



HOTEL CONTINENTAL ★★★★★  
SORRENTO

## *Antipasti*

*Il crudo di mare*

€ 30,00

\*\*\*

*Astice al burro e scalogno, morbido di patate viola, spuma di mozzarella di bufala ed emulsione di colatura di alici*

€ 28,00

\*\*\*

*Polpo arrostito su crema di ceci, porro croccante e cavolo di Bruxelles*

€ 20,00

\*\*\*

*Crudo e cotto di tonno con lenticchie nere beluga, verdure croccanti, formaggio di capra e maionese al lime*

€ 20,00

\*\*\*

*Veli di baccalà di Lofoten, fiori di broccoli, pomodori confit e salsa ai cinque fiori*

€ 18,00

\*\*\*

*Carpaccio di Fassone con misticanza, sfere di melone, frutti di bosco, tartufo nero, scaglie di parmigiano e salsa Caesar*

€ 22,00

\*\*\*

*Vellutata di zucca gialla con burrata d'Andria, prosciutto crudo, cipolla rossa in agrodolce e crostini all'olio di Muraglia*

€ 18,00



HOTEL CONTINENTAL ★★★★★  
SORRENTO

## *Primi Piatti*

*Pasta e patate con spuma di provola affumicata e pesto con pancetta*

€ 15,00

\*\*\*

*Risotto agli agrumi di Sorrento con gamberi di Grapolla  
all'olio dei colli sorrentini*

€ 18,00

\*\*\*

*Spaghetti di Gragnano con scorfano, limone, fiori di zuccina,  
pesto di bottarga e pomodoro secco*

€ 20,00

\*\*\*

*Mezzi paccheri con alici fresche,  
peperoncini verdi e pomodorini datterini*

€ 18,00

\*\*\*

*Stracci di pasta fresca all'uovo con baccalà,  
pomodoro giallo, pinoli, uvetta e origano*

€ 22,00

\*\*\*

*4+4 Ravioli "Terrazza Vittoria"*

€ 18,00



HOTEL CONTINENTAL ★★★★★