



La **famiglia Ercolano** vi dà il benvenuto e vi accoglie in Piazza Tasso. Dai primi anni del '900, con passione e dedizione tramanda di generazione in generazione, la tradizione ed il culto del caffè al bar.

*The **Ercolano family** welcomes you to Tasso Square.*

A business passed on from one generation to the next with the same passion since the early 900'.



Rete: BAR ERCOLANO – **Attendi il login Facebook**, lasciaci un like sulla pagina e naviga liberamente!
Net.: BAR ERCOLANO – **Wait for Facebook login**, like our page and enjoy!

CAFFETTERIA – coffee

Espresso	€ 2.00	Cappuccino d'orzo	€ 3.00
Espresso decaffeinato	€ 2.50	Caffè Americano	€ 3.00
Espresso alla nocciola · <i>nut coffee</i>	€ 2.50	Caffè Americano decaffeinato	€ 3.50
Caffè d'orzo · <i>barley coffee</i>	€ 2.00	Cioccolata calda · <i>hot chocolate</i>	€ 4.00
Caffè freddo · <i>ice coffee</i>	€ 3.00	Moka · <i>coffee & hot chocolate</i>	€ 4.00
Caffè ginseng	€ 2.50	Caffelatte	€ 3.00
Cappuccino	€ 3.00	Caffelatte decaffeinato	€ 3.50
Cappuccino decaffeinato	€ 3.50	Latte macchiato	€ 3.00
Cappuccino freddo · <i>ice cappuccino</i>	€ 3.50	Caffè del nonno · <i>cold cream coffee</i>	€ 3.00
Cappuccino alla soia · <i>soya milk</i>	€ 3.50	Aggiunta di panna · <i>cream addicted</i>	€ 0.50

TE' – tea**€ 3.00**

classico · verde · verde alla menta · vaniglia · nero · frutti rossi · deteinato

*classic · green · green & mint · vanilla · black · red fruit · Detheinated***TISANE E INFUSI – Herbal tea**finocchio · zenzero e limone · lampone e melograno · finocchio menta e liquirizia · camomilla · depurativa
*fennel · ginger & lemon · raspberry & pomegranate · fennel mint & licorice · camomile · purifying***CORNETTERIA – croissant****€ 1.50**Cornetto con **nutella**Semplice · *plain*Cioccolato bianco · *white chocolate*Marmellata · *apricot marmelade*Crema · *vanilla cream*Crema e Amarena · *cream & cherry*Mandorla · *almond*Pistacchio · *pistachio*Integrale al Miele · *honey*Graffa · *sugar donuts*Girella all'uvetta · *danish*Fagottino al cioccolato · *pain au chocolat*

Conchiglia al cioccolato

Brioche · *plain brioche***PASTICCERIA E BISCOTTI – cookies & desserts**

Sfogliatella	€ 2.50	Macarons	€ 1.50
Torta caprese al limone	€ 4.00	Occhio di bue al cioccolato	€ 1.50
Torta caprese al cioccolato	€ 4.00	Biscotto all'amarena	€ 2.00
Yogurt plumcake	€ 2.50	Flan al cioccolato	€ 4.50
Pasticcino crema e amarena	€ 2.00	Torta di mele	€ 4.50
Pasticcino al cioccolato	€ 2.00	Torta del Giorno	€ 5.50
Pasticcino alla mandorla	€ 2.00	Waffle semplice	€ 4.00
Muffin (cioccolato · frutti rossi)	€ 2.50	Waffle con salsa o gelato	€ 5.00
Pane tostato burro e marmellata	€ 3.00	Waffle con nutella	€ 5.50
Pane tostato con NUTELLA	€ 3.50		

SOFT YOGURT**€ 5.50**Cioccolato · *chocolate*Caffè · *coffee*Caramello · *caramel*

Nutella

granelle a scelta: nocciola · mandorla · pistacchio · smarties

*you can choice a different sprinkles: hazelnut · almond · pistachio · smarties*Amarena · *cherry*Frutti di Bosco · *fruit of the forest*Fragola · *strawberry*Vaniglia · *vanilla*



Morbido pan di Spagna imbevuto al limoncello, cuore di crema diplomatica al limone e finitura con salsa di limone.

Little sponge dome bathed in limoncello liqueur, filled with a fresh lemon diplomat cream and garnished with a lemon sauce.

