



Snack menü

12.00 - 14.30



Antipasti

La Bruschetta | 8

Pane bruschettato con pomodorini e basilico fresco

Toasted bread with fresh tomatoes and basil

Pain grillé avec tomates cerises et basilic

Bruschetta mit kleinen frischen Tomaten und Basilikum

Il Fritto* | 14

Fritto misto italiano

Italian mixed fried

Friture mixte à l'italienne

Italienische gemischte Fritturen

Prosciutto e melone | 14

Prosciutto crudo San Daniele e melone

San Daniele cured ham and melon

Jambon cru San Daniele et melon

Rohschinken San Daniele mit Melone

La Marinatura | 16

Marinatura di salmone, pesce spada e alici azzurre saporite alla menta

Marinated salmon, swordfish and anchovies flavored with mint

Marinade de saumon, espadon et anchois aromatisés à la menthe

Marinierter Lachs, Schwertfisch und Sardellen mit Minze

La Caprese | 12

Pomodori di Sorrento con mozzarella fior di latte

Tomatoes Caprese style (with mozzarella)

Salade de tomates à la Caprese (avec mozzarella)

Tomatensalat Caprese-Art (mit Mozzarella Kase)

Insalate

Caesar Salad con acciughe | 15

Insalata romana, acciughe, crostini di pane, scaglie di parmigiano, olive verdi e salsa Caesar

Roman salad, anchovies, croutons, parmesan flakes, green olives and Caesar dressing

Salade romaine, anchois, croûtons, copeaux de parmesan, olives vertes et sauce Caesar

Romanasalat, Sardellen, Croutons, Parmesanspäne, grünen Oliven und Caesar-Dressing

Caesar Salad con gamberi | 15

Insalata romana, gamberi, crostini di pane, scaglie di parmigiano, olive verdi e salsa Caesar

Roman salad, shrimps, croutons, parmesan flakes, green olives and Caesar dressing

Salade romaine, crevettes, croûtons, copeaux de parmesan, olives vertes et sauce Caesar

Romanasalat, Garnelen, Croutons, Parmesanspäne, grünen Oliven und Caesar-Dressing

Caesar Salad con salmone | 15

Insalata romana, salmone, crostini di pane, scaglie di parmigiano, olive verdi e salsa Caesar

Roman salad, salmon, croutons, parmesan flakes, green olives and Caesar dressing

Salade romaine, saumon, croûtons, copeaux de parmesan, olives vertes et sauce Caesar

Romanasalat, Lachs, Croutons, Parmesanspäne, grünen Oliven und Caesar-Dressing

Caesar Salad con pollo | 14

Insalata romana, pollo, crostini di pane, scaglie di parmigiano, olive verdi e salsa Caesar

Roman salad, chicken, croutons, parmesan flakes, green olives and Caesar dressing

Salade romaine, poulet, croûtons, copeaux de parmesan, olives vertes et sauce Caesar

Romanasalat, Hühnchen, Croutons, Parmesanspäne, grünenn Oliven und Caesar-Dressing

Caponata | 14

Biscotto di grano, mozzarella di bufala, pomodoro, cipolla dolce di Tropea, tonno, olive verdi e mais

Wheat biscuit, buffalo mozzarella, tomato, Tropea sweet onion, tuna, green olives and corn

Biscuit de blé, mozzarella de bufflonne, tomates, oignons doux de Tropea, thon, olives vertes et maïs

Weizenkeks, Büffelmozzarella, Tomaten, Tropea-Zwiebeln, Thunfisch, grünen Oliven und Mais

Insalata Nizzarda | 15

Patate, fagiolini, pomodori, julienne di peperoni, uova sode, alici sott'olio e tonno

Potatoes, green beans, tomatoes, julienne peppers, hard-boiled eggs, anchovies in olive oil and tuna

Pommes de terre, haricots verts, tomates, poivrons en julienne, œufs durs, anchois à l'huile et thon

