



| Fritti

Fried Bites

“O’cuoppo” x2 (fritto all’Italiana) 12€

Neapolitan Cuoppo (for 2 people) – A mix of traditional fried street food potato croquettes, arancini, crispy fried dough bites

Tris Classico 6€

Montanarine fritte con pomodoro di San Marzano

Fried mini-pizza dough topped with San Marzano tomato sauce, basil, and Parmesan

Frittatine di pasta 2pz 4.50€

Classica/Alla Nerano (con zucchine) / Siciliana (con melanzane)

Crispy Pasta Bites (2 pcs) – Classic / Nerano Style (with zucchini) / Sicilian Style (with eggplant)

Crocchettone in pane panko

Classico 7€, Caprese (pomodoro e bufala) Nerano (con zucchine) 10€

Con Mortadella e pistacchio 10€

Jumbo Gourmet Croquette in panko breadcrumbs – Classic 7€, Caprese (with tomato and buffalo mozzarella) 10€ Nerano (with zucchini) 10€ Mortadella & Pistachio 10€

Patate Dippers Potato Dippers

cacio e pepe 7€ / cedar e becon 7€/ wrustel

7€

Coperto 2€





Patatine 6€ *French Fries*

Crocché Frittatina Zeppoline 1pz 2.50€

Potato Crocché, Crispy Pasta Bites, and Neapolitan Savory Fried Dough Bites (1 pc each)

Antipasti

Appetizers

Tagliere di formaggi e salumi x2 persone 24€

Selection of Italian cheeses and cured meats, served with bread, honey, and jam

Prosciutto e treccia Sorrentina 10€

Italian cured ham served with fresh braided mozzarella

Insalata caprese 11€

Fresh mozzarella, tomatoes, basil, extra virgin olive oil, and oregano

Carpaccio di manzo con pomodorini e scaglie 15€

Beef Carpaccio thinly sliced raw beef topped with cherry tomatoes, Parmesan and a drizzle of extra virgin olive oil

La parmigiana di melanzane 12€

Coperto 2€





Baked layers of eggplant, tomato sauce, mozzarella, Parmesan, and basil

Piatti Di Mare

Seafood specialties

Il Polpo scottato crema di patate profumata al limone 16€

Grilled octopus on lemon-flavored potatoes

Soutè cozze e vongole 15€

Sautéed mussels and baby clams

Spaghetti con vongole e pomodorino fresco 18€

Spaghetti with clams and fresh cherry tomatoes

Gnocchi gamberetti e zucchine 16€

Potato gnocchi with baby shrimp and sautéed zucchini

Frittura di Gamberi e Calamari 20€

Deep-fried Shrimps and calamari rings

Orata o Spigola alla Griglia con contorno Sq. ~30€

Grilled Sea Bream or Sea Bass served with Side Dish – approx. €30

Coperto 2€





Primi Piatti

First Courses

Gnocchi alla Sorrentina 10€

Sorrentina Style-Potato gnocchi with tomato sauce, mozzarella, Parmesan, and fresh basil

Gnocchi ai 4 Formaggi 11.90€

Potato gnocchi in a creamy four-cheese sauce

Ravioli Capresi 11€

Ravioli fil/ed with soft cheese, tornato, and basi/, served with a light tornato sauce

Cannelloni Ricotta e Spinaci 12€

Lasagna al ragu 12€

Lasagna with Meat Ragù – Layered pasta with slow-cooked meat sauce, béchamel, and Parmesan

Spaghetti alla Nerano (con le zucchini) 12.90€

Nerano Style-Spaghetti with fried zucchini, Provolone cheese and fresh basil

Spaghetto con polpette e pomodoro 11.90€

Spaghetti with Meatballs and Tornato Sauce

Coperto 2€





Secondi

Main courses

Tagliata di Manzo con rucola pomodorini e scaglie 17€

Sliced Beef Steak with Arugula, Cherry Tomatoes, and Parmesan Shavings

Cotoletta con patatine 10.90€

Crispy Breaded Cutlet with Fries

Polpetta di carne di manzo con pomodoro basilico 4pz 10€

Beef Meatballs in Tomato Sauce with Fresh Basil (4 pcs)