Delizia al limone



Biscotto savoiardo bagnato con liquore al limoncello ripieno con crema al limone, rifinito al mascarpone e una spolverata di zucchero vanigliato.

Ladyfinger bathed in limoncello liqueur, filled with lemon cream, covered by mascarpone and sprinkled with icing sugar

Tirmisù al limone



Babà

Babà imbevuto in rhum invecchiato.

Babà soaked in aged rum.



Cheesecake ai
frutti di bosco

Biscotto di pasta frolla stressful mantecato al burro coperto da una crema al formaggio. Decorato in superficie da una glassa al lampone e frutti di bosco.

Spicy cocoa sponge cake filled with delicious with chocolate mousse and a fresh finish of raspberry gelée.



Bicchiere al
tiramisù

Il tradizionale tiramisù racchiuso in un bicchiere. Biscotto savoiardo immerso nel caffè espresso e avvolto in un'ottima crema al mascarpone.

A charlotte biscuit with drops of alchermes covered by a delicate flamenco meringue and stuffed with English and creamy chocolate soup.



Mousse alla
fragola

Pan di Spagna alla vaniglia, bagnato con liquore al limoncello, ricoperto di mousse alla fragola e guarnito con fresche fragoline di bosco.

A soft vanilla flavoured sponge, bathed in limoncello liqueur, covered with strawberry mousse and garnished with fresh wood strawberries.



Ricotta e pera

Due biscotti alla nocciola ripieni di crema alla ricotta e pere Williams.

Two delicious hazelnut biscuits filled with ricotta cheese cream and William pears.



Cannolo Siciliano

Una cialda croccante, detta scorza, ripiena di crema di ricotta di pecora e gocce di cioccolato.

A crunchy waffle, called skin, filled with sheep ricotta cheese cream and chocolate drops.



Babà con
fragoline

Babà imbevuto con liquore al limone e farcito con crema al limone e fragoline di bosco in superficie.

Round Shaped baba filled with Chantilly cream and topped by a lot of wood strawberries.



Tortino espresso

Morbido Pan di Spagna al cacao e caffè espresso coperto da una intensa mousse al caffè.

A lot of energy is available from this soft cocoa and espresso coffee sponge, covered by a thick coffee mousse.



Tortino Oreo'

Delicata mousse al mascarpone con stressful al cacao mantecato al burro.

Cocoa stressful biscuit stirred in butter, delicate mascarpone mousse topped with scratches of dark chocolate.



Cupola al
torroncino

Morbido biscotto alla Nocciola con un cuore di cioccolato ricoperto di mousse al torrone, mandorle e nocciole tostate.

Soft hazelnut biscuit with a chocolate core covered by nought mousse and plenty of toasted almonds and hazelnuts.



Tortino al
Pistacchio

Pan di spagna alla vaniglia con cuore di pralinato bianco e cioccolato fondente, ricoperto da un ricco cremoso al pistacchio.

Vanilla sponge cake with white praline and dark chocolate, covered with a pistachio rich creamy.



Tortino Passione
Al fondente

Pan di Spagna al cacao imbevuto al rhum invecchiato farcito con crema al cioccolato fondente al 70% ed arricchito da una fresca gelée al lampone.

Morsel of cocoa sponge bathed in aged rum, with a 70% dark chocolate and enhanced by a fresh raspberry gelee.



Bicchiere Goloso

Due strati di mousse al cioccolato al latte 45% si alternano con una ganache al fondente 55% per finire con un biscotto stressful mantecato al burro.

Spicy cocoa sponge cake filled with a delicious white chocolate mousse and fresh finish of raspberry gelee.



Bicchiere agli
Agrumi

Un cremoso al limone ricoperto di biscotto stressful mantecato al burro e mousse all'arancia con fragoline di bosco.

Spicy cocoa sponge cake filled with a delicious white chocolate mousse and a fresh finish of raspberry gelee.

