



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
Alfonso Natale

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
Alfonso Natale

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

Sgombro brûlée **

Insalatina di Spinaci, Mela verde, Asparagi, Noci locali e salsa Maltese

Mackerel brûlée **

Spinach salad, green Apple, Asparagus, local Walnuts and Maltese sauce



€ 22

Tagliatella di Seppia alla Puttanesca ** *

Crudo di Seppia, Capperi, Olive, Pomodorini e Limone confit

Cuttlefish Tagliatelle with "Puttanesca" sauce ** *

Raw Cuttlefish, Capers, Olives, Cherry Tomatoes and confit Lemon



€ 24

Polpo arrosto ** *

Fondente di Piselli, Porro fritto, Provola affumicata e Alga nori

Roasted Octopus ** *

Peas fondant, fried Peek, smoked Provola and Nori Seaweed



€ 24

Crudo "d'aMare" ** *

Scampi, Gamberi Mazara, Sashimi di pesce locale, Tonno rosso e Ostriche

Raw Seafood ** *

Shrimps, Mazara Prawns, local Fish Sashimi, Red Tuna and Oysters



€ 45

Carciofo alla Brace

Salsa di Acciughe e Prezzemolo, polvere di Olio alla brace, velo di Lardo

Grilled Artichoke

Anchovy and Parsley sauce, grilled Oil powder and a layer of Lard



€ 16

Ceasar di Pollo

Sovracoscia di Pollo CBT, Lattughino alla brace, salsa Ceasar, croccante di Parmigiano

Chicken Ceasar Salad

CBT Chicken thigh, grilled Lettuce, Ceasar sauce, crunchy Parmesan



€ 20

Battuto di Manzo **

Senape, crudo di cipollotto Nocerino, Pecorino, Fave e Tartufo Nero

Beef Tartare **

Mustard, raw Nocerino spring Onion, Pecorino, broad Beans and Black Truffle



€ 24

Le Paste / Pasta Dishes

Linguine di Gragnano, Vongole e Cavolfiore

Capperi, Pinoli e Peperone Crusco

Gragnano Linguine Pasta, Clams and Cauliflower

Capers, pine Nuts and Crusco pepper



€ 22

Fusilloni e Alici

Aglio, Olio e Peperoncino, Alici, Finocchietto, Limone, Aglio Nero fermentato e Tarallo Napoletano

Fusilloni Pasta and Anchovies

Garlic, Oil and Chili Pepper, Anchovies, Fennel, Lemon, Fermented Black Garlic and Neapolitan Tarallo



€22

*Risotto Carnaroli ** **

Crudo di Seppia, il Suo nero, Rapa rossa e Bottarga di Tonno

*Carnaroli Risotto ** **

Raw Cuttlefish, its Ink, red Turnip and Tuna botargo



€ 26

*Tagliolini all'Uovo ***

Burro di Bufala affumicato agli Agrumi, Rucola, Tonno Rosso, Camomilla e Katsuobushi

*Egg Tagliolini ***

Smoked Buffalo butter smoked with Citrus fruits, Rocket, red Tuna, Chamomile and Katsuobushi



€ 26

Pasta "Ammescata"

Piselli, crumble di Pancetta, Pecorino e Bottarga di Gallina

Mixed Pasta

Peas, Bacon crumble, Pecorino cheese and Chicken botargo



€ 20

"O Rraù della Nonna"

Candele spezzate, pop corn di Maiale, Provolone del Monaco e Basilico

Grandma Ragout

Candele Pasta, Pork popcorn, Provolone del Monaco cheese and Basil



€ 20

*Bottoni di Pasta fresca alla Genovese ***

Umami di Cipolla di Montoro, Basilico e Cipolla tostata

*Bottoni Fresh Pasta with Genovese Sauce ***

Umami of Montoro Onion, Basil and toasted Onion



€ 24

Tra Mare e Terra / Between Sea and Land

Tataki di Tonno Rosso ** *

Sedano Rapa, Quinoa, Sedano croccante e Agrumi

Tataki of Red Tuna ** *

Celeriac, Quinoa, Crispy Celery and Citrus Fruits



€ 24

Baccalà di rinforzo *

Verdure di stagione in Agrodolce, Papaccella e Ricotta affumicata

Salted Cod *

Sweet and sour seasonal vegetables, Papaccella Pepper and smoked Ricotta



€ 24

Rana Pescatrice ** *

avvolta in rete di Maiale, Topinambur, il Suo ristretto, Erbe e Carciofi

Monkfish ** *

wrapped in Pork net, Jerusalem Artichoke, its reduction, Herbs and Artichokes



€ 26

Filetto di Pesce locale ** *

in Zuppetta di Mare

Local Fish fillet ** *

in Seafood Soup



€ 28

Pescato del giorno

al forno e in crosta di Sale

Catch of the Day

baked and in a Salt crust



...