Kartoffeln, grünen Bohnen, Tomaten, Paprika Julienne, hart gekochte Eier, Anchovis in Oliven Öl und Thunfisch

Primi piatti

Gnocchi di patate alla Sorrentina** | 14

Gnocchi di patate con passata di pomodoro e mozzarella

Potato gnocchi Sorrento-style (tomato sauce and mozzarella)

Gnocchis de pommes de terre à la Sorrentine (sauce tomate et mozzarella)

Kartoffelgnocchi nach Sorrento-Art (mit Tomatensauce und Mozzarella Käse)

Scialatielli dell'autore ai tre pomodorini** | 16

*Scialatielli dell'autore fatti in casa ai tre pomodorini,
mantecati al Parmigiano 32 mesi*

*Homemade pasta (Scialatielli) with three types of cherry tomatoes
and aged 32-month Parmesan*

*Pâtes maison (Scialatielli) aux trois tomates cerises
et parmesan affiné 32 mois*

*Hausgemachte Pasta (Scialatielli) mit drei Sorten Kirschtomaten
und 32 Monate gereiftem Parmesan*

Spaghetti alla carbonara | 15

Spaghetti mantecati in una cremosa salsa a base di uova, pecorino romano e pepe nero, arricchito da guanciale croccante.

Spaghetti with bacon, egg and cheese sauce

Spaghettis à la carbonara (lardons, œufs et fromage)

Spaghetti mit Carbonara-Sauce (Speck, Eir und Käse)

Tagliatelle alla Bolognese | 15

Tagliatella con ragout alla bolognese

Tagliatelle with meat sauce

Tagliatelles à la bolognaise

Tagliatelle mit Fleischsauce

Pennette “Due Golfi” | 14

Pennette con prosciutto, funghi e pomodorini

Pasta (penne) “Due Golfi” with ham, mushrooms and tomatoes

Pennes “Due Golfi” avec jambon, champignons et tomates

Penne “Due Golfi” mit Schinken, Pilzen und Tomaten

Ravioli alla caprese | 15**

Ravioli ripieni di ricotta e maggiorana con salsa di pomodoro

Ravioli with tomato sauce and cheese

Raviolis à la sauce tomate et fromage

Ravioli mit Tomatensauce und Käse

Spaghetti alla “Nerano” | 16

Spaghetti con zucchine fritte mantecati ai formaggi e basilico fresco

Spaghetti with fried zucchini, creamed with cheeses and fresh basil

Spaghettis aux courgettes frites, liés avec fromages et du basilic frais

Spaghetti mit frittierten Zucchini, Käsen und frischem Basilikum

Linguine alle vongole | 18

Linguine con vongole

Linguine with clams

Linguine aux palourdes

Linguine mit Venusmuscheln

Non tutto finisce in carta:

ogni giorno creiamo qualcosa di speciale.

Chiedici il fuori menù.

Not everything ends in paper:

every day we create something special.

Ask us for the extra menu.

Tout ne se résume pas à du papier:

chaque jour, nous créons quelque chose de spécial.

Demandez les plats du jour.

Nicht alles endet auf dem Papier:

Jeden Tag kreieren wir etwas Besonderes.

Fragen Sie uns nach dem Extra Menü.

Secondi Piatti / Main Courses

Omelette | 14

Omelette su zattera di fagiolini (con prosciutto o formaggio o funghi o prezzemolo)

Omelette on green beans (with ham or cheese or mushrooms or parsley)

Omelette sur lit de haricots verts (avec jambon ou fromage ou champignons ou persil)

Omelett auf grünenn Bohnen (mit Schinken oder Käse oder Pilzen oder Petersilie)