GRANITE E GELATI – ice cream

Granita di limone · <i>lemon slush</i>	€ 4.00	Frappè · <i>milkshake</i>	€ 5.00
Granita di caffè · <i>coffee slush</i>	€ 4.00	Macedonia · <i>cup of fresh fruit</i>	€ 5.00
Coppa Gelato · <i>ice cream cup</i>	€ 5.00	Macedonia con gelato	€ 6.00
Coppa Maxi · <i>ice cream maxi cup</i>	€ 7.00	Brioche gelato · <i>ice cream brioche</i>	€ 5.00
Affogato al caffè	€ 7.00	Banana Split	€ 7.50
		Aggiunta di panna · <i>cream addicted</i>	€ 0.50

gusti: vaniglia · cioccolato · stracciatella · caffè · malaga · nocciola · tiramisù · pistacchio · fragola · limone · banana · menta e cioccolato · caramello
flavors: vanilla · chocolate · chocolate chip · coffee · malaga · hazelnut · tiramisù · pistachio · strawberry · lemon · banana · mint chocolate · caramel

BIBITE – soft drinks

Acqua Minerale 50 cl	€ 2.00	Tassoni	€ 3.00
Acqua Minerale 100 cl	€ 4.00	Spremuta (arancia · limone · mista)	€ 4.00
Acqua San Pellegrino 75 cl	€ 4.00	Latte e menta	€ 3.50
Sciroppi · <i>syrups</i>	€ 2.50	Fever-Tree ginger beer	€ 4.00
<i>mandorla · menta · amarena · granatina</i>		Fever-Tree tonic water	€ 4.00
Schweppes	€ 3.00	Tonic Monaco	€ 4.00
<i>tonic · lemon · orange · soda · ginger ale</i>		Red bull	€ 4.00
Lemonsoda	€ 3.00	Chinotto	€ 3.00

BIBITE IN LATTINA – canned drinks**€ 3.00**

Coca cola	Sprite
Coca cola light	Nestea (limone · pesca)
Coca cola zero	Fanta

SUCCHI – fruit juices**€ 3.00**

pera · albicocca · pesca · ace · ananas · mela verde · mirtillo · arancia rossa · pompelmo rosa · pomodoro
pear · apricot · peach · ace · pineapple · green apple · blueberry · red orange · pink grapefruit · tomato

BIRRA ALLA SPINA – italian draught beer

Moretti	lager beer · 4.6% Vol.	0.20 lt · € 4.00	0.40 lt · € 5.50
Moretti · la rossa	red double malt · 7.2% Vol.	0.20 lt · € 5.00	0.40 lt · € 6.00
Shandy			€ 6.00

BIRRE IN BOTTIGLIA – bottled beers

Nastro Azzurro · 	€ 4.00	Ceres	€ 4.50
Moretti · 	€ 4.00	Stella Artois	€ 4.50
Moretti Zero · 	€ 4.00	Corona	€ 4.50
Ichnusa · <i>unfiltered beer</i> 	€ 4.50	Bud	€ 4.50
Heineken	€ 4.50	Tennent's	€ 5.50
Beck's	€ 4.50	Magners	€ 6.00
		Guinness	€ 5.50

LIQUORI LOCALI E NAZIONALI – local spirits**€ 4.50**

Limoncello · Crema di Limoni · Meloncello · Finocchietto · Mela Annurca · Liquirizia · Crema di Pistacchio · Rucoli · Strega · Frangelico · Amaretto di Saronno · Sambuca Molinari · Nocillo

LIQUORI ESTERI – international spirits**€ 5.00**

Tia Maria · Drambuie · Kahlua · Bayles · Benedictine
 Grand Marnier · Cointreau · Cherry Brandy · Apricot brandy · Porto

BRANDY ITALIANI – Italian brandy**Stock 84 · Vecchia Romagna****€ 5.00****TEQUILA Anejo Don Julio****€ 8.00**

AMARI**€ 4.00**

Amaro del Capo · Averna · Lucano · Ramazzotti · Montenegro · San Marzano · Branca Menta ·
Fernet Branca · Cynar · China Martini · Jagermeister · Petrus · Unicum · Rabarbaro Zucca

GRAPPE CHIARE – white grappa

Nardini	€ 4.50
Nonino	€ 4.50
Grappa 'Secolo' Dominis	€ 7.50
Julia	€ 4.50

GRAPPE AMBRATE – gold grappa

Berta Villa Prato	€ 6.00
Berta Tre Soli Tre 2009	€ 9.50
Berta Bric del Gaian 2009	€ 9.50

