



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

Totano

cotto in Casseruola con variazione di Sedano

Squid

cooked in a Casserole with a Celery variation



€ 20

*Uovo Soffice ***

Gamberi, Asparagi, fonduta di Caciocavallo, trucioli di Pane e Tartufo Nero

*Soft Egg ***

Shrimp, Asparagus, Caciocavallo fondue, Bread shavings and Black Truffle



€ 22

*Crudo "d'aMare" ** **

Pesci, Molluschi e Crostacei, brunoise di Verdure ed estratto di Sedano e Limone

*Raw Seafood ** **

Fish, Molluscs and Crustaceans, Vegetable Brunoise and Celery and Lemon Extract



€ 45

Suprema d'Anatra

con Insalatina di Puntarelle, Arancia e salsa di Pisto

Duck Breast

with Puntarelle Salad, Orange and Pisto Sauce



€ 22

Ratatouille di Verdure

Cappuccino di Sedano Rapa e Jus di Peperone alla brace

Vegetable Ratatouille

Grilled Celeriac and Pepper Jus



€ 16

Le Paste / Pasta Dishes

*Linguine ***

Cefalo affumicato, Limone e Cipollotto

*Linguine Pasta ***

Smoked Grey Mullet, Lemon and spring Onion



€ 20

Gnocco di Patate

Fave e variazione di Baccalà

Potato Gnocchi

Broad Beans and Cod



€22

Risotto

Piselli e Seppia

Risotto

Peas and Cuttlefish



€ 25

Tagliolini all'Uovo

al Tartufo Nero

Egg Tagliolini

with Black Truffle



€ 22

Raviolini

con Genovese di Agnello, salsa Cacio e Pepe e Carciofi scottati

Ravioli

with "Genovese" Lamb ragout, "Cheese and Pepper" sauce and seared Artichokes



€ 20

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 Pescato del giorno

Zuppetta di Verdure primaverili e Ostrica Pochè

Local Fish fillet

Spring vegetable soup and Oyster Pochè



€ 25

Agnello

Bietola, Arachidi e Limone

Lamb

Chard, Peanuts and Lemon



€ 26

Controfiletto di Manzo

Patate, Funghi e Jus di Manzo al Tartufo

Grilled Sirloin

Potatoes, Mushrooms, and Truffle Beef Jus



€ 26

Pescato del giorno

al forno e in crosta di Sale

Catch of the Day

baked and in a Salt crust



...

Vegetariano / Vegetarian

Cuore di Carciofo

soffice di Patate, brunoise di Verdurine e salsa al Burro bianco

Artichoke

soft Potatoes, Vegetable brunoise and white Butter sauce



€ 16

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



€ 18

Tagliolini all'Uovo

Cacio e Pepe con variazione di Zucchine e Zenzero

Egg Tagliolini

“Cheese and Pepper” sauce, Courgettes and Ginger



€ 18

Cordon Bleu

di Melanzane con carpaccio di Pomodoro e pesto di Basilico

Cordon Bleu

of Aubregines with Tomato carpaccio and Basil pesto



€ 16

Per i Bimbi / For Children

Filoscio d’Uovo

con Zucchine e Fior di Latte

Omelette

with Mozzarella cheese and Courgettes



€ 12

Gambero cotto al Vapore

con Salsa Rosa, Patate, Fagiolini e Pomodoro

Steamed shrimp

with Pink Sauce, Potatoes, Green Beans and Tomato



€ 16

*Gnocchi alla Sorrentina **

con Mozzarella, salsa di Pomodoro e Parmigiano

*“Sorrento style” Potatoes Gnocchi **

with Mozzarella Cheese, Tomato sauce and Parmesan



€ 15

Controfiletto ai Ferri

con Verdure al Burro

Grilled Sirloin

with Buttered Vegetables



€ 20

*Calamaro Fritto **

*Fried squid **



€ 18

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

L'Orto

Selezione di Verdure cotte alla Griglia

Vegetable Garden

Selection of grilled Vegetables

€ 10

Patate Fritte Fresche

Fresh French Fries



€ 10

Patate al Forno

Baked Potatoes

€ 10

Dulcis in Fundo

Selezione di Formaggi *Selection of Cheese*



€ 12

Tarte al Cioccolato

con Frutti Rossi

Chocolate Tarts

with Red Fruits



€ 12

Pasticcio

Crema e Amarena

Pie

with Cream and Black Cherry



€ 14

Cremoso di Ricotta

Crumble di Nocciole e composta di Pera

Creamy Ricotta

Hazelnut crumble and Pear compote



€ 12

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 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