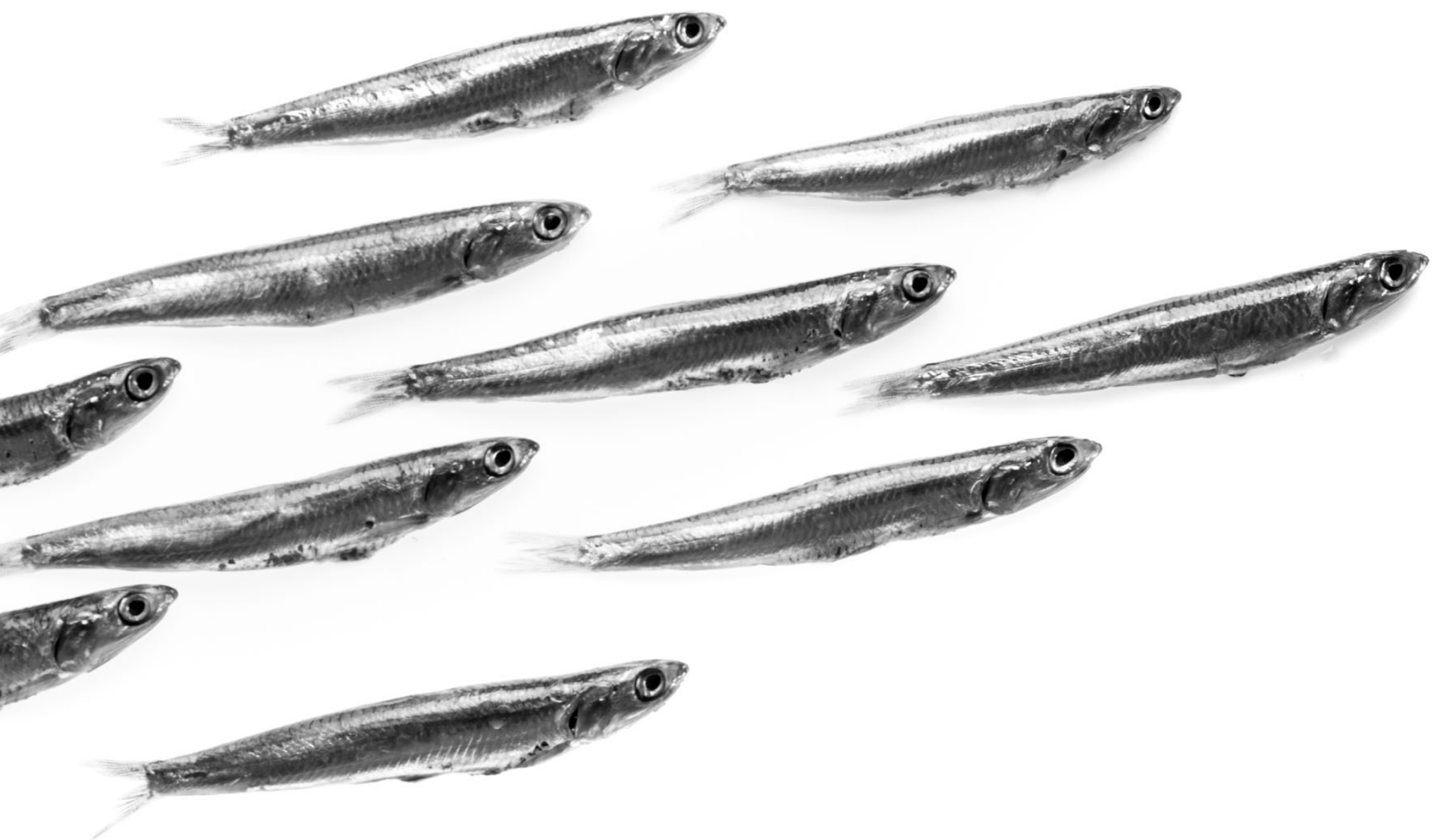


# Peter's

Menù



# Dall'aperitivo serale

## le pillole

tre piccoli assaggi proposti dallo chef

fresco e crudo \* 15

**Crudo del giorno in base alla disponibilità del mercato.**

fritta e bella 8

**Chips di patate, mozzarella e maionese al basilico.**

# I classici

## antipasti

evergreen di fronte al mare

Sautè di frutti di mare 18

**I frutti di mare del giorno come da tradizione.**

impepata di cozze 10  
**La classica!**

zuppa di cozze 12

**Cozze, pomodorino, aglio, olio extravergine, prezzemolo.**

La parmigiana 10

**Melanzane fritte, mozzarella locale, parmigiano, olio, basilico.**

la caprese 10

**Mozzarella locale, pomodori cuore di bue, olio, sale e basilico.**

# Fame?

## Pasta!

nerano 14

**Spaghetti alle zucchine , basilico fresco e parmigiano.**

Spaghetto alle vongole 16

**Spaghetto alle vongole (bianco!)**

Linguina ai frutti di mare 18

**Linguine ai frutti di mare macchiati.**

il classico 14

**Spaghetto di gragnano con pomodorini di stagione, basilico e parmigiano.**

# Ancora?

## Pesce!

Grigliata del giorno 20

**Trancio di pescato locale, insalatina Montoro.**

il nostro fish and chips\* 16

**Tocchetti di pesce fresco croccante, con patate fresche fritte e maionese fatta in casa.**

calamaro o totano\* 20

**Calamari o totani (in base alla disponibilità) fritti con misticanza Montoro e la nostra maionese.**

# Per voi

## la vetrina

Per gli incontentabili e per chi vuole sentire il mare da vicino...

**Avvicinatevi (senza assembrarvi!!!) alla vetrina del pesce, chiedete al personale in sala, ogni giorno ci saranno piatti speciali proposti dallo chef con il pesce della vetrina.**

## Per accompagnare I contorni

Misticanza aromatica montoro <sup>5</sup>

**Selezione di erbe aromatiche campane prodotte dall'azienda Montoro, sale e olio extravergine.**

patatine fritte <sup>6</sup>

