

Daily Menu

Menu del giorno

Service snack bar available from 3:00 pm to 11:30 pm

Servizio snack bar dalle 15:00 alle 23:30



DEI CAPPUCINI

Bar

Salads & Snacks

Insalate & Snack

CAPRESE D.O.P.

Buffalo mozzarella D.O.P., red datterini tomatoes,
extra virgin olive oil, oregano and basil

Mozzarella di bufala D.O.P. datterini rossi, olio EVO, origano e basilico



EUR 29

CAESAR SALAD

Plain | Natural



EUR 26

Chicken | Pollo



EUR 30

Shrimps | Gamberetti



EUR 34

VEGAN SALAD | INSALATA VEGANA

Mixed greens, tofu, Taggiasca olives, semi-dried tomatoes, cucumbers, walnuts

Misticanza, tofu, olive Taggiasche, pomodoro semidry, cetrioli, noci



EUR 26

Sandwiches

Panini

HAMBURGER DIVINO

Angus beef burger, smoked scamorza cheese, tomatoes, rocket salad,
caramelised red onions and mayonnaise

Hamburger di carne bovina di razza Angus, scamorza affumicata rucola,
pomodoro, cipolla rossa caramellata e maionese



EUR 34

SANDWICH SPECIAL CLUB

Chicken, bacon, boiled egg, lettuce, mayonnaise and tomato

Pollo, bacon, uova sode, lattuga, maionese e pomodori



EUR 32

PANUOZZO VEGANO

Courgettes, aubergines, pesto of dried tomatoes, rocket and almond

Zucchine, melanzane, pesto di pomodori secchi, rucola e mandorle



EUR 28

All sandwiches are served with French fries

Tutti i panini sono serviti con patatine fritte

Pasta dishes

Pasta

Linguine with clams and Amalfi Sfusato lemon

Linguine alle vongole e limone Sfusato amalfitano



EUR 37

Spaghetti with fresh tomato and basil from our garden

Spaghetti al pomodoro fresco e basilico



EUR 29

Linguine with lemon sauce

Linguine al limone



EUR 26

Desserts

Dolci

Tiramisù

Tiramisù



EUR 19

Amalfi lemon delight cake

Delizia al limone Sfusato amalfitano



EUR 21

Artisan ice cream and sorbet selection

Selezione di gelati e sorbetti artigianali



EUR 18

Allergens

Allergeni



Gluten | *Glutine*



Nuts | *Frutta con guscio*



Crustaceans | *Crostacei*



Celery | *Sedano*



Egg | *Uovo*



Mustard | *Senape*



Fish | *Pesce*



Sesam | *Sesamo*



Peanuts | *Arachidi*



Sulphide | *Solfiti*



Soy | *Soia*



Lupin | *Lupino*



Milk | *Latte*



Mollusc | *Mollusco*



Vegetarian
Vegetariano



Vegan
Vegano



Local
Locale



Gluten Free
Senza Glutine



Dairy Free
Senza Lattosio



Contains pork
Contiene carne di maiale

Dear guest, please inform your waiter if you have any food allergies or intolerances. Try our selection of sustainable coffees, teas and infusions. All our fish and seafood are sustainably caught. * The fish undergoes a temperature reduction process in order to guarantee its absolute food integrity. All prices include VAT. A suggested 10% service charge will be added to your bill. All fish on the menu is caught in the Mediterranean Sea, Tyrrhenian Sea, Ionian Sea, Atlantic Sea, and Adriatic Sea. We are committed to purchasing meat from local suppliers; the poultry, turkey and pork are sourced from Italy while the beef is sourced from the United States and the lamb from Ireland.

*Gentile ospite, con la presente le suggeriamo di comunicare al nostro personale le eventuali intolleranze o allergie alimentari in modo da poter consigliare al meglio la sua scelta. La invitiamo a degustare la nostra selezione di caffè, tè e infusi provenienti da agricoltura sostenibile. I nostri pesci e frutti di mare sono derivanti da pesca sostenibile. * Il pesce subisce un processo di abbattimento della temperatura al fine di garantire l'assoluta integrità alimentare. Tutti i prezzi includono IVA. Il contributo sul servizio consigliato del 10% sarà aggiunto al suo conto. Tutto il pesce presente in menù viene pescato nel Mar Mediterraneo, Mar Tirreno, Mar Ionio, Mar Atlantico, Mar Adriatico. Ci impegniamo ad acquistare la carne da fornitori locali; il pollame, tacchino e suino sono di provenienza italiana mentre il manzo di provenienza statunitense e l'agnello di provenienza Irlandese..*