

La Terrazza degli Ulivi

RESTAURANT

Hors d'Oeuvre

<i>Seafood hors d'oeuvre</i> * <i>Fantasia di mare</i>	<i>26.00 €</i>
<i>Raw-fish assortment</i> * <i>Mosaico di crudi di mare</i>	<i>35.00 €</i>
<i>Grilled squids with potato and smoked-cheese cream, tomatoes confit and Port-wine Sauce</i> * <i>Calamaretto scottato su cremoso di patate</i>	<i>19.00 €</i>
<i>Swordfish "Parmigiana" with Caciocavallo Cheese</i> * <i>Parmigiana di pesce spada</i>	<i>19.00 €</i>
<i>Cuttlefish cooked at low temperature, celery Julienne, walnuts and passion fruit citronette</i> * <i>Seppia cotta a bassa temperatura</i>	<i>18.00 €</i>
<i>Anchovies, dipped in beaten egg and fried stuffed with Batavian endive and olives</i> * <i>Alici dorate ripiene con scarola e olive di Gaeta</i>	<i>17.00 €</i>

Raw Fish

<i>Cupped oysters</i> <i>Ostriche</i>	<i>each 3.00 €</i>
<i>Langoustines</i> * <i>Scampi</i>	<i>13.00 €</i>
<i>Red Shrimps</i> * <i>Gambero rosso</i>	<i>12.00 €</i>
<i>Fish of the day (tartare or carpaccio)</i> * <i>Tartare di pesce</i>	<i>26.00 €</i>

First Courses

- Gragnano Candele Pasta made by
"Pastificio Gerardo di Nola" sautéed with amberjack,
D.o.p. Vesuvio Piennolo's cherry tomato sauce,
olives from Gaeta and taralli crumbs
* Candele di Gragnano alla ricciola* *21.00 €*
- Gragnano Macaroni with seafood* *21.00 €*
** Calamarata con padellata di frutti di mare e crostacei*
- "Scialatielli" pasta with clams* *19.00 €*
and yellow cherry tomato sauce
Scialatielli con vongole veraci e zabaione di datterino giallo
- Black homemade noodles with langoustine* *21.00 €*
and pumpkin flowers on a pumpkin cream
** Linguina nera artigianale saltata con scampi, fiori e crema di zucca*
- Grouper Ravioli sautéed with courgettes, clams and shrimps* *21.00 €*
** Ravioli con ripieno di cernia saltati con zucchine, vongole e gamberi*
- Ravioli stuffed with Ricotta-cheese and spinachs* *16.00 €*
sautéed with butter, sage and crunchy "Bassiano" ham
*Raviolo di bufala saltato con burro, salvia
e croccante di prosciutto di Bassiano*

Second Courses

Grilled "Mazara del Vallo" Red Shrimps served with a mediterranean cous cous salad * Gamberi rossi scottati alla griglia e cous cous estivo	32.00 €
Grilled seabass escalope with red rice, vegetables brunoise and celeriac cream * Scaloppa di branzino alla griglia	28.00 €
Turbot fillet baked with potatoes, cherry tomatoes and olives from Gaeta Scaloppa di Rombo alla gaetana cotto al forno con patate, pomodorini e olive	28.00 €
Amberjack escalope in cherry-tomato sauce and olives from Gaeta * Scaloppa di ricciola in guazzetto	28.00 €
Fried squids served with an homemade garlic mayonnaise * Frittura di calamari con maionese aioli	26.00 €
Fish of the day - Pescato del giorno (grilled / baked with tomatoes and olives / baked in salt crust)	per 100gr 8.00 €

Vegetables

Mixed salad Insalata mista	7.00 €
Grilled vegetables Ortaggi alla griglia	7.00 €
Baked potatoes Patate al forno	7.00 €

Crustaceans

Langoustines * Scampi	per 100gr 13.00€
Red Shrimps * Gamberi rossi	per 100gr 12.00€
King Prawns * Mazzancolle	per 100gr 10.00€
Lobster Astice	per 100gr 10.00€
Blu mediterranean lobster (upon request) Astice blu del Mediterraneo	per 100gr 15.00€
Spiny mediterranean lobster (upon request) Aragosta del Mediterraneo	per 100gr 17.00€

Meat

Grilled Black Angus Entrecôte served in a blackberry and red wine sauce Entrecôte di Black Angus alla griglia	28.00€
Grilled organic steak Costata di vitellone biologica dei pascoli itrani	per 100gr 6.00€

AL SOLO FINE DI GARANTIRE LA MASSIMA QUALITA' DELLE MATERIE PRIME IMPIEGATE,
VIENE UTILIZZATA LA TECNICA DELL'ABBATTIMENTO RAPIDO DI TEMPERATURA.

IL PESCE DESTINATO AD ESSERE CONSUMATO CRUDO VIENE SOTTOPOSTO AL TRATTAMENTO DI BONIFICA PREVENTIVA
CONFORMEMENTE ALLE PRESCRIZIONI DEL REGOLAMENTO CE. N. 853/2004.

SI PREGA LA GENTILE CLIENTELA DI SEGNALARE EVENTUALI INTOLLERANZE ALIMENTARI AL PERSONALE DI SALA CHE VI
FORNIRA' LA LISTA DEGLI INGREDIENTI E RELATIVI ALLERGENI PRESENTI IN OGNI PIATTO. AD ECCEZIONE DEL PESCATO DEL
GIORNO, TUTTO IL PESCE FRESCO SUBISCE UN TRATTAMENTO DI ABBATTIMENTO O E' SURGELATO ALL'ORIGINE.

*L'ASTERISCO INDICA NEL MENU LA PRESENZA DI PESCE ABBATTUTO O SURGELATO ALL'ORIGINE

WITH THE ONLY AIM TO GUARANTEE YOU THE BEST FOOD QUALITY, BLAST-CHILLING METHOD IS USED.
FISH AND SEAFOOD TO BE EATEN RAW ARE ALWAYS PREVIOUSLY BLAST CHILLED
ACCORDING TO THE EUROPEAN LAW CE. N. 853/2004.

GUESTS ARE KINDLY ASKED TO INFORM US ABOUT FOOD INTOLERANCES AND ALLERGIES SO THAT THE STAFF IS ABLE TO
PROVIDE A COMPLETE LIST OF THE INGREDIENTS AND ALLERGENS OF EACH DISH.

*THE ASTERISK INDICATES BLAST CHILLED METHOD OR FROZEN FISH