



## PUNTA TRAGARA

### INSALATE– SALADS

#### *Insalata Caprese – Caprese Salad*

Pomodoro cuore di bue, mozzarella di bufala e basilico

Sorrento's Tomato, Buffalo Mozzarella and Basil

€ 26

#### *Insalata Pergola– Pergola Salad*

Rucola, pomodorini, scaglie di Parmigiano, tonno fresco scottato

Rocket salad, cherry tomatoes, seared tuna and parmigiano shaves

€ 30

#### *Healthy Salad*

Quinoa, germogli di spinaci, cetriolo, rapa rossa, avocado, salmone affumicato, sesamo tostato, dressing al sesamo

Quinoa, spinach sprouts, cucumber, beetroot, avocado, smoked salmon, sesame, sesame dressing

€ 30

#### *Misticanza di mare– Seafood Salad*

Misticanza, pomodoro, calamaro, polpo e gamberi Mix salad, tomato, squid, octopus and shrimp

€ 35

#### *Insalata Caesar– Caesar Salad*

Lattuga, crostini di pane, bacon croccante, scaglie di Parmigiano, acciughe, pollo Lettuce, croutons, crispy

bacon, parmigiano shaves, anchovies, chicken

€ 28

#### *Pokè*

Riso sushi, tartare di tonno rosso, alga wakame, pomodorino secco, avocado, mandorle, semi misti, alga nori, zucchini alla scapece, olive verdi

Sushi rice, red fin tuna tartare, wakame seaweed, dry cherry tomatoes, avocado, almond, mixed seeds, nori seaweed, zucchini scapece style, green olive

€ 30



## PUNTA TRAGARA

### ANTIPASTI- STARTER

#### *Saute' di frutti di mare- Seafood Saute'*

Cozze e vongole veraci con crostini all'aglio ordino

Mussels ad Clams with orsino garlic croutons

€ 28

#### *Tartare*

Tartare di tonno aromatizzata agli agrumi ed erba cipollina

Citrus and chives flavored tuna tartare

€ 36

#### *Carpaccio*

Carpaccio di gamberi, burrata, gel di limone e insalatina croccante

Shrimp Carpaccio, burrata cheese, crispy lettuce and lemon gel

€ 38

#### *Parmigiana*

Melanzane, salsa al pomodoro, mozzarella, basilico e parmigiano

Eggplant, tomato sauce, mozzarella cheese, basil and parmigiano cheese

€ 26

#### *Vitello tonnato*

Vitello, salsa tonnata, capperi e acciughe

Veal, tuna sauce, cappers and anchovies

€ 30



## PUNTA TRAGARA

### PRIMI PIATTI-PASTA

#### *Ravioli Capresi*

Ravioli ripieni di caciotta di latte vaccino e maggiorana, salsa al pomodoro

Ravioli stuffed with caciotta cheese, majoram, tomato sauce

€ 28

#### *“Spaghet a Vongol”*

Spaghetti alle vongole veraci, servito in bianco

Spaghetti with mussels and clams in white sauce

€ 32

#### *Linguine alla Nerano*

Linguine con Zucchine, basilico e Formaggio

Linguine with zucchini, basil and cheese

€ 28

#### *Spaghetino*

Spaghetтини con salsa al pomodoro classico campano e basilico

Spaghetтини with tomato sauce and basil

€ 26

#### *Gnocchi alla sorrentina*

Gnocchi di patate gratinati con salsa al pomodoro e mozzarella

Potato gnocchi au gratin with tomato sauce and mozzarella cheese

€ 28

#### *Mezzi paccheri aumm aumm*

Mezzi paccheri di gragnano con pomodoro, melanzane e provola

Mezzi paccheri from gragnano with tomato, eggplant and provola cheese

€ 28



## PUNTA TRAGARA

### SECONDI PIATTI- MAIN COURSES

#### *Polpo*

Polpo scottato, scarola ripassata con pinoli, olive e capperi  
Seared octopus, escarole with pine nuts, olives and capers

€ 34

#### *Frittura*

Calamari e Gamberi fritti, salsa tartara  
Squid and Shrimps fried, tartare sauce

€ 40

#### *Pescato intero- Catch of the day*

Pescato del giorno intero ai ferri con verdure di stagione o in umido con patate, olive e capperi o all'acqua  
pazza

Catch of the day served grilled or stewed with cherry tomatoes, olives and capers

€ 13 x 100gr.

#### *Tagliata*

Tagliata di manzo scottata, patate al forno aromatizzate al rosmarino

Seared beef Steak, baked potatoes flavored with rosemary

€ 38

#### *Cotoletta*

Cotoletta di vitello con osso, insalata di rucola pomodorini e scaglie di Parmigiano

Veal cutlet, rocket salad, cherry tomatoes and parmigiano shaves

€ 38



## PUNTA TRAGARA

### DESSERT

#### *Caprese*

Torta Caprese con gelato alla vaniglia  
Almond & Chocolate cake with vanilla ice cream  
€ 18

#### *Crostata*

Crostata estiva alla frutta  
Summer fruit tart  
€ 18

#### *Babà*

Babà al rum profumato agli agrumi  
Citrus flavored babà  
€ 18

#### *Tiramisù*

Classico tiramisù con savoiardi  
Classic tiramisù  
€ 18

Frutta / Gelati / Sorbetti  
Fruit / Ice cream / Sorbet  
€ 16



## PUNTA TRAGARA

I nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche:

Pesci e prodotti a base di pesce, molluschi e prodotti a base di molluschi, crostacei e prodotti a base di crostacei, cereali contenenti glutine, uova e prodotti a base di uova, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte, anidride solforosa, solfiti, frutta a guscio, sedano e prodotti a base di sedano, lupini e prodotti a base di lupini, arachidi e prodotti a base di arachidi, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

Il personale è a disposizione per fornire qualsiasi informazione inerente alla natura dei prodotti e materie utilizzate ed alle modalità di preparazione.

Il cliente è pregato di comunicare al personale la sua necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche.

All the dishes may contain allergens such as gluten, cereals, crustaceans, fish, eggs, peanuts, nut, soy, milk, celery, mustard, sesame, sulphur dioxide, lupins and seafood. Please advise our staff in presence of any food allergies or intolerance. Some products are treated at the origin or locally, by the rapid reduction of temperature (Reg. CE 11169/20011 e Reg CE 852/04).

We inform our guests that in case of adverse weather conditions, seasonal produces may not be available and substituted with produces kept in intense cold.