Cotoletta alla milanese | 16

Cotoletta alla milanese con patate fritte

Wiener schnitzel with crispy fries

Escalope milanaise avec frites croustillantes

Wiener Schnitzel mit knusprigen Pommes frites

Tagliata di manzo | 22

Tagliata di manzo su letto di rucola e pomodorini con riduzione al balsamico

Sliced beef with rocket salad, fresh tomatoes and vinegar sauce

Filet de bœuf sur lit de roquette et tomates cerises, sauce vinaigre balsamique

Rinderstreifen auf Rucola und Kirschtomaten mit Balsamico-Reduktion

Pollo al forno | 14

Pollo di cortile al forno con patate al rosmarino

Roasted chicken with baked potatoes rosemary flavour

Poulet rôti avec pommes de terre au romarin

Brathähnchen mit Rosmarinkartoffeln

Frittura gamberi e calamari* | 16

Frittura di gamberi rossi e calamari veraci su insalatina al limone

Fried red prawns and squids on lemon-scented salad

Crevettes rouges frites et calamars sur salade citronnée

Gebratene rote Garnelen und Tintenfische auf Zitronensalat

Pescato alla griglia | 20

Una selezione del nostro pescato del giorno cotto alla griglia e julienne dell'orto

Grilled mixed catch of the day with seasonal vegetables

Mixte de pêche du jour grillé avec julienne de légumes

Gemischte Fanges des Tages Fisch gegrillt mit Gemüse Julienne

Pizza & Sandwiches

Pizza Margherita | 10

Pizza con mozzarella fior di latte, pomodoro e basilico fresco

Pizza with fior di latte mozzarella, tomato sauce and basil

Pizza avec mozzarella fior di latte, sauce tomate et basilic

Pizza mit Fior-di-Latte-Mozzarella, Tomatensauce und Basilikum

Pizza Ortolana | 12

Pizza bianca con peperoni, melanzane funghi e zucchine

Pizza with peppers, eggplant, mushrooms and zucchini

Pizza avec poivrons, aubergines, champignons et courgettes

Pizza mit Paprika, Auberginen, Pilzen und Zucchini

Pizza Bufalina | 12

Pizza con pomodorini e mozzarella di bufala

Pizza with cherry tomatoes and buffalo mozzarella

Pizza avec tomates cerises et mozzarella de bufflonne

Pizza mit Kirschtomaten und Büffelmozzarella

Toast prosciutto e formaggio | 10

Toast con prosciutto e formaggio

Toast with ham and cheese

Croque-monsieur (jambon et fromage)

Toast mit Schinken und Käse

Cheeseburger con patatine fritte | 20

Hamburger di filetto 200 gr, cheddar, cipolla bianca, pomodoro, bacon, lattuga, cetriolo, dressing di ketchup, maionese e senape

200g beef burger with cheddar, white onion, tomatoes, bacon, lettuce, cucumber, ketchup, mayo and mustard.

Hamburger de bœuf 200 g, cheddar, oignon blanc, tomate, bacon, laitue, concombre, ketchup, mayonnaise et moutarde

200g Rindfleisch-Burger mit Cheddar, Zwiebel, Tomaten, Speck, Salat, Gurke, Ketchup, Mayonnaise und Senf

Club Sandwich | 20

Pan carrè francese grigliato, lattuga, pollo, maionese, prosciutto cotto, formaggio, uovo sodo, pomodoro, bacon, cetriolini sottaceto e pomodorini, servito con patate fritte

Grilled French bread, lettuce, chicken, mayo, ham, cheese, hard-boiled egg, tomato, bacon, pickled gherkins and cherry tomatoes served with fries.

Pain français grillé, laitue, poulet, mayonnaise, jambon, fromage, œuf dur, tomate, bacon, cornichons marinés et tomates cerises servis avec frites.

Gegrilltes französisches Brot, Salat, Hühnchen, Mayonnaise, Schinken, Käse, hartgekochtes Ei, Tomate, Speck, Gewürzgurken, Kirschtomaten. serviert mit Pommes frites .