**Patate fritte fresche, tagliate a mano.**

insalata Pomodoro <sup>6</sup>

**Insalata di pomodoro, sedano e cipolla.**

verdurine <sup>8</sup>

**Misto di verdure del giorno grigliate e fritte.**

## chieda sempre!

Ogni giorno qualche piatto extra

**Dalla frittata con le patate ad un polpo affogato, ogni giorno potrebbe esserci qualcosa di interessante e speciale, basta chiedere!**

\* Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3. I piatti o gli ingredienti contrassegnati con " \* " potrebbero essere congelati o surgelati all'origine dal produttore oppure sono sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa per garantirne la qualità e la sicurezza.

In caso di allergie o intolleranze rivolgersi al cameriere che avvertirà la cucina e vi guiderà alla scelta dei piatti.

## Panini

### Capellaro 6

Pomodoro, mozzarella, basilico e olio extravergine.

### Bruno 8

Prosciutto crudo, pomodori secchi, mozzarella, basilico e olio extravergine.

### Catello 8

Burrata affumicata, melanzane arrosto e maionese al basilico.

### pan-ico 8

Il re dei panini, con la nostra parmigiana di melanzane.

### panino del Box 6

Insalata di pomodori, cipolla, sedano, olio extravergine d'oliva, basilico e origano.

## Poke Sorrentino

### Paola 10

Cous Cous Misto con verdure di stagione, ricotta al limone e noci.

### Alice 12

Riso nero, tartare di tonno, arancia, cetriolo, avocado, granella di nocciole e salsa di soia.

### Gina 10

Riso, pomodoro, mozzarella, olive, mais, tonno, basilico e maionese fatta in casa.

## insalate

### INSALATONA PETER 10

Misticanza montoro, pomodori, carote, tonno, olive e mozzarella.

### VERDE 5

Misticanza montoro condita con sale e olio extravergine.

### POMODORO 6

Insalata di pomodori locali con sedano, basilico e olio extravergine.

### CAPRESE 10

Insalata di pomodori locali e mozzarella di Sorrento con basilico.

