato in crosta di sesamo e soia servito su crema di piselli con guancialetto croccante.

Tuna in sesame and soy crust served on peas cream with crispy guancialetto.

ZUPPETTA DI MARE

Zuppetta di mare con cozze, vongole, crostacei e pescato del giorno.

Seafood stew with mussels, clams, shellfish and fresh fish.

IL CUOPPO DI MARE

Frittura di baccalà, calamari*, gamberi e alici servita nel cuoppo.

Light fried seafood with cod, squid, prawns and anchovies.

GRIGLIATA MISTA DI MARE

Grigliata di pescato del giorno con scampi, gamberi tonno, polpo e calamari e filetto di pesce del giorno

Mixed seafood grill with scampi, prawns, tuna, octopus, squids and fresh fish.

LA BISTECCA T-BONE 1 KG

servita

con funghi trifolati e patatine

**Fresh steak served
with mushrooms and fries**

LA TAGLIATA

Tagliata di ribeye, con salsa alla rucola, pomodorini confit e scaglie di Provolone del Monaco.

Sliced ribeye steak, served with rocket sauce, confit cherry tomatoes, and shavings of Provolone del Monaco cheese.

STINCO DI MAIALINO NERO

Stinco di maialino nero con melanzane a funghetto.

Slow cooked black pork shank served with sautéed aubergines.