Agnello **

in crosta di Erbe e Noci, Fave, Cipolla, Patate Novelle

Lamb **

in a crust of Herbs and Nuts, broad Beans, Onion, Novelle potatoes



€ 25

Lombatello di Manzo **

alla Brace con salsa Chimichurri, Erbe spontanee, Yogurt e Tartufo

Hanger Steak **

Grilled with Chimichurri sauce, wild Herbs, Yogurt and Truffle



€ 27

Vegetariano / Vegetarian

Bouquet di Insalatina

Crudo di Asparagi, Noci locali, Peperone crusco e Provolone del Monaco

Salad Bouquet

Raw Asparagus, local Walnuts, Crusco pepper, Provolone del Monaco Cheese



€ 16

La Cianfotta Primaveraile

con verdure alla Scapece, Cipolla rossa di Tropea e Tarallo di Agerola

Cianfotta Vegetables Stew

with Scapece-style vegetables, red Onion from Tropea and Tarallo from Agerola



€ 16

Spaghettoni di Gragnano alla Scarpariello

Pomodorini, Provolone del Monaco e Basilico

Gragnano Spaghettoni "Scarpariello"

Cherry Tomatoes, Provolone del Monaco Cheese and Basil



€ 18

Carciofo alla Brace

Cbt su Insalatina spontanea, polvere di Olio alla brace, Pecorino e Prezzemolo

Grilled Artichoke

Cbt on spontaneous Salad, grilled Oil Powder, Pecorino cheese and Parsley

€ 16

Ceasar Salad

con Lattughino alla brace, Salsa Caesar, croccante di Parmigiano e Panko

Ceasar Salad

with grilled Lettuce, Caesar sauce, crunchy Parmesan and Panko



€ 18

Per i Bimbi / For Children

Penne al Pomodoro

con Salsa di Pomodoro e Parmigiano

Penne Pasta with Tomato

with Tomato Sauce and Parmesan



€ 12

*Gnocchi alla Sorrentina **

con Mozzarella, salsa di Pomodoro e Parmigiano

*“Sorrento style” Potatoes Gnocchi **

with Mozzarella cheese, Tomato sauce and Parmesan



€ 15

*Cotoletta ** **

di petto di Pollo con Patatine fritte

*Cutlet ** **

of chicken breast with French fries



€ 15

*Hamburger **

di Manzo con Patatine fritte

*Hamburger **

of Beef with French Fries



€ 18

I Contorni della Casa / Side Dishes

La Verde di Campo
Green Salad
€ 6

Insalata Sfiziosa
Mista di Campo, Finocchio, Carote e Datterino Rosso
Mixed Salad
Mixed fields, Fennel, Carrots and red Datterino tomatoes
€ 7

Insalata di Pomodori di Sorrento
Sorrento's Tomatoe Salad
€ 8

L'Orto
Selezione di Verdure cotte alla Griglia
Vegetable Garden
Selection of grilled vegetables
€ 10

*Patate Fritte**
*French Fries**

€ 7

Patate Novelle al Forno
Baked Novelle Potatoes
€ 10

Dulcis in Fundo

Come una Pastiera di Grano

Bavarese al Grano cotto e Ricotta, Crumble all'Arancia, Cialda al miele Millefiori

Like a Wheat Pastiera

Bavarian cream with cooked Wheat and Ricotta, Orange crumble, Millefiori Honey wafer



€ 12

Caprese Golosa

Cake al Cacao e Mandorle, salsa al Cioccolato, spugna di Mandorle e Olio EVO

Delicious Caprese

Cocoa and Almond Cake, Chocolate Sauce, Almond sponge and EVO oil



€ 12

Il Tiramisù di Mario

Mousse al Mascarpone, Cremoso al Caffè, gel al Liquore di San Marzano

Mario's Tiramisù

Mascarpone Mousse, Coffee Cream, San Marzano Liqueur gel



€ 12

Semifreddo al Pistacchio

Parfait al Pistacchio, Chantilly al Latte di Soia, cenere di Cioccolato fondente 65%

Pistachio Parfait

Pistachio Parfait, Chantilly with Soy Milk, 65% dark Chocolate ash



€ 12

Tagliata di Frutta

Sliced Fruit

12 €

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**

ciò: 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) lattiolio.

**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