Contorni

Side Dishes

Verdure di stagione grigliate 7€

Grilled Seasonal Vegetables

Insalata verde 5€

Green Salad

Coperto 2€





Patate al forno con rosmarino 5€

Crispy Oven-Roasted Potatoes with Fragrant Rosemary



Insalatone

Grand Gourmet Salads

Caesar Salad 12.90€

Insalata mista con pollo e salsa cesar

Mixed salad with grilled chicken and Caesar dressing

Vegetariana 11,90€

Insalata mista con verdure sott'olio e verdure grigliate

Mixed salad with marinated and grilled vegetables

Insalata di Tonno 12.90€

Tuna Salad – Mixed salad with tuna

Caponata Blu 13.90€

Insalata di pomodoro, mozzarella, fresella, tonno olive verdi e cipolla

Tomato salad with mozzarella, tuna, green olives, onion, and crispy fresella (toasted Italian bread)

Coperto 2€





Dessert

Sweet Temptations

Tiramisù 6€

Delizia al limone 6€

Sorrento's Signature Dessert – A delicate sponge cake filled with lemon cream, inspired by the flavors of the Amalfi Coast

Babà 6€

Traditional Neapolitan Baba – Soft, fluffy sponge cake soaked in rum syrup

Pizza con la Nutella 8€ Black

& White Pizza 10€

"Straccetti" alla Nutella x2 8€

Dolce del giorno 6€

Chef's Dessert of the Day – Ask Your Host for More Details

Coperto 2€





Cioccolato e nocciola 6€

Hezelnut and chocolate iscecream



Crema e Pistacchio 6€

Chocolate and pistachio ice cream



Limone Ripieno 6€

lemon sorbet



Ananas ripieno

Ananas sorbet



Cocco ripieno

Coconut ice cream



Limoncello Flutè

Ice cream with limoncello



(Coperto 2€





Pizze della Tradizione

Traditional Pizzas

Margherita 6.90€

Pelati selezione capri blu, fior di latte di agerola ,basilico e olio EVO

*Capri Blu Selection Whole Tomatoes, Fior di Latte {Agerola's Fresh Cow's Milk Cheese},
Basi/ & EVO Oil*

Marinara 5.90€

Pomodoro pelati selezione capri blu, origano, aglio e olio EVO

Capri Blu Selection Whole Tomatoes, Oregano, Garlic & EVO Oil

Napoletana 7 €

Pomodoro pelati selezione capri blu, origano di montagna, aglio, olive nere, alici di Cetara basilico e olio
EVO

Coperto 2€



*Capri Blu Selection Whole Tomatoes, Mountain Oregano, Garlic, Black Olives, Cetara Anchovies,
Basil & EVO Oil*

Napoletana rivisitata 11.50€

Pomodoro giallo saltato in padella, origano, olive nere, datterini rossi, aglio, basilico e olio EVO

Sautéed Yellow Tomatoes, Oregano, Black Olives, Cherry Tomatoes, Garlic, Basil & EVO Oil

Bufalina 9 €

Pomodoro pelati selezione capri blu, mozzarella di bufala campana D.O.P, basilico e olio EVO

Capri Blu Selector Whole Tomatoes, Buffalo Mozzarella Campana D.O.P, Basil & EVO Oil

Cosacca 5.90€

Pomodoro pelati selezione capri blu, pecorino romano, basilico e olio EVO

Capri Blu Selection Whole Tomatoes, Pecorino Romano, Basil & EVO Oil

Provola e Pepe 7.90€

Pomodoro pelati selezione capri blu, provola di Agerola, pepe macinato, basilico e olio EVO

Capri Blu Selection Whole Tomatoes, smoked Provola cheese, Ground Black Pepper, Basil & EVO Oil