RUM

Capitan Morgan	€ 6.00	Brugal extra viejo	€ 8.00
Havana Club Reserva	€ 6.00	Matusalem 15	€ 8.00
Havana Club 7	€ 7.00	Zacapa 23	€ 10.00
Pampero Aniversario	€ 7.00	J.Bally	€ 11.50

COGNAC**€ 7.00**

Courvoisier · Armagnac · Hennessy · Martell · Remy Martin · Carlos I · Calvados

WHISKY

J&B	€ 6.00	Talisker · 10	€ 7.00
Glent Grant	€ 6.00	Glenlivet · 12	€ 7.00
Jameson	€ 6.00	Glenfiddich · 12	€ 7.00
Chivas · 12	€ 6.00	Oban · 14	€ 7.50
J. Walker Red Label	€ 6.00	Lagavulin · 16	€ 7.50
J. Walker Black Label · 12	€ 7.00		

BOURBON WHISKY

Four Roses	€ 5.00	Jack Daniels	€ 6.00
Jim Bean	€ 5.00	Jack Daniels Single Barrel	€ 8.00

APERITIVI ANALCOLICI – no alcohol aperitif

San Bitter (bianco · rosso)	€ 4.00	Cocktail Sanpellegrino	€ 4.00
Crodino	€ 4.00		

ALCOOL POP – Bacardi Breezer**€ 4.50****APERITIVI ALCOLICI – aperitif**

Campari Soda	€ 5.00	Punt e mes	€ 5.00
Aperol Soda	€ 5.00	Pernod	€ 6.00
Martini	€ 5.00	Ricard	€ 6.00
Bitter Campari	€ 5.00	Pastis	€ 6.00
Bianco Sarti	€ 5.00	Apertass	€ 7.50

COCKTAILS ANALCOLICI – alcohol free cocktails**€ 6.50****Virgin Mojito****Ercolano - House fruit cocktail****Virgin Pina Colada****Shirley temple**

COCKTAILS PRE DINNER

Aperol spritz (prosecco – aperol – soda)	€ 8.00	Negroni (gin – vermouth rosso – bitter campari)	€ 8.50
Passion Fruit Spritz (prosecco – passoa – soda)	€ 9.00	Paradise (gin – apricot brandy – succo d'arancia)	€ 9.00
Martini spritz (prosecco – martini – soda)	€ 8.00	Kir Royal (prosecco – creme de cassis)	€ 9.00
Campari spritz (prosecco – campari – soda)	€ 8.00	Mimosa (prosecco – succo d'arancia)	€ 9.00
Hugo spritz (prosecco – sciroppo di sambuco – seltz)	€ 8.00	Champagne Cocktail (prosecco – brandy – angostura – zucchero)	€ 9.00
Limoncello spritz (prosecco – limoncello – soda)	€ 8.00	Bellini (prosecco – pesca – granatina)	€ 8.50
Cynar spritz (prosecco – cynar – soda)	€ 8.00	Margarita (tequila – cointreau – succo di limone)	€ 9.00
Americano (campari – vermouth rosso – soda)	€ 8.00	Manhattan (canadian whisky – vermouth rosso – angostura)	€ 9.00
Ercolano – house fruit cocktail (cocktail della casa)	€ 8.50	Garibaldi (bitter campari – succo d'arancia)	€ 8.50

COCKTAILS AFTER DINNER

Black Russian (vodka – liquore al caffè)	€ 9.00	Espresso Martini (vodka – sciroppo di zucchero – kahlua – espresso)	€ 9.00
White Russian (vodka – kalua – panna fresca)	€ 9.00	Daiquiri (rum chiaro – succo di limone – sciroppo di zucchero)	€ 9.00
Caipiroska (vodka – lime – zucchero di canna – sciroppo di fragola)	€ 9.00	Passion Fruit Daiquiri (passoa – rum chiaro – succo di limone – sciroppo di zucchero)	€ 10.00
Passion Fruit Caipiroska (vodka – lime – zucchero di canna – purea di passion fruit)	€ 10.00	B52 (kahlua – baileys – grand marnier)	€ 9.00
Cosmopolitan (vodka – cointreau – cramberry juice)	€ 9.00	God Father (scotch whiskey – amaretto di saronno)	€ 9.00
Orgasmo (vodka – baileys – amaretto)	€ 9.00	God Mother (vodka – amaretto di saronno)	€ 9.00
Kamikaze (vodka – cointreau – succo di limone)	€ 9.00	Alexander (cognac – panna fresca – crema di cacao)	€ 9.00
White Lady (gin – cointreau – succo di limone)	€ 9.00	French Connection (cognac – amaretto di saronno)	€ 9.00
Pink Lady (gin – cointreau – succo di limone – sciroppo di frgola)	€ 9.00	Whisky Sour (bourbon – succo di limone – sciroppo di zucchero)	€ 9.00

