



BREAKFAST

- menu -

- COFFEE -

AMERICAN COFFEE 3,50

CAFFÈ AMERICANO

COFFEE WITH MILK 4,00

CAFFELATTE

CAPPUCCINO* 3,50

CAPPUCCINO

MACCHIATO 2,00

CAFFÈ MACCHIATO

COLD COFFEE 3,50

CAFFÈ FREDDO

SHAKEN COFFEE 4,00

CAFFÈ SHAKERATO

ESPRESSO COFFEE 2,00

ESPRESSO

DOUBLE ESPRESSO 4,00

DOPPIO CAFFÈ ESPRESSO

DECAFFEINATED 2,50

DECAFFEINATO

GINSENG 2,50

GINSENG

BARLEY 2,00

ORZO

HOT CHOCOLATE 4,00

CIOCCOLATA CALDA

CHAMOMILE 3,00

CAMOMILLA

HOT TEA 3,50

TÈ CALDO

- SQUEEZED JUICE -

LEMON 5,00

LIMONE

ORANGE 5,00

ARANCIA

- SEASONAL FRUIT -

FRESH FRUIT PLATE 8,00

FRUTTA FRESCA

*SOY, OAT, COCONUT MILK,
LACTOSE FREE

**EGGS SUNNY SIDE UP
SCRAMBLED EGGS





- FRUIT JUICE -

BLUEBERRY 3,50

MIRTILLO

PEACH 3,50

PESCA

PEAR 3,50

PERA

PINEAPPLE 3,50

ANANAS

GRAPEFRUIT 3,50

POMPELMO

GREEN APPLE 3,50

MELA VERDE

ACE 3,50

ACE

APRICOT 3,50

ALBICOCCA

- CROISSANT AND BRIOCHE -

PISTACHIO 2,50

PISTACCHIO

CREAM AND BLACK CHERRY 2,50

CREMA E AMARENA

CHOCOLATE 2,50

CIOCCOLATO

APRICOT 2,50

ALBICOCCA

RED FRUITS 2,50

FRUTTI ROSSI

PLAIN 2,50

VUOTO

WHOLEMEAL 2,50

INTEGRALE

WHOLEMEAL WITH HONEY 2,50

INTEGRALE CON MIELE

- BRITISH MORNING DELIGHT -

EGGS, BACON, SAUSAGE, TOASTED BREAD,
TOMATOES 15,00**

UOVA, BACON, SALSICCIA, PANE TOSTATO,
POMODORI

SALMON, AVOCADO, SOUR YOGHURT 15,00

SALMONE, AVOCADO, YOGURT ACIDO



- FRENCH TOAST -

AVOCADO AND SALMON 12,00

SALMONE E AVOCADO

BERRIES 10,00

FRUTTI DI BOSCO

CHOCOLATE 10,00

CIOCCOLATO

- PANCAKES -

MAPLE SYRUP 8,00

SCIROPPO D'ACERO

BERRIES 10,00

FRUTTI DI BOSCO

FRUIT SALAD 12,00

TAGLIATA DI FRUTTA

- EGGS -

BENEDICT (POACHED EGGS, TOASTED BREAD, SPINACH, HOLLANDAISE SAUCE) 14,00

UOVA ALLA BENEDETTINA (UOVA POCHÈ, PANE TOSTATO, SPINACI, SALSA OLANDESE)

SIMPLE OMELETTE 7,00

OMELETTE SEMPLICE

OMELETTE WITH VEGETABLES 10,00

OMELETTE CON VERDURE

OMELETTE WITH COOKED HAM AND CHEESE 12,00

OMELETTE CON COTTO E FORMAGGIO

- SANDWICH -

**FOCACCIA OR SALTIMBOCCA MOZZARELLA AND
ROW HAM 7,00**

FOCACCIA O SALTIMBOCCA MOZZARELLA E
PROSCIUTTO CRUDO

**FOCACCIA OR SALTIMBOCCA MOZZARELLA AND
COOKED HAM 7,00**

FOCACCIA O SALTIMBOCCA MOZZARELLA E
PROSCIUTTO COTTO

**FOCACCIA OR SALTIMBOCCA MOZZARELLA AND
TOMATO 7,00**

FOCACCIA O SALTIMBOCCA MOZZARELLA E
POMODORO

**FOCACCIA OR SALTIMBOCCA MOZZARELLA AND
SALAMI 7,00**

FOCACCIA O SALTIMBOCCA MOZZARELLA E SALAME

**FOCACCIA OR SALTIMBOCCA MOZZARELLA AND
MORTADELLA 7,00**

FOCACCIA O SALTIMBOCCA MOZZARELLA E
MORTADELLA





- MENU -

LOUNGE BAR TASSO

- ANTIPASTI DI MARE -

***Polipo ai ferri, mascé di patate, mayo di polipo all' aglio e peperone Crusco €18.00**

***Insalata tiepida di mare con finocchio e noci di Sorrento €16.00**

Pesce spada affumicato, olive, capperi e pomodori confit, con salsa pizzaiola €16.00

Tartare di gamberi ai profumi della costiera con carciofi marinati e mayo arancia €25.00

Carpaccio di pesce del giorno €18.00

***Gamberetti sale e pepe €18.00**

- ANTIPASTI DI TERRA -

Carpaccio di manzo marinato agli agrumi, burrata fresca, crumble rosmarino e gel all' arancia €16.00