Club Sandwich Vegetariano | 18

Pan carrè francese grigliato, mozzarella di bufala, spinaci, pomodori secchi sott' olio e insalata verde

Grilled French bread, buffalo mozzarella, spinach, sundried tomatoes in oil and green salad

Pain français grillé, mozzarella de bufflonne, épinards, tomates séchées à l'huile et salade verte

Gegrilltes französisches Brot, Büffelmozzarella, Spinat, getrocknete Tomaten in Öl und grünenr Salat

Contorni

Insalata mista | 6

Mixed salad / Salade mixte / Gemischter Salat

Patate fritte | 8

Fries / Pommes frites / Pommes frites

Frutta

Ananas al naturale | 8

Natural pineapple / Ananas nature / Ananas natur

Tagliata di frutta fresca di stagione | 8

Fresh sliced seasonal fruit

Fruits frais tranchés

Frisch geschnittenes Obst

Dessert e gelato

Dolce del giorno | 8

Dessert of the day / Dessert du jour / Tages Dessert

Gelato vari gusti | 6

Ice cream (a range of flavour is available)

Glacé (différentes saveurs)

Eis (verschiedene Geschmacksrichtungen)

Allergeni / Allergens

Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze informaci e ti indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio

Le nostre procedure HACCP tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il nostro personale è addestrato per occuparsi di tale rischio.

Tuttavia occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili (ad esempio nella zona buffet).

Quindi non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari compresi altri allergeni.

If you are allergic or intolerant to one or more substances please inform us and we will tell you which courses and beverages do not contain the specific allergens.

The information regarding the presence of substances or products that cause allergies or intolerances is available from the staff on duty.

Our HACCP procedures take into account the cross-contamination risk and our staff is trained with this risk. However, it should be noted that in some cases, due to objective requirements, food and beverage preparation and serving activities may involve sharing areas and utensils (e.g. in the buffet area).

Therefore, the possibility of foodstuffs coming into contact with other foodstuffs including other allergens cannot be excluded.

*Decongelato | Thawed | Décongelé | Aufgetaut

**Pietanze elaborate con alimenti freschi ed abbattuti alla temperatura di congelamento per garantire la qualità e la sicurezza alimentare

*****Dishes prepared from fresh, food is blast chilled to freezing temperature to ensure quality and food safety regulations***

*****Les plats préparés à partir d'aliments frais sont refroidis à une température de congélation pour garantir la qualité et la sécurité alimentaire.***

*****Gerichte aus frischen Lebensmitteln werden auf Gefriertemperatur schockgefrostet, um Qualität und Lebensmittel-Sicherheitsvorschriften zu gewährleisten***

Soft Drinks

Acqua minerale 750 ml | 3

Acqua Perrier 500 ml | 5

Coca cola - Coca cola 0 | 4

Sprite | 4

Fanta | 4

Iced Tea (Lemon, Peach) | 4

Ginger Ale | 4

Soda water | 4

Tonic water | 4

Lemonsoda | 4

Ginger beer | 4

Succhi di frutta - fruit juices | 4

Birre alla Spina / Draught-Beers

Poretti lager 4 luppoli 200ml | 5

Poretti lager 4 luppoli 400ml | 8

Birre in bottiglia

Nastro azzurro 330 ml | 5

Heineken 330 ml | 5

Tourtel no alcool 330 ml | 6

Corona 330ml | 6

Ichnusa not-filtred 330 ml | 6

Messina Cristalli di sale 330 ml | 6

Peroni Gran riserva rossa 330 ml | 7

Peroni Gran riserva doppio malto 330 ml | 7

Caffè & Digestivi

Caffè | 2

Caffè americano | 2,5

Cappuccino | 3

Limoncello - Finocchietto - Nocino - Mirto - Liquirizia | 6

Amaro Averna | 5

Ramazzotti | 5

Fernet Branca | 5

Jägermeister | 6

Amaro del Capo | 6

Unicum | 7

Jefferson | 8

Amara (Red Orange) | 8

Amaro Belfiore Premium selection | 8