COCKTAILS LONG DRINK

Moscow Mule (vodka – ginger beer – succo di lime)	€ 9.00	Gin Fizz (gin – succo di limone – sciroppo di zucchero – soda)	€ 9.00
Mojito (rum bacardi – lime – zucchero di canna – menta fresca)	€ 9.00	Japanese (gin – vodka – midori – bacardi – lemonsoda)	€ 9.00
Passion Fruit Mojito (rum bacardi – lime – zucchero – purea di passion fruit – menta)	€ 10.00	Pornstar Martini (vanilla vodka – passoa – sciroppo di vaniglia – succo di lime – shot di prosecco)	€ 10.00
Pina Colada (rum – ananas – batida de cocco)	€ 9.00	B&B (brandy – bénédictine)	€ 9.00
Caipirinha (cachaca – lime – zucchero di canna)	€ 9.00	Fior di Loto (baileys – grand marnier – pesca – sciroppo di fragola)	€ 9.00
Sex on the beach (vodka – peach tree – succo d'ananas – cranberry juice)	€ 9.00	Tequila Sunrise (tequila – succo di arancia – sciroppo di granatina)	€ 9.00
Bloody Mary (vodka – tomato juice – lemon and spices)	€ 9.00	Long Island (gin – vodka – tequila – cointreau – cola)	€ 9.00

COFFEE COCKTAILS**€ 9.00****Italian Coffee**

(amaretto di saronno – caffè – zucchero di canna – panna)

Caribbean Coffee

(rum – caffè – zucchero di canna – panna)

Irish Coffee

(irish whisky – caffè – zucchero di canna – panna)

French Coffee

(cognac – caffè – zucchero di canna – panna)

ANY TIME COCKTAILS**€ 8.00**

Pimm's e Sprite · Malibu e Ananas · Southern Comfort e Cola · Malibu e Cola
Rum e Cola · Tia Maria e Cola · Canadian Club e Cola

GIN TONIC

Bosford & Schweppes	€ 8.00	Gin del Professore à La Madame & Monaco	€ 10.00
Gordon's & Schweppes	€ 8.00	Hendrix & Fever Tree	€ 10.00
Gordon's Pink & Schweppes	€ 8.00	Gin Mare & Fever Tree	€ 12.00
Beefeater & Schweppes	€ 9.00	Monkey 47 & Monaco	€ 12.00
Tanqueray & Schweppes	€ 9.00	Ish Limao & Monaco	€ 12.00
Bombay & Schweppes	€ 9.00	Tanqueray n. 10 & Monaco	€ 12.00
Gin del Professore Monsieur & Monaco	€ 10.00	Alkkemist Gin & Monaco	€ 14.00

SPIRITS - Gin

Bosford	€ 5.00	Hendrix	€ 7.00
Gordon's	€ 5.00	Gin Mare	€ 8.00
Beefeater	€ 6.00	Monkey 47	€ 8.00
Tanqueray	€ 6.00	Ish Limao	€ 8.00
Bombay	€ 6.00	Tanqueray n. 10	€ 8.00
Gin del Professore	€ 7.00	Alkkemist Gin	€ 10.00

VODKA TONIC

Smirnoff & Schweppes	€ 8.00	Moskovskaya & Fever Tree	€ 9.00
Stolichnaya & Schweppes	€ 9.00	Belvedere & Fever Tree	€ 10.00
Absolut & Schweppes	€ 9.00	Grey Goose & Fever Tree	€ 10.00
Absolut Vanilla & Schweppes	€ 9.00	Beluga & Fever Tree	€ 12.00

SPIRITS – Vodka

Smirnoff	€ 5.00	Moskovskaya	€ 6.00
Stolichnaya	€ 6.00	Belvedere	€ 7.00
Absolut	€ 6.00	Grey Goose	€ 7.00
Absolut Vanilla	€ 6.00	Beluga	€ 8.00