Tagliata di pomodoro alla Sorrentina €12.00

Pomodori di Sorrento, datterino giallo e rosso, fior di latte locale, misticanza

Fresella dello chef €13.00

Insalata di fagioli Controne, cipolla rossa, mais, sedano, tonno, ciliegino di fior di latte, scarola

Veli di prosciutto crudo e fior di latte €10.00

Parmigiana di melanzane della tradizione €12.00

Bruschetta ai pomodorini €7.00



- PRIMI DI MARE -

Paccheri con astice, pomodorini gialli e salicornia €32.00

Paccheri con pescato del giorno, pomodoro ciliegino, melanzane e granella di pistacchio €27.00

Scialatielli ai frutti di mare €23.00

Scalatielli con crema di patate, cozze e profumi della costiera €16.00

Gnocchi zucchine San Pasquale e vongole €20.00

Spaghetti a vongole €20.00

- PRIMI DI TERRA -

Gnocco alla Sorrentina, con salsa basilico e fonduta di parmigiano €11.00

Pappardelle al tartufo nero estivo €25.00

La mia versione di ravioli €13.00

Pappardelle al pesto di basilico genovese €15.00

Spaghetti alla bolognese con polpette €15.00

Spaghetti alla carbonara €13.00



- SECONDI DI MARE -

Trancio di pesce scottato alla crudaiola €18.00

*Frittura di gamberi e calamari €20.00

Zuppa di cozze in salsa alla marinara, crostino profumato all'aglio €14.00

Tonno scottato in padella, con salsa scapece e carote arcobaleno €23.00

Pescato del giorno €(S.Q.)

- SECONDI DI TERRA -

Filetto alla griglia con verdure di stagione €25.00

Sovracoscia di pollo, con spinaci e crostone all'aglio €12.00

Tagliata di entrecôte alla griglia con verdure €22.00



- C O N T O R N I -

***Patate dippers €7.00**

Insalata verde €5.00

Insalata mista €8.00

Insalata di finocchio con pepe e olio €5.00

Verdure grill €6.00

Bouquet di asparagi €8.00

- D E S S E R T -

Dolce del giorno €7.00

Cannolo siciliano €4.00

Tagliata di frutta €8.00

*Il gentile cliente è pregato di notare che i prodotti contrassegnati con un asterisco potrebbero essere conservati tramite congelamento.

Coperto a persona €2.50





- MENU -

LOUNGE BAR TASSO

- SEAFOOD STARTES -

***Grilled octopus, potato salad, garlic and peperone crusco octopus mayonnaise €18.00**

***Warm seafood salad with fennel and Sorrento walnuts €16.00**

Smoked swordfish, olives, capers, and confit tomatoes with pizzaiola sauce €16.00

Coastline-scented shrimp tartare with marinated artichokes and orange mayonnaise €25.00

Fish of the day carpaccio €18.00

***Salt and pepper shrimps €18.00**

- LAND STARTES -

Citrus-marinated beef carpaccio, fresh burrata, rosemary crumble, and orange gel €16.00

Sorrento-style sliced tomatoes €12.00

Sorrento tomatoes, red and yellow cherry tomatoes, fior di latte cheese, misticanza (mix salad)

Chef's fresella €13.00

Controne beans salad, red onion, corn, celery, tuna, local mozzarella, escarole

Thin slices of ham and 'fior di latte' cheese €10.00

Traditional eggplant Parmesan €12.00

Bruschetta with cherry tomatoes €7.00



- SEAFOOD FIRST COURSES -

Paccheri with lobster, yellow tomatoes, and samphire €32.00

Paccheri with fish of the day, cherry tomatoes, aubergine, and pistachio granules €27.00

Scialatielli with seafood €23.00

Scialatielli with potato cream, mussels, and coastline scents €16.00

Gnocchi with zucchini and clams €20.00

Spaghetti with clams €20.00

- LAND FIRST COURSES -

Sorrento gnocchi with basil sauce and Parmesan fondue €11.00

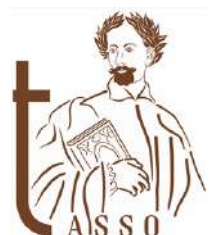
Pappardelle with summer black truffle €25.00

My version of ravioli €13.00

Pappardelle with Genovese basil pesto €15.00

Spaghetti Bolognese with meatballs €15.00

Spaghetti carbonara €13.00



- SEAFOOD MAIN COURSES -

Pan-seared fish fillet with crodaiola sauce €18.00

***Fried shrimps and calamari €20.00**

Mussel soup in marinara sauce, garlic-scented crostini €14.00

Pan-seared tuna with scapece sauce and rainbow carrots €23.00

Fish of the day €(S.Q.)

- LAND MAIN COURSES -

Grilled fillet with seasonal vegetables €25.00

Chicken thigh with spinach and garlic crouton €12.00

Grilled entrecote slices with vegetables €22.00



- S I D E S -

***Fried potatoes €7.00**

Green salad €5.00

Mixed salad €8.00

Fennel salad with pepper and oil €5.00

Grilled vegetables €6.00

Asparagus bouquet €8.00

- D E S S E R T -

Dessert of the day €7.00

Sicilian cannoli €4.00

Fresh fruit plate €8.00

*The kind customer is kindly asked to note that products marked with an asterisk may be stored by freezing.

Cover charge per person €2.50