## Frutta 8

Tagliata di frutta fresca di stagione.

# Acqua

(3 euro)

Acqua Natia  
Acqua Ferrarelle

# Caffetteria

(Fino alle 18.00)

Espresso 2  
Decaffeinato 3  
Caffè freddo 3  
Cappuccino 4  
Latte macchiato 4  
Americano 3  
Tè caldo 3

# Digestivi

(4 euro)

Limoncello  
Nocillo  
Averna  
Amaro del Capo

# Soft drinks

(4 euro)

COCA COLA

COCA COLA ZERO

FANTA

SPRITE

TÈ ALLA PESCA

TÈ AL LIMONE

CEDRATA TASSONI

SCHWEPES LEMON

SCHWEPES TONIC

GINGER BEER

CHINOTTO

CRODINO

BITTER BIANCO

# S. Pellegrino bitters

FRUTTO DELLA PASSIONE (5 euro)

POMPELMO

ZENZERO

SAMBUCO

Healthy and fresh

granita al limone 4

Spremuta di limone 4

Spremuta d'arancia 5

Centrifugato **XL** km zero 7

Succo di frutta **YOGA** 4

(Pesca, Pera Williams, Ananas, Mela, ACE)

Mirtillo selvatico)

# Cocktails

(internazionali)

## AMERICANO 8

Bitter, Carpano vermouth e soda.

## NEGRONI 8

Bitter, Carpano vermouth e gin.

## MARTINI DRY 8

Gin e vermouth dry.

## COSMOPOLITAN 8

Vodka, Cointreau, succo di limone e  
cranberry juice.

## DAIQUIRI 8

Rum, succo di limone e zucchero.

## DAIQUIRI FROZEN 10

Rum, succo di limone, frutta fresca e zucchero.

## MARGARITA 8

Tequila, Cointreau e succo di limone.

## MOSCOW MULE 8

Vodka, ginger beer e succo di limone.

## MOJITO 10

Rum, succo di limone, zucchero, menta e soda.

## PINA COLADA 10

Rum, ananas, Batida de cocco e zucchero.

## BIRRE

Messina, Icnusa 6

Nastro Azzurro 5

Corona 6

Syrentum 9

Birra Moretti (Alla spina)

5 (20 CL) 6 (40 CL)



# vino

bianco della casa	
<b>Bicchiere</b>	<b>4</b>
<b>Quartino</b>	<b>5</b>
<b>Mezzo</b>	<b>8</b>
<b>Litro</b>	<b>15</b>

## BIANCO

bott

<b>SIREO</b> , Abbazia di Crapolla Falanghina e Fiano (2018)	40
<b>TERRE ALTE</b> , Livio Felluga Friuliano Pinot Bianco e Sauvignon	70
<b>PALLAGRELLO BIANCO</b> , Terre del Principe Pallagrello (2019)	28
<b>GLACES</b> , Tenuta La Ca' Verona bianco bio (2018)	38
<b>TRAMINER</b> , Tenuta La Ca' Verona bianco bio (2018)	70
<b>SHARIS</b> , Livio Felluga Chardonnay e Ribolla Gialla (2020)	34
<b>GAUDIUM</b> , I capitani Fiano di avellino	28

## ROSE

<b>ROSETO DEL VOLTURNO</b> Terre del Principe (2019)	28
<b>ROSÈ</b> , Livio Felluga Merlot e Pinot nero (2018)	32
<b>CHATEAU</b> , Terrebonne Cotes de provence (2019)	40

bott

## BOLLE

<b>MONOGRAM</b> Franciacorta Dosage zero (2015)	50
<b>ROSÈ DEL CRISTO</b> , Cavicchioli Metodo classico, Lambrusco di Sorbara doc(2015)	35
<b>MONOGRAM ROSÈ</b> Franciacorta, Brut millesimato (2014)	60
<b>RÈMY MASSIN</b> Champagne tradition	100
<b>CASTELNAU</b> Champagne reserve	80

## ROSSO

<b>CASTELLO DELLE FEMMINE</b> Terre del Principe Pallagrello e casaveccia (2016)	32
---	----