SHOT DRINK**€ 4.00****SNACK**

Patate* Fritte	<i>(french fries)</i>	€ 4.00
Chips* di patate, wurstel e pepe	<i>(chips potato, wurstel and pepper)</i>	€ 6.00
Tagliere misto (per due persone)	<i>(mixed plate of meats and cheese, for two person)</i>	€ 16.00
Anelli di Cipolla*	<i>(onion rings)</i>	€ 5.00
Toast	<i>cotto e formaggio (ham and cheese)</i>	€ 4.50
Toast caprese	<i>mozzarella e pomodoro (mozzarella cheese and tomato)</i>	€ 4.50
Toast completo	<i>cotto, formaggio e pomodoro (ham, cheese and tomato)</i>	€ 6.00
Calzone napoletano*	<i>mozzarella e pomodoro (mozzarella and tomato)</i>	€ 3.50

*Prodotto surgelato

PANINI – rolls

Hamburger Chianina 200 gr	Insalata, pomodoro, hamburger*, formaggio, bacon, patate fritte, cipolla (<i>salad, tomato, hamburger, cheese, crispy bacon, chips, and onion rings</i>)	€ 14.00
Hot dog e patatine	hot dog e patate fritte (<i>hot dog and french fries</i>)	€ 7.50
Ciabattina	pane ai cereali con rucola pomodoro e crudo (<i>grain bread with rocket salad tomato and parma ham</i>)	€ 6.50
Caprese	insalata pomodoro e mozzarella (<i>salad tomato and mozzarella</i>)	€ 6.00
Cotto e formaggio	cotto insalata pomodoro e mozzarella (<i>ham salad tomato and mozzarella</i>)	€ 6.50
Napoli	salame e mozzarella (<i>salami and mozzarella cheese</i>)	€ 6.00
Crudo	crudo e mozzarella (<i>parma ham and mozzarella</i>)	€ 6.50

TRAMEZZINI - sandwiches

Al Tonno · Tuna Sandwich	Insalata pomodoro tonno e maionese (<i>salad tomato tuna and mayonnaise</i>)	€ 6.50
Vegetariano	vegetarian sandwich (<i>mixed vegetables egg and mayonnaise</i>)	€ 6.50
BLT	Bacon insalata e pomodoro (bacon salad and tomato)	€ 6.50
Chicken Club sandwich	(<i>chicken* tomato salad mayonnaise and french fries</i>)	€ 11.50

SALTIMBOCCA – pizza bread

Saltimbocca al cotto	cotto e provola (<i>ham and provola cheese</i>)	€ 6.00
Saltimbocca al crudo	crudo e mozzarella (<i>parma ham and mozzarella cheese</i>)	€ 7.00
Saltimbocca con pancetta	Pancetta provola e insalata (<i>bacon provola cheese and salad</i>)	€ 7.00

PIZZE

Sorrento	(fresh tomato and mozzarella cheese)	€ 7.00
Margherita	(mozzarella cheese and tomato)	€ 6.50
Marinara	(tomato origan and garlic)	€ 6.00
Bianca con cotto	(mozzarella cheese and ham)	€ 6.00
Bianca con crudo	(mozzarella cheese and parma ham)	€ 7.50
Focaccia Tonino	(focaccia parma ham, rocket salad, cherry tomatoes, and parmesan)	€ 8.00
Bacon e Cipolle	(mozzarella cheese bacon and onions)	€ 7.50
Al salame	(mozzarella cheese, tomato and salami)	€ 7.00
Ai funghi	(mozzarella cheese, tomato and mushrooms)	€ 7.00
Vegetariana	(mozzarella cheese, eggplant, pepperoni, zucchini)	€ 7.00

PIATTI – dishes

Bistecca di scottona 450 gr	Bistecca di scottona servita con misto di verdure grigliate (<i>“Scottona” steak, served with mixed grilled vegetables</i>)	€ 19.00
Hamburger Chianina 200 gr	(<i>salad, tomato, hamburger, cheese, crispy bacon, chips, and onion rings</i>)	€ 14.00
English breakfast	(<i>bacon egg wurstel tomato salad beans and bread</i>)	€ 11.00
Filetto di Pollo con patate*	(<i>chicken fillet* and potato</i>)	€ 12.00
Cotoletta di pollo e patate	(<i>chicken cutlet and french fries</i>)	€ 9.00
Prosciutto e treccia	(<i>parma ham and mozzarella cheese</i>)	€ 11.00
Prosciutto e melone	Prosciutto crudo e melone (<i>parma ham and melon</i>)	€ 10.00
Fish and chips*	(<i>codfish and french fries</i>)	€ 11.00
Frittura di calamari*	(<i>fried squids served with mix salad</i>)	€ 13.00

