



Menù

Gin Club & American Bar

Menù by the Pool

Lunch 12:30- 18:00



SNACKS

Maxi Toast Caprese

Toast, pomodoro cuore di bue, fiordilatte e basilico
Toast, Sorrento's tomatoes, fior di latte cheese and basil
€28

Avocado Toast

Toast, uova sode, avocado, semi misti e ravanelli
Toast, eggs, avocado, mixed seeds, radish
€28

Club Sandwich

Toast, maionese, insalata, pomodoro, uova sode, pollo e bacon croccante
Toast, mayonnaise, lettuce, tomatoes, eggs, crispy bacon and chicken
€35

The Burger

Bun Artigianale, hamburger, cheddar, maionese alla cipolla, insalata, pomodoro e cetrioli
Artisanal bun, beefburger, cheddar, onions mayonnaise, salad, tomatoes and pickled cucumber
€38

Fish Burger

Bun artigianale al nero di seppia, hamburger di pesce, Misticanza,
pomodoro cuore di bue e avocado
Artisanal cuttlefish ink bun, fish burger, mix salad, tomatoes, avocado
€36

Tutti gli snacks sono serviti con patate fritte
All the snacks are served with french fries



INSALATE
SALADS

Insalata Caprese

Pomodoro cuore di bue, mozzarella di bufala e basilico
Sorrento's Tornato, Buffalo Mozzarella and Basil
€28

Insalata Pergola

Rucola, pomodorini, scaglie di Parmigiano, tonno rosso del mediterraneo 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*
€32

Misticanza di mare

Misticanza, pomodoro, calamaro, polpo e gamberi*
*Mix salad, tomato, squid, octopus and shrimp**
€36

Insalata Caesar

Lattuga, crostini di pane, bacon croccante, scaglie di Parmigiano, acciughe, pollo
Lettuce, croutons, crispy bacon, parmigiano shaves, anchovies, chicken
€28

Pokè

Riso basmati, tartare di tonno rosso, alga wakame, pomodorino secco, avocado,
mandorle, semi misti, alga nori, zucchine alla scapece
Basmati rice, red fin tuna tartare, wakame seaweed, dry cherry tomatoes, avocado,
almond, mixed seeds, nori seaweed, zucchini scapece style
€34



ANTIPASTI
STARTERS

Saute' di frutti di mare

Cozze e vongole veraci con crostini all'aglio orsino

Mussels and clams with orsino garlic croutons

€32

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

Eggplant, tomato sauce, mozzarella

€28

Vitello tonnato

Vitello, salsa tonnata, capperi e acciughe

Veal, tuna sauce, capers and anchovies

€30



PRIMI PIATTI
PASTA

Ravioli Capresi

Ravioli ripieni di caciotta di latte vaccino e maggiorana, salsa al pomodoro
Ravioli stuffed with caciotta cheese, marjoram, tomato sauce

€30

"Spaghet' a Vongol"

Spaghetti alle vongole veraci, servito in bianco
Spaghetti with mussels and clams in white sauce

€35

Linguine alla Nerano

Linguine con Zucchine, basilico e Formaggio
Linguine with zucchini, basil and cheese

€30

Spaghetino

Spaghetтини con salsa al pomodoro classico campano
Spaghetтини with tornato sauce

€28

Gnocchi alla sorrentina

Gnocchi di patate gratinati con salsa al pomodoro e mozzarella
Potato gnocchi au gratin with tornato sauce and mozzarella cheese

€28

Mezzi paccheri aumm aumm

Mezzi paccheri di Gragnano con pomodoro, melanzane e provola
Mezzi paccheri from Gragnano with tornato, eggplant and provola cheese

€28



SECONDI PIATTI

Polpo

Polpo scottato, scarola ripassata con pinoli, olive e capperi
Seared octopus, escarole with pine nuts, olives and capers
€36

Frittura

Calamari e Gamberi* fritti, salsa tartara
Squid and Shrimps fried, tartare sauce*
€45

Pescato intero

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 with seasonal vegetables 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
€42

Cotoletta

Cotoletta di vitello con osso, insalata di rucola pomodorini e scaglie di Parmigiano
Veal cutlet, ricket salad cherry tomatoes and parmigiano shaves
€40



DESSERT

Caprese

Torta Caprese con gelato alla vaniglia
Almond & Chocolate cake with vanilla ice cream
€20

Crostata

Crostatina estiva alla frutta
Summer fruit tart
€20

Babà

Babà al rum profumato agli agrumi
Citrus flavored rum baba
€20

Tiramisù

Classico tiramisù con savoiardi
Classic tiramisù
€20

Tagliata di frutta fresca di
stagione

Fresh seasonal fruit
€20

Selezione di gelati e sorbetti
della casa

Selection of home-made ice cream and sorbet
€18



Le pietanze del Menù possono contenere allergeni quali, glutine, crostacei, uova, arachidi, soia frutta secca a guscio, latte e derivati, sedano, molluschi, pesce, senape, lupini e anidride solforosa.

Vogliate far presente allo staff di eventuali allergie o intolleranze. Un libro degli ingredienti, sempre aggiornato, è a vostra disposizione per qualunque chiarimento.

Per garantire la freschezza alcuni prodotti subiscono abbattimento rapido della temperatura (Reg.CE N° 11169/11 e Reg CE N° 852/ 04)

(*) Prodotto congelato in origine.

(**) Gli alimenti destinati ad essere consumati crudi o praticamente crudi sono stati sottoposti a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

All the dishes may contain allergens such as gluten, cereals, crustaceans, fish, eggs, peanuts, nuts, soy, milk, celery, mustard, sesame, sulfur 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 1169/2011 e Reg CE 852/ 04).

(*) Product frozen in origin.

(**) Food destined to be eaten raw or practically raw has been subjected to preventive reclamation treatment in compliance with provisions of EC regulations 853/2004, annex III, section VIII, chapter 3, letter D, point 3.