Diavola 8.90€

Pomodoro pelati selezione capri blu, fior di latte di Agerola, spianata piccante, basilico e olio EVO

*Capri Blu Selection Whole Tomatoes, Fior di Latte (Agerola's Fresh Cow's Milk Cheese), Spicy Salami,
Basil & EVO Oil*

Focaccia Caprese 10€

Pomodoro di Sorrento, mozzarella di bufala campana D.O.P, origano di montagna, basilico e olio EVO

Pizza Bread with Sorrento Tomatoes, Buffalo Mozzarella Campana D.O.P, Mountain Oregano, Basil &

Coperto 2€





EVO Oil

Capricciosa 9.90€

Pomodoro pelati selezione capri blu, fior di latte di Agerola, salame Napoli, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofini, olive nere, basilico e olio EVO

Capri Blu Selection Whole Tomatoes, Fior di Latte from Agerola, Napoli Salami, Cooked Ham, Champignon Mushrooms, Baby Artichokes, Black Olives, Basil & EVO Oil

Siciliana 8.90€

Provola affumicata di Agerola, melanzane a funghetto, datterino rosso, salsiccia sbriciolata, caciotta di pecora, basilico e olio EVO

Smoked Provola cheese, Fried Eggplant, Cherry Tomatoes, Crumbled Sausage, sheep cheese, Basil & EVO Oil





Ortolana 8.90€

Fior di latte di Agerola, melanzane a funghetto, peperoni, chips di zucchine, basilico e olio EVO

Fior di Latte from Agerola, Fried Eggplant, Peppers, Zucchini Chips, Basi/ & EVO Oil

Wrustel & Patatine 8€

Fior di latte di Agerola, wrustel, patatine fritte* e olio EVO

Fior di Latte from Agerola, Wurstels, French Fries & EVO Oil

Crocco Pizza 10€

Fior di latte di Agerola, panna, prosciutto cotto, crocchè, basilico e olio EVO

Fior di Latte from Agerola, Cream, Cooked Ham, Croquettes, Basi/ & EVO Oil

Patanella 10€

Provola di Agerola, patate al forno, salsiccia sbriciolata, basilico e olio EVO

Smoked Provola cheese, Roasted Potatoes, Crumbled Sausage, Basil & EVO Oil

5 Formaggi 11€

Provola di Agerola, gorgonzola, ricotta fior di Fruscella, pecorino romano, scaglie provolone del monaco, basilico e olio EVO

Smoked Provola cheese, Gorgonzola, Fruscella Ricotta, Pecorino Romano, Provolone del Monaco Shavings, Basil & EVO Oil

4 Pomodori 9.90€

Fior di latte di Agerola, pomodoro pelati selezione Capri Blu, pomodoro giallo saltato in padella, datterino giallo, datterino rosso, basilico e olio EVO

Coperto 2€





Fior di latte, Capri Blu peeled tomatoes, pan-fried yellow tomatoes, yellow and red cherry tomatoes, basil, and EVO oil

Tonno e Cipolla 11€

Cipolla stracotta, fior di latte di Agerola, olive nere, filetti di tonno, basilico e olio EVO

Slow-Cooked Onions, Fior di Latte from Agerola, Black Olives, Tuna Fillets, Basil & EVO Oil

Ripieno Classico 9.50€

Ripieno al forno con pomodoro pelati selezione Capri Blu, ricotta fior di Fruscella, provola di Agerola, salame Napoli, prosciutto cotto, pecorino, basilico e olio EVO

Stuffed Calzone with Capri Blu Selection Whole Tomatoes, Fruscella Ricotta, smoked Provola cheese, Napoli Salami, Cooked Ham, Pecorino, Basil & EVO Oil

Pizze Fritte

Deep-Fried Pizzas

Montanara Classica 10€

Pomodoro pelati selezione Capri Blu, mozzarella di bufala campana D.O.P parmigiano reggiano, basilico e olio EVO