INSALATE – salads

Insalata Caprese (<i>mozzarella cheese & tomato</i>)	€ 8.00	Insalata di tonno (<i>tuna salad</i>)	€ 8.00
Insalata Mista (<i>mixed vegetable salad</i>)	€ 7.00	Insalata di pollo (<i>chicken salad</i>)	€ 8.50
Verdure grigliate (<i>mixed grilled vegetable</i>)	€ 7.00		

eggplant · zucchini · pepperoni

PASTA***€ 10.00****Gnocchi alla sorrentina****Lasagna bolognese****Penne all'arrabbiata****Ravioli pomodoro e basilico****Spaghetti alla carbonara****Risotto alla pescatora****Pennetta mediterranea · *gluten free*****Tortellini panna e cotto****Risotto ai funghi porcini****Tagliatella ai funghi porcini****Pennette al salmone****Cannelloni****Fusilli al pomodoro**

*prodotto surgelato

VINI - Wine**VINO AL CALICE – Glass of wine****Falaghina Beneventano Igp** · La Vinicola del Titerno · *white*

12% Vol.

25 cl · € 5.50

Aglianico Beneventano Igp · La Vinicola del Titerno · *red*

12% Vol.

25 cl · € 5.50

Lacryma Christi del Vesuvio · De Angelis

12% Vol.

€ 5.50

VINO LOCALE (bianco · rosso) – Sorrento wine (white · red)**Sorrento Dop** · De Angelis

12,5% Vol.

75 cl · € 16.00

VINO ROSSO – red wine**Aglianico Igt** – I.g.p. · De Angelis

13% Vol.

75 cl · € 18.00

Gragnano Doc · Cantine Federiciane (*sparkling red wine*)

10,5% Vol.

75 cl · € 18.00

Chianti Rubizzo Igt · Rocca delle Macie

13% Vol.

75 cl · € 19.00

Merlot Doc · S. Marleno

12,5% Vol.

75 cl · € 22.00

Pinot Nero Doc · Weindorf

12,5% Vol.

75 cl · € 27.00

Nero del Tasso Aglianico Igt · De Angelis

13,5% Vol.

75 cl · € 35.00

VINO BIANCO – white wine**Falaghina Igt** · Borgotufato

13% Vol.

75 cl · € 18.00

Greco di Tufo Docg · Borgotufato

13% Vol.

75 cl · € 18.00

Cannellino di Frascati · Fontana Candida

10,5% Vol.

75 cl · € 19.00

Pinot Grigio Doc · I Telchi

12,5% Vol.

75 cl · € 21.00

Chardonnay Doc · I Telchi

12,5% Vol.

75 cl · € 21.00

VINI ROSE' – rosè wine**Lacryma Christi del Vesuvio** · De Angelis

37.5 cl · € 10.00

75 cl · € 17.00

Belstar cuvée rosè (sparkling rosè)

37.5 cl · € 11.00

VINI DA DESSERT – dessert wine**Marsala fine** · Cantine Pellegrino

€ 4.50

Tio Pepe sherry · Gonzales Byass

€ 5.00

Ruby Porto · Sandeman

€ 4.50

Pantelleria passito liquoroso · D. di C.

€ 5.00

SPUMANTI E CHAMPAGNE – sparkling wine and champagne**Prosecco Extra Dry Doc** · Palladio

calice · glass · € 4.50

20 cl · € 6.00

75 cl · € 30.00

Brachetto d'Acqui · Banfi

calice · glass · € 4.50

37.5 cl · € 15.00

75 cl · € 40.00

Berlucchi

75 cl · € 50.00

Ferrari

75 cl · € 50.00

Ca del Bosco cuvée prestige brut

75 cl · € 50.00

Ca del Bosco cuvée prestige rosè

75 cl · € 55.00

Veuve Clicquot

75 cl · € 70.00

Dom Perignon

75 cl · € 350.00