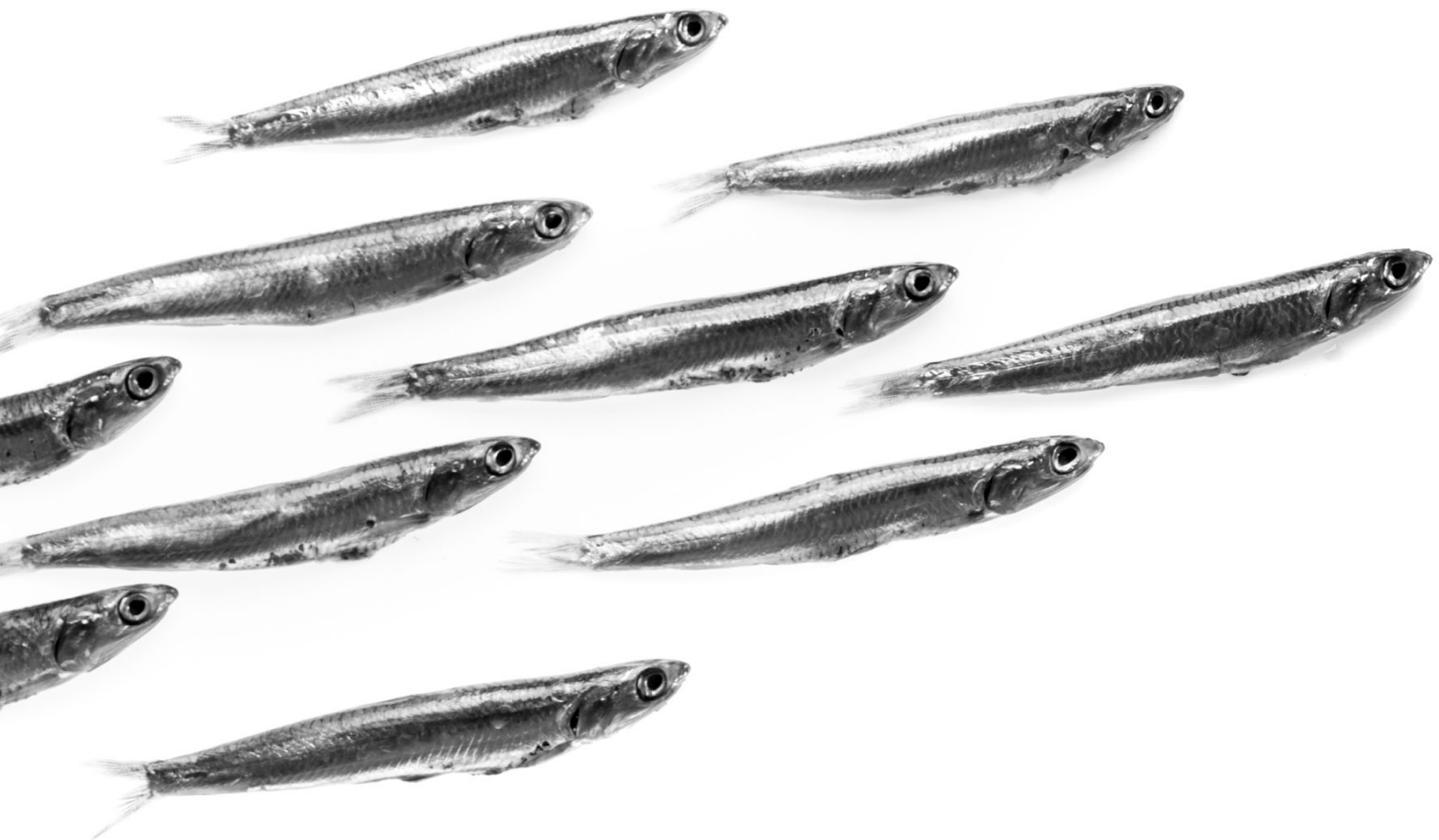


Peter's

Menù



Dall'aperitivo serale

le pillole

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 ⁵

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

patatine fritte ⁶

Patate fritte fresche, tagliate a mano.

insalata Pomodoro ⁶

Insalata di pomodoro, sedano e cipolla.

verdurine ⁸

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	
Bicchiere	4
Quartino	5
Mezzo	8
Litro	15

WHITE

bott

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

ROSE

ROSA SALE , Antonio Caggiano Aglianico (2019)	32
CHATEAU , Terrebonne Cotes de provence (2019)	40

bott

BUBBLES

MONOGRAM ROSÈ Franciacorta, Brut millesimato (2014)	60
RÈMY MASSIN Champagne tradition	100
CASTELNAU Champagne reserve	80

RED

CASTELLO DELLE FEMMINE Terre del Principe Pallagrello e casaveccia (2016)	32
---	----