Deep-fried Stuffed Calzone Capri Blu Selection Whole Tomatoes, Buffalo Mozzarella D.O.P, Parmesan Reggiano, Basil & EVO Oil

Montanara Sorrento 13.90€

Montanara doppia cottura con pomodoro giallo saltato in padella, mozzarella di bufala campana D.O.P, fonduta di parmigiano 24 mesi, prosciutto crudo di Parma, noci di Sorrento, basilico e olio EVO

Double-Cooked Montanara (Fried and Baked) with Sautéed Yellow Tomatoes, Buffalo Mozzarella D.O.P, seasoned 24-Month Aged Parmesan Fondue, Parma Prosciutto, Sorrento Walnuts, Basil & EVO Oil

Coperto 2€





Ripieno Classico Fritto 9.50€

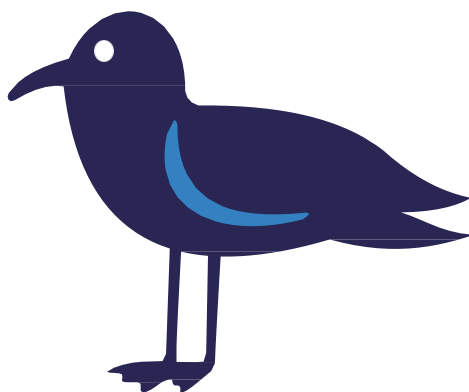
Pomodoro pelati selezione Capri Blu, ricotta fior di Fruscella, provola di Agerola, salame Napoli, prosciutto cotto, pepe macinato, pecorino

Deep-fried Stuffed Calzone *Capri Blu Selection Whole Tomatoes, Fruscella Ricotta, smoked Provolac cheese, Salami Napoli, Cooked Ham, Ground Pepper, Pecorino*

Ripieno Napoletano Fritto 9.50€

Pomodoro selezione Capri Blu, ricotta fior di Fruscella, provola di Agerola, cicoli napoletani, pepe macinato

Deep-fried Stuffed Calzone Capri Blu Selection Tomatoes, Fruscella Ricotta, Smoked Provolac Cheese, Neapolitan Cicoli (Pork Fat and Meat Mixture), Ground Pepper



Firmate Capri Blu Sorrento

Signed by Capri Blu Sorrento

Capri Blu 2.0 12€

Ripieno al forno con: ricotta fior di Fruscella, fior di latte di Agerola, rucola, datterino rosso e giallo, prosciutto crudo di Parma, fonduta di parmigiano 24mesi e olio EVO

Coperto 2€





Folded Pizza with Fruscella Ricotta, Fior di Latte cheese, Arugula, Cherry Tomatoes, Parma Prosciutto, Parmesan Shavings & EVO Oil

Nerano 12€

Crema di zucchini, provola di Agerola, parmigiano reggiano, chips di zucchine, scaglie di provolone del monaco, basilico e olio EVO

Zucchini Cream, smoked Provolone cheese, Parmesan Reggiano, Zucchini Chips, Provolone del Monaco Shavings, Basil & EVO Oil

Arrosto Blu 12.90€

*Fior di latte di Agerola, datterino giallo, prosciutto crudo di Parma, stracciata di Bufala, basilico e olio EVO
Fior di Latte cheese, Yellow Cherry Tomatoes, Parma Prosciutto, Buffalo Stracciata (Soft, Creamy Buffalo Cheese), Basil & EVO Oil*

Pulecenella 10€

Provolone di Agerola, ricotta fior di Fruscella, pancetta arrostita, pepe macinato, zeste di limone di Sorrento, basilico e olio EVO

Smoked Provolone cheese, Fruscella Ricotta, Roasted Pancetta, Ground Pepper, Sorrento Lemon Zest, Basil & EVO Oil

Sole di Napoli 10.90€

Pomodoro giallo saltato in padella, bufala campana D.O.P., scaglie di provolone del monaco, basilico e olio EVO

