

La Scalinatella

Menu Pranzo

Lunch Menu

EXECUTIVE CHEF
FRANCESCO COLANTONIO

ANTIPASTI STARTERS

Crudità del pescato giornaliero servito con le nostre salse fatte in casa

Catch of the day's raw served with our homemade sauce

80

(2,4,5,6,8,9,10,11,12,13,14)

Crudità di gamberi e scampi

Raw prawns & langoustines

60

(2,4,5,6,8,9,10,11,12,13,14)

Selezioni di 2 tipologie di caviale (30 gr) servite con salse

Two type of caviar selection (30 gr) served with sauce

100

(3,4,5,6,8,9,10,11,12,13,14)

Selezione di 2 tipologie di ostriche servite con salse

Two type of oysters selection (3 pieces) served with sauce

21

(3,4,6,12,13,14)

Culatello di Zibello stagionato e mozzarella di bufala campana

Seasoned Zibello's culatello ham, buffalo mozzarella cheese

28

(7,12)

✓ Caprese con mozzarella fior di latte, pomodoro sorrento, origano e basilico

Caprese salad with mozzarella cheese, tomatoes, oregano and basil

20

(7,12)

- Disponibile fino alle 17.30 solo per gli ospiti dell'albergo
Available until 5.30 pm just for the hotel guests

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

Spaghetti alle vongole veraci, scorza di limone e prezzemolo

Spaghetti with local clams, lemon zest, parsley

32

(1,4,9,12,14)

Pasta mista cotta in zuppa di mare, totanetti, patate, pomodorini semidry e provolone del monaco

Mixed pasta cooked in seafood soup, squids, potatoes, semidry cherry tomatoes and provolone cheese

32

(1,2,4,7,8,9,12,14)

✓ Linguine alla Nerano

Linguine pasta Nerano's style with zucchini cream

26

(1,2,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14)

Paccheri di Gragnano con astice e pomodorini

Paccheri pasta, lobster and cherry tomatoes

38

(1,2,4,9,12,14)

✓ Spaghetto ai tre pomodori

Spaghetto with three kind of tomatoes

24

(1,2,9,12)

SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

Salmone norvegese marinato a secco con erbe del mediterraneo, salsa guacamole,
insalatina di campo e gel alle erbe

Mediterranean herbs marinated salmon, guacamole, fresh salad, herbs gel

30

(1,7,8,9,10,11,12,13,14)

Frittura gamberi e calamari con mayo a limone
Deep fried prawn & squids served with mayo and lemon

32

(1,2,3,4,5,6,7,8,9,11,12)

Trancio di pescato del giorno alla griglia con concassè di pomodoro, capperi in fiore,
fagiolini e olive taggiasche

Grilled slice of catch of the day, tomato concassè, bloom capers, green beans, Taggia's olives

34

(2,4,7,8,9,12,14)

Pescato intero del giorno all'acqua pazza o al sale

Whole local fish in acqua pazza style or salted

120 / kg

(2,4,7,8,9,12,14)

Tartare di Fassona, capperi, erba cipollina, gel di uovo, cipolline all'aceto di lampone e fior di sale

Fassona meat tartare, capers, chives, egg gel, spring onions in raspberry vinegar and salt

32

(3,5,6,7,8,10,11,12)

Filetto di manzo alla griglia con verdure di stagione

Grilled beef fillet served with seasonal vegetables

38

(9,12)

PANINI SANDWICHES

Tutti i piatti sono serviti con contorno di patatine fritte
All dishes are served with a side of french fries

- Bun con astice cotto a bassa temperatura, lattuga, maionese, cipolline all'agro e pomodoro

Bun with slow cooked lobster, lettuce, mayo, sweet&sour spring onions, tomatoe

36

(1,3)

- Club Sandwich con pollo, lattuga, mayo, uovo fritto, bacon e pomodoro sorrentino

Chicken club sandwich, lettuce, mayo, fried egg, bacon and tomatoe

30

(1,3)

- Cheesburger di manzo, fior di latte, lattuga, cetriolino sott'aceto,
cipolla rossa a crudo, pomodoro sorrento

Meat cheesburger, mozzarella, lettuce, cucumber, red onion and tomato

28

(1)

INSALATE SALADS

- Caesar Salad di pollo cotto a bassa temperatura, Parmigiano Reggiano, salsa caesar, lattuga e pomodorini

Chicken caesar salad, parmesan cheese, caesar sauce, lettuce and cherry tomatoes

26

(3,4,5,6,7,8,9,10,11,12)

- Caesar salad di gamberi, Parmigiano Reggiano, salsa caesar, lattuga e pomodorini

Prawn caesar salad, parmesan cheese, caesar sauce, lettuce and cherry tomatoes

28

(2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12)

Fresella integrale, filetti di tonno sott'olio del mediterraneo, olive taggiasche,
cipolline marinate, lupini e pomodorini

Fresella bread, tuna in oil fillet, Taggia's olives, marinated onions, lupins and cherry tomatoes

25

(1,4,5,6,8,9,10,11,12,13)

CONTORNI SIDE DISHES

Verdure grigliate

Grilled vegetables

16

(9,12)

- Insalata mista dell'orto

Mixed green salad

14

(9)

- Patatine fritte

French fries

16

(1,5,6,8,11,12)

DOLCI DESSERTS

Tiramisù, caramello e gelatina amara al caffè

Tiramisù, caramel and bitter coffee gel

16

(1,3,5,7,8,11,12)

Babà al rum, crema pasticcera e frutta fresca

Rhum babà, cream , fresh fruits

16

(1,3,5,7,8,11,12)

Delizia al limone

Lemon delight

16

(1,3,5,7,8,11)

Tagliata di frutta fresca

Seasonal cuts of fresh fruits

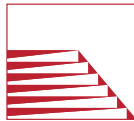
16

Gelati e sorbetti

Homemade ice cream and sorbets

14

(3,6,7,8)



La Scalinatella

Prima bottiglia d'acqua offerta, dalla successiva € 2/ *First bottle of water is complimentary, next € 2*

Coperto Pranzo / *Lunch Cover Charge* 3 €

✓ Per vegetariani / *For vegetarian*

* Prodotti freschi di origine animale che possono essere sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura
Fresh products of animal origin that can be subjected rapid temperature reduction

Allergeni / *Allergens*

1 - Glutine - <i>Gluten</i>	8 - Frutta a guscio - <i>Dried fruit</i>
2 - Crostacei - <i>Shellfish</i>	9 - Sedano - <i>Celery</i>
3 - Uova - <i>Eggs</i>	10 - Senape - <i>Mustard</i>
4 - Pesce - <i>Fish</i>	11 - Sesamo - <i>Sesame</i>
5 - Arachidi - <i>Peanuts</i>	12 - Solfiti - <i>Sulfites</i>
6 - Soia - <i>Soy</i>	13 - Lupini - <i>Lupins</i>
7 - Latte - <i>Milk</i>	14 - Molluschi - <i>Molluscs</i>