

Antipasti

Starters

Culatta di Agerola, treccia Sorrentina e fichi	€ 35
<i>Agerolan culatta, Sorrentine mozzarella braid, and figs</i>	7 - 12
Polpo e patate	€ 35
<i>Octopus and potatoes salad</i>	14
Cozze alla marinara	€ 30
<i>Mussels in marinara sauce</i>	14
Melanzane a scarpone	€ 25
<i>Eggplant shells with capers, olives and tomato</i>	
Mozzarella in carrozza	€ 30
<i>Fried mozzarella cheese sandwich</i>	1 - 3 - 7



Primi piatti

First courses

Linguine con vongole veraci	€ 40
<i>Linguine with clams</i>	1 - 14
Risotto Carnaroli con passata di pomodoro sorrentino, stracciata di bufala e basilico greco	€ 32
<i>Carnaroli risotto with sorrentine tomato sauce, buffalo stracciata cheese and greek basil</i>	7
Pennoni alla Siciliana	€ 30
<i>Sicilian-style pennoni pasta (aubergine, tomato, caciotta)</i>	1 - 7
Spaghettone alla puttanesca	€ 30
<i>Puttanesca-style spaghettoni (olives, capers, tomato)</i>	1 - 8
Mezzanelli allardati	€ 30
<i>Mezzanelli "allardati" (pasta with tomato sauce and lard)</i>	1 - 8



LA COCUMELLA

Secondi piatti

Main courses

Filetto di spigola al salto con verdura di stagione	€ 45
<i>Sautéed sea bass fillet with seasonal vegetables</i>	4 - 9

Costoletta di vitello alla Milanese con sale Maldon, maionese con scorzette di limone e patate saltate	€ 40
<i>Milanese-style veal chop with Maldon salt, lemon zest mayonnaise and potatoes</i>	1 - 7

Frittura di calamari	€ 30
<i>Fried calamari</i>	1

Polpette al sugo di pomodoro	€ 28
<i>Meatballs in tomato sauce</i>	1 - 3 - 7

Cianfotta di verdure del nostro orto	€ 28
<i>Summer vegetable stew with our own produce</i>	6 - 9

Bun con hamburger di Chianina e patatine fritte	€ 35
<i>Bun with Chianina hamburger and french fries</i>	1 - 5