Sautéed Yellow Tomatoes, Buffalo Mozzarella Campana D.O.P., Provolone del Monaco Shavings, Basil & EVO Oil

Centro Storico Napoli 11€

Cornicione ripieno di ricotta fior di Fruscella, ombra di pomodoro pelati selezione capri blu, provola di Agerola, cicoli napoletani, pepe macinato, basilico e olio EVO

Coperto 2€





*Capri Blu Selection Whole Tomatoes, Smoked Provola Cheese, Fruscella Ricotta, Neapolitan Cicali
(Pork Fat and Meat Mixture), Ground Pepper, Basil & EVO Oil*



Coperto 2€





Bologna 10.90€

Fior di latte di Agerola, mortadella I.G.P., pesto di pistacchio di Bronte, granella di pistacchio, basilico e olio EVO

Fior di Latte cheese, I.G.P. Mortadella, Bronte Pistachio Pesto, Pistachio Crumble, Basi/ & EVO Oil

Cacio e Pepe 12.90€

Provola affumicata di Agerola, pancetta arrotolata, pepe macinato, sbriciolata di tarallo Napoletano, crema Cacio e pepe, Olio Evo e basilico

Smoked Provola, rolled pancetta, ground black pepper, crumbled Neapolitan tarallo, Cacio e Pepe cheese cream, EVO oil, and basil

Pulled Pork 11€

Cipolla stracotta, pulled pork, fior di latte di Agerola, cipolla croccante, basilico e olio EVO

Slow-Cooked Onions, Pulled Pork, Fior di Latte cheese, Crispy Onions, Basi/ & EVO Oil

Faraglione 10.90€

Ripieno al forno con scarola riccia, alici di Cetara, olive nere, fior di latte di Agerola, pecorino romano e olio EVO

Folded Pizza with Escarole, Cetara Anchovies, Black Olives, Fior di Latte Cheese, Pecorino Romano & EVO Oil

San Gennaro 11€

Ripieno in crosta di pecorino con parmigiana di melanzane, fior di latte di Agerola, basilico e olio EVO

Folded Pizza with Pecorino Crust Filling with Eggplant Parmigiana, Fior di Latte Cheese, Basi/ & EVO Oil

Estate Blu 14.90€

Fior di latte peperoncini di Fiume saltati in padella con datterini gialli, rossi e cozze in uscita
Grattugiata di pecorino romano basilico e olio EVO DOP Sorrento





Coperto 2€

Margherita 7.90€

Pelati selezione capri blu, fior di latte di agerola ,basilico e olio EVO

Capri Blu Se/ection Who/e Tomatoes, Fior di Latte (Agerola's Fresh Cow's Milk Cheese), Basil & EVO Oil

Napoletana 8€

Pomodoro pelati selezione Capri Blu, origano di montagna, aglio, olive nere,alici di Cetara basilico e olio EVO

Capri Blu Se/ection Who/e Tomatoes, Mountain Oregano, Gar/ic, B/ack Olives, Cetara Anchovies, Basil & EVO Oil

Provola e Pepe 8.90€

Pomodoro pelati selezione Capri Blu, provola di Agerola, pepe macinato,basilico e olio EVO

Capri Blu Selection Whole Tomatoes, smoked Provola cheese, Ground Black Pepper, Basi/ & EVO Oil

Diavola 9.90€

Pomodoro pelati selezione capri blu, fior di latte di Agerola, spianata piccante, basilico e olio EVO

Capri Blu Selection Whole Tomatoes, Fior di Latte (Agerola's Fresh Cow's Milk Cheese), Spicy Salami, Basil & EVO Oil

Pulecenella 11€

Provola di Agerola,ricotta di fior di Fruscella,pancetta arrotolata,pepe macinato,zeste di limone di Sorrento, basilico e olio EVO

Smoked Provola cheese, Fruscella Ricotta, Ra/led Pancetta, Ground Pepper, Sorrento Lemon Zest, Basil & EVO Oil





