

Antipasti e Insalate

Starters and Salads

Prosciutto di Parma e melone	€ 28
Parma ham and melon	
Vitello tonnato	€ 32
<i>Veal with tuna sauce</i>	4-5-8-11
Polpo all'insalata	€ 30
<i>Octopus salad</i>	14
Cocktail di gamberi	€32
<i>Shrimp cocktail</i>	2-11-5-8
Carpaccio di manzo con insalatina aromatica e scaglie di Parmigiano	€ 30
<i>Beef carpaccio with mixed salad and Parmigiano chees shavings</i>	7
Parmigiana di melanzane	€ 30
<i>Eggplant parmigiana</i>	7-1
Insalata di patate con olive, pomodoro, tonno, cipolle e sedano croccante	€30
<i>Potato salad with olives, tomatoes, tuna, onions and crunchy celery</i>	4-9
Scarola riccia con tocchetti di bresaola, pomodorino semi dry, formaggio erborinato di bufala e friscous	€33
<i>Curly endive with bresaola chunks, semi-dried cherry tomatoes, blue buffalo cheese and friscous</i>	7-8-5-12-1



Primi Piatti/Zuppe

First courses/Soups

Cannellone alla Sorrentina <i>Sorrento-Style cannellone</i>	€ 30 7-3-1
Risotto allo zafferano <i>Saffron risotto</i>	€ 30 7
Ziti spezzati al ragù napoletano <i>Ziti pasta with Neapolitan ragout</i>	€ 32 1-9-12
Pennoni ai tre pomodori con basilico e caciotta <i>Pennoni pasta with three tomatoes, basil and caciotta cheese</i>	€ 30 7
Linguine all'astice <i>Linguine with lobster</i>	€ 45 1-2-9
Minestrone di stagione <i>Seasonal minestrone</i>	€ 27 9-13



LA COCUMELLA

Secondi Piatti

Main courses

Tagliata di entrecote con rucola, scaglie di Parmigiano e pomodorini	€ 35 7
<i>Sliced entrecôte with arugula, Parmesan's shavings, and cherry tomatoes</i>	
Scaloppa di vitello alla Sorrentina	€ 30
<i>Veal escalope Sorrento-style</i>	7 -12
Pollo al limone femminiello Sorrentino	€ 33
<i>Chicken with femminiello Sorrentino's lemon</i>	9
Frittura di gamberi e calamari con salsa capricciosa	€ 38
<i>Fried shrimp and squid with capricciosa salad</i>	12-6-8-14-2
Spigola al vapore con patata schiacciata al limone	€ 32
<i>Steamed sea bass with lemon-flavored mashed potatoes</i>	4
Boule di verdure di stagione al salto aromatizzato al basilico greco	€ 25
<i>Sautéed seasonal vegetables boule flavoured with greek basil</i>	9
Cotoletta alla milanese	€ 25
<i>Breaded veal cutlet</i>	1-3

Contorni

Side dishes

Insalata di pomodoro	€ 15
<i>Tomato salad</i>	
Patate fritte	€ 15
<i>French fries</i>	
Purea di patate	€ 18
<i>Potato purée</i>	7
Verdure grigliate	€ 18
<i>Grilled vegetables</i>	
Spinaci all'agro	€ 18
<i>Lemon scented spinach</i>	