



*di Sole...di Luna*  
ristorante



Hotel Sporting <sup>★★★★</sup>

*Menù Degustazione*  
*Un viaggio tra Terra e Mare in quattro Portate*

Ogni giorno un'interpretazione esclusiva  
firmata dallo Chef  
*Giulio Coppola*

*Esperienza "Radici"*  
Un omaggio ai sapori autentici della terra  
€ 70,00

*Esperienza "Onde e Sapori"*  
Il mare raccontato attraverso le sue sfumature  
€ 80.00

*"Calici in Armonia"*  
Un percorso enologico in quattro tappe  
€ 40,00

*Il Menu degustazione è suggerito per l'intero tavolo*

---

*Tasting Menu*  
*A journey between Land and Sea in four courses*

Every day an exclusive interpretation  
signed by the Chef  
*Giulio Coppola*

*Experience "Roots"*  
*A tribute to the authentic flavors of the earth*  
€ 70,00

*Experience "Waves and Flavors"*  
*The sea told through its nuances*  
€ 80.00

*"Chalices in Harmony"*  
*A wine journey in four stages*  
€ 40,00

*The tasting menu is suggested for the entire table*

## *Per Iniziare / To Start*

### *Merluzzo \*\**

all'ortolana con salsa di Provola, olio al Basilico e Raviolo fritto alla Pescatora

### *Cod \*\**

with Vegetables and Provola Cheese sauce, Basil oil and fried ravioli "Pescatora" style



€ 25

### *Carpaccio di Pesce \*\* \**

al naturale con Molluschi, Crostacei e dressing di Pomodoro e Cetriolo

### *Fish Carpaccio \*\* \**

with Molluscs, Crustaceans and Tomato and Cucumber dressing



€ 40

### *La nostra "Pizza di Scarole" alla Partenopea*

Con insalatina d'Uva e Pinoli, Alici marinate e salsa di Tahina al Sesamo

### *Escarole "Pizza"*

with Grape and Pine nut salad, marinated Anchovies and Sesame Tahini sauce



€ 22

### *Manzo Marinato*

con Scapece di Zucchine e fiore croccante farcito con Provola, Ricotta e Basilico

### *Marinated Beef*

with Courgette "Scapece style" and crunchy Flower stuffed with Provola Cheese, Ricotta and Basil



€ 22

### *Ratatouille di Verdure*

Cappuccino di Sedano Rapa e Jus di Peperone alla brace

### *Vegetable Ratatouille*

Grilled Celeriac and Pepper Jus



€ 20

## *Le Paste / Pasta Dishes*

### *Linguine*

con Cozze e crema di Fagioli Cannellini

### *Linguine Pasta*

with Mussels and Cream of "Cannellini" Beans



€ 22

### *Gnocco di Patate*

con Lupini, Vongole, Friggitelli e Pomodoro

### *Potato Gnocchi*

with Lupins, Clams, Friggitelli and Tomato



€25

### *L'Astice*

In diverse preparazioni: alla Catalana, con Linguine e Scottato

### *Lobster*

in various preparations: Catalan style, with Linguine Pasta and Seared



€ 45

### *Spaghetto \**

Aglione, Olio e Peperoncino, Polpo al Vapore e Salsa al Limone

### *Spaghetti Pasta \**

Garlic, Oil and Chili Pepper, Steamed Octopus and Lemon Sauce



€ 25

### *Raviolini*

con Ragù Napoletano, Polpettine al Sugo e pesto di Basilico

### *Ravioli*

with Neapolitan Ragù, Meatballs in Sauce and Basil Pesto



€ 22

### *Maccheroncini*

con Melanzane e Cacio Ricotta

### *Macaroni Pasta*

with Aubergines and Ricotta cheese



€ 22

### *Dalla vetrina*

Pescato del Giorno abbinato a un formato di Pasta

### *From the Fish Showcase*

Catch of the day paired with a Pasta shape



...

## *Tra Mare e Terra / Between Sea and Land*

### *Tempura \*\**

Pesce, Molluschi e Crostacei

### *Tempura \*\**

Fish, Molluscs and Crustaceans



€ 23

### *Composizione \*\*\**

di Pesci, Molluschi e Crostacei, Fagiolini, Pomodoro, Patate e Ostrica Pochè

### *Mixed Sea Food \*\*\**

Fish, Molluscs and Crustaceans, Green Beans, Tomatoes, Potatoes and Poached Oysters



€ 28

### *Guancia di Maiale*

alla Pizzaiola, crocchetta al Fior di Latte e Verdura di Stagione

### *Pork Cheek*

“Pizzaiola” Style, Fior di Latte croquettes and seasonal Vegetables



€ 25

### *Cordon Bleu \*\**

di Vitello, con Bietole, Caciocavallo,  
insalata di Limone, Pane, Carote, Zafferano e Jus di Manzo

### *Cordon Bleu \*\**

of Veal, with Swiss chard, Caciocavallo cheese,  
salad of Lemon, bread, carrots and saffron and Beef jus



€ 25

### *Dalla vetrina*

Pesce al forno, in crosta di Sale, all’Acquapazza

### *Catch of the Day*

Baked, in a Salt crust or “Acquapazza”



...

