

Classic

Spritz

The classic Italian aperitif with Prosecco, Italian liqueurs & soda

- ◆ Aperol Spritz 9€
- ◆ Limoncello Spritz 7€
- ◆ Campari Spritz 9€
- ◆ Hugo Spritz 9€

Negroni 10 *Gin, Vermouth rosso, Campari*

Gin tonic 9€

Vodka tonic 9€

Fried Bites *Crocché ,Frittatina , Arancini (1 pz) 2€*

Potato Crocché, Crispy Pasta Bites, Arancini

Saltimbocca

Neapolitan pizza bread sandwich

Caprese 6.90€

Mozzarella di Bufala, Pomodoro di Sorrento, origano, basilico

Tradizionale 9€

Mozzarella fior di latte, Melanzane grigliate, prosciutto crudo di parma

Fior di latte mozzarella, grilled eggplant, and aged Parma ham

Inasalatone

Grand Gourmet Salads

Insalata di Tonno 11.90€

Mixed salad with tuna

Caponata Blu 14.90€

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

Insalata Caprese 11.00€

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



Vino a Calice Glass wine *locale**

Bianco/Rosso/Rosé/Prosecco

125ml 6€

500ml 15€

1000ml 28€

Vino I.G.P Sorrento (*Protected Geographical Indication*):

Cantine De Angelis Sorrento

“Carnelia” Colore giallo paglierino carico, profumo particolarmente intenso, fruttato, floreale e minerale. **8€**

“Bianco Del Tasso” Colore giallo paglierino, profumo molto fruttato, floreale e minerale, evidenzia frutta esotica **12€**

“Torquato” Colore rosso rubino, profumo fruttato, con sentori di mora e prugna, speziato con riferimenti al pepe nero ed ai chiodi di garofano. **8€**

Nero Del Tasso 2019 Aglianico IGP De Angelis 1930: Colore rosso rubino intenso con sfumature violacee, profumo intenso e fruttato, con sentori di mora, mirtillo e ribes, speziato con netti riferimenti alla liquirizia, al cacao ed alla vaniglia.

Intense ruby red color with violet hues, an intense and fruity aroma with notes of blackberry, blueberry, and blackcurrant, enriched by spicy hints of licorice, cocoa, and vanilla **14€**

Cocktail

Signed by Capri Blu Sorrento

Blu Spritz: erbe e agrumi di liquore Venturo si fondono con la freschezza del vino spumante e il curacao

Made with citrus liqueur from the Amalfi Coast vino spumante & Soda **10€**

Basel esperienze: Basilico, rosmarino, limone di Sorrento, sale marino e camomilla blu, Prosecco Extra Dry & Soda
Basil, Rosemary, Sorrento Lemon, Sea Salt, and Blue Chamomile, Sparkling Wine & Soda

12€



Cafetteria

Espresso **2.5€** Americano **3.5€** Ginseng **2.5€**
Capuccino **3.5€** Latte Macchiato **4€** Caffè Latte **4€**
Caffè Freddo Shakerato **6€**
The Caldo **3€** Infuso Classico/Frutta **4.5€**

Soft Drink

Acqua Water **2.5€** Soft Drink **2.5€**

Birre Classiche in bottiglia 33cl

Peroni **3.5€** Peroni Nastro Azzurro **3.5€** Tennent's **4€** Heineken **3.5€**

Birre alla spina *Draft bear*

Spina Bionda/Rossa 0,2 (artigianale/Craft Beer) 4€
Spina Bionda/Rossa 0,4 (artigianale/Craft Beer) 6€

Peroni Capri Blu Sorrento 33cl 4€ *Promo x5 16€*

“Premium” Syrentium Sorrento 750 Ml

Birra artigianale chiara con bucce fresche di “Limone di Sorrento IGP”

Elea Syrentum - Birra Artigianale Mediterranea 20€

Il gusto è deciso ma armonioso, con note che richiamano gli agrumi della Costiera e il calore delle terre del sud

The flavor is bold yet harmonious, with notes reminiscent of the citrus fruits of the Amalfi Coast and the warmth of southern lands

Syrentum - Birra Artigianale Mediterranea 20€

Il profumo è fresco e agrumato, il gusto intenso ma bilanciato, con una chiusura secca e avvolgente. Perfetta per chi cerca un'esperienza sensoriale che racconti il sole, il mare e la cultura della costa campana

The aroma is fresh and citrusy, the taste intense yet balanced, with a dry and enveloping finish. Perfect for those seeking a sensory experience that captures the sun, the sea, and the culture of the Sorrento Coast