Sole di Napoli 11.90€

Pomodoro giallo saltato in padella, bufala campana D.O.P., scaglie di provolone del monaco, basilico e olio EVO

Sautéed Yellow Tomatoes, Buffalo Mozzarella Campana D.O.P., Provolone del Monaco Shavings, Basil & EVO Oil

Coperto 2€

Drinks & Beverages

Soft drink 2.5€

Birra alla spina Bionda/ Rossa

20cl 4€ 40cl 6€

Blonde & Red Draft Beer

Vino Locale Bianco/ Rosso/ Prosecco

Local Wine – White / Red / Sparkling wine

Calice (150ml) 6€

Glass (150ml) 6€

500 ml 15€

750 ml 20€

1 L 25€

1 L Vino Con le Pesche 25€

A refreshing spritz made with citrus liqueur from the Amalfi Coast

Coperto 2€





Spritz

The classic Italian aperitif with, Prosecco, Italian Liqueurs & soda

Aperol Spritz 9€

Limoncello Spritz 7€

Blu Spritz 10€





AVVISO IMPORTANTE

IMPORTANT NOTICE

SE SEI ALLERGICO O INTOLLERANTE AD UNA O PIÙ SOSTANZE, INFORMACI E TI INDICHEREMO LE PREPARAZIONI PRIVE DEGLI SPECIFICI ALLERGENI.

IF YOU ARE ALLERGIC OR INTOLERANT TO ONE OR MORE SUBSTANCES, PLEASE LET US KNOW, AND WE WILL TELL YOU WHICH COURSES AND BEVERAGES DO NOT CONTAIN THE SPECIFIC ALLERGENS.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

The information regarding the presence of substances or products causing allergies or intolerances are available by contacting the staff on duty.

①



CEREALI
CONTENENTI GLUTINE
CEREALS
CONTAINING GLUTEN

②



CROSTACEI E PRODOTTI
A BASE DI CROSTACEI
CRUSTACEANS AND
PRODUCTS THEREOF

③



UOVA E PRODOTTI
A BASE DI UOVA
EGGS AND
PRODUCTS THEREOF

④



PESCE E PRODOTTI
A BASE DI PESCE
FISH AND
PRODUCTS THEREOF

⑤



ARACHIDI E PRODOTTI
A BASE DI ARACHIDI
PEANUTS AND
PRODUCTS THEREOF

⑥



SOIA E PRODOTTI A
BASE DI SOIA
SOYBEANS AND
PRODUCTS THEREOF

⑦



LATTE E PRODOTTI
A BASE DI LATTE
MILK AND
PRODUCTS THEREOF

⑧



FRUTTA
A
GUSCIO

NUTS

⑨



SEDANO E PRODOTTI
A BASE DI SEDANO
CELERY AND
PRODUCTS THEREOF

⑩



SENAPE E PRODOTTI
A BASE DI SENAPE
MUSTARD AND
PRODUCTS THEREOF

⑪



SEMI DI SESAMO E PRODOTTI
A BASE DI SEMI DI SESAMO
SESAME SEEDS
PRODUCTS THEREOF

⑫



ANIDRIDE SOLFOROSA
E SOLFITI
SULPHUR DIOXIDE
AND SULPHITES

⑬



⑭



Sorrento 2€





LUPINI E PRODOTTI
A BASE DI LUPINI
LUPIN AND
PRODUCTS THEREOF

MOLLUSCHI
E PRODOTTI
A BASE DI
MOLLUSCHI
MOLLUS
CS AND
PRODUCTS
THEREOF

Le nostre procedure HACCP tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il nostro personale è addestrato per occuparsi di tale rischio. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili (ad esempio nella zona buffet). Quindi non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni.
// Our HACCP procedures take into account the cross-contamination risk and our staff is trained to deal with this risk. Nevertheless, it should be pointed out that in some cases, due to objective needs, the preparation and service operations of food and beverages may involve some shared areas and utensils (eg in the buffet area). So, the possibility that food has come into contact with other food products, including other allergens, can not be excluded.