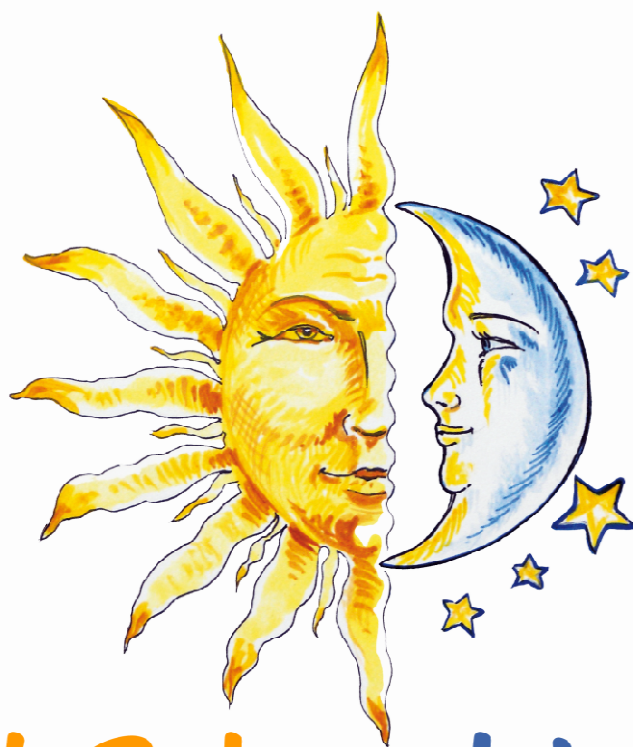




di Sole...di Luna
ristorante


Hotel Sporting ★★★★★

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

*Gamberi scottati **

con Sedano, Castagne e Funghi

*Seared Shrimps **

with Celery, Chestnuts and Mushrooms



€ 28

*Calamaro Ripieno all'Ortolana **

salsa di Provola, Olio al Basilico, Tentacolo croccante e ristretto alla Luciana

*Stuffed Squid with Vegetables **

Provola Cheese sauce, Basil Oil, crispy Tentacle, and "Luciana" reduction



€ 28

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 Peperoni in diverse consistenze e crocchetta di Riso al Burro, Formaggio e Rosmarino

Marinated Beef

with bell Peppers in various textures and a Butter, Cheese and Rosemary Rice Croquette



€ 22

Ballotine di Maiale

in Crepinette, Broccoli e Patate

Pork Rolls

in caul fat, with Broccoli and Potatoes



€ 25

Le Paste / Pasta Dishes

Pane, Burro e Alici

Linguine mantecate con salsa di Acciughe, Alici, Limone e crumble di Pane con Erbetta Cipollina e Finocchietto

Bread, Butter and Anchovies

Linguine tossed with an Anchovy and Lemon sauce, topped with a Chive and wild Fennel breadcrumb crumble



€ 25

Gnocco di Patate

con Zucca, Gorgonzola, Nocciole e Tartare di Manzo

Potato Gnocchi

with Pumpkin, Gorgonzola, Hazelnuts and Beef Tartare



€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, Julienne di Sedano e Agrumi

*Spaghetti Pasta **

Garlic, Oil and Chili Pepper, Steamed Octopus, Celery and Citrus Julienne



€ 25

Pasta al Tonno

Tagliolini di Pasta fresca all'Uovo con Cipollotto, Olive, Capperi e Tonno scottato

Tuna Pasta

fresh egg Tagliolini with spring Onion, Olives, Capers and seared Tuna



€ 28

Raviolini

con Ragù Napoletano, Polpettine al Sugo e pesto di Basilico

Ravioli

with Neapolitan Ragù, Meatballs in Sauce and Basil Pesto



€ 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

*Trancio di Pesce alla Mugnaia **

Olive, Capperi, Gambero al vapore e variazione di Finocchio

*Fish Steak Meunière **

Olives, Capers, steamed Shrimp and Fennel variations



€ 28

Stinco di Manzo

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

Beef Shank

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



€ 25

*Scaloppa di Vitello ***

in crosta alle Erbe, insalata di Cavolo Cappuccio,
Barbabietola, Limone, Sedano e Jus di Vitello

*Veal Escalope ***

Herb-crusted, white Cabbage salad,
Beetroot, Lemon, Celery and Veal jus



€ 25

Costata di Manzo ai ferri

con contorni di stagione

Grilled Beef Rib Steak

with seasonal side dishes

€ 13 l'etto / for hectogram

Dalla vetrina

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

Catch of the Day

Baked, in a Salt crust or “Acquapazza”



...

Vegetariano / Vegetarian

Flan di Patate

con Provola, vellutata di Zucca con Spinaci e Mandorle

Potatoe Flan

with Provola Cheese, Pumpkin veloutè Spinach and Almonds



€ 20

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 Basilico

Egg Tagliolini

“Cheese and Pepper” sauce, Courgettes and Basil



€ 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

Pasticcetto

con Mele e Cannella

Little Pie

with Apple and Cinnamon



€ 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

Flan alla Vaniglia

con Arancia e Cioccolato

Vanilla Flan

with Orange and Chocolate



€ 16

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 SO₂ 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