## *Vegetariano / Vegetarian*

### *Variazione di Sedano*

insalatina di Albicocca e Basilico

### *Celery Variation*

with Apricot and Basil Salad



€ 18

### *Pasta al Pomo d'Oro*

Datterino rosso, Datterino giallo, Basilico, Parmigiano e carpaccio di Pomodoro

### *Tomato Pasta*

Red and Yellow Datterino Cherry Tomatoes, Basil, Parmesan Cheese and Tomato carpaccio



€ 20

### *Tagliolini all'Uovo*

Cacio e Pepe con variazione di Zucchine e Zenzero

### *Egg Tagliolini*

“Cheese and Pepper” sauce, Courgettes and Ginger



€ 20

### *Cordon Bleu \*\**

di Melanzane con carpaccio di Pomodoro e pesto di Basilico

### *Cordon Bleu \*\**

of Aubregines with Tomato carpaccio and Basil pesto



€ 18

## *Per i Bimbi / For Children*

### *Filoscio d’Uovo \**

con Zucchine, Fior di Latte e Gamberi

### *Omelette \**

with Courgettes, Mozzarella cheese and Shrimps



€ 18

### *Polpo cotto al Vapore \**

con soffice di Patate aromatizzato al Limone

### *Steamed Octopus \**

with Lemon Soft Potatoes



€ 20

### *Gnocchi alla Sorrentina \**

con Mozzarella, salsa di Pomodoro e Parmigiano

### *“Sorrento style” Potatoes Gnocchi \**

with Mozzarella Cheese, Tomato sauce and Parmesan



€ 16

### *Controfiletto ai Ferri*

con Verdure al Burro

### *Grilled Sirloin*

with Buttered Vegetables



€ 22

### *Calamaro Fritto \**

### *Fried squid \**



€ 20

## *I Contorni della Casa / Side Dishes*

*La Verde di Campo*

*Green Salad*

€ 7

*Insalata Sfiziosa*

Mista di Campo, Finocchio, Carote e Datterino rosso

*Mixed Salad*

*Mixed fields, Fennel, Carrots and red Datterino tomatoes*

€ 8

*Insalata di Pomodori di Sorrento*

*Sorrento's Tomatoe Salad*

€ 10

*Verdure*

Selezione di Verdure cotte alla Griglia

*Vegetable Garden*

Selection of grilled Vegetables

€ 10

*Patate Fritte Fresche*

*Fresh French Fries*



€ 10

*Patate Novelle al Forno*

*Baked Potatoes*

€ 10

## *Dulcis in Fundo*

### *Selezione di Formaggi* *Selection of Cheese*



€ 16

### *Millefoglie*

con Crema Pasticcera, Cioccolato e Amarene

### *“Mille-Feuille” Cake*

with Custard, Chocolate and Black Cherries



€ 16

### *Babà Misù*

Babà bagnato al Caffè con cremoso al Mascarpone

### *Babà*

soaked in Coffee and Mascarpone Cream



€ 14

### *Soffice al Limone con Frutta di Stagione*

### *Lemon sorbet and Sliced Fruit*



€ 14

**Sostanze o prodotti che creano allergie o intolleranze**  
*Substances or products that create allergies or intolerances*

Caro Cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

*Dear customer, please inform our staff about any specific food allergy or intolerance issue; All our employees are well trained to suggest you the best dishes to satisfy your needs in order to match your expectations.*

 **Cereali contenenti Glutine - Cereals containing Gluten**  
cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:  
a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);  
b) maltodestrine a base di grano (1);  
c) sciroppi di glucosio a base di orzo;  
d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

 **Crostacei e prodotti a base di Crostacei - Crustaceans**

 **Uova e prodotti a base di Uova - Eggs**

 **Pesce e prodotti a base di Pesce - Fish**  
tranne:  
a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;  
b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

 **Arachidi e prodotti a base di Arachidi - Peanuts**

 **Soia e prodotti a base di Soia - Soya**  
a) olio e grasso di soia raffinato (1);  
b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;  
c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;  
d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

 **Latte e prodotti a base di Latte (incluso lattosio) - Milk**  
tranne:  
a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;  
b) latticello.

 **Frutta a guscio - Nuts**  
vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

 **Sedano e prodotti a base di Sedano - Celery**

 **Senape e prodotti a base di Senape - Mustard**

 **Semi di Sesamo e prodotti a base di Semi di Sesamo - Sesame**

 **Anidride Solforosa e Solfiti - Sulphur Dioxide (Sulphites)**  
in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

 **Lupini e prodotti a base di Lupini - Lupin**

 **Molluschi e prodotti a base di Molluschi - Molluscs**

Allegato II Regolamento UE n. 1169/2011  
(1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

\* Alcuni prodotti, se non reperibili freschi, potrebbero essere surgelati all'origine

\* Some products, if not available fresh, may be frozen at source

\*\* Prodotto fresco e abbattuto

\*\* Fresh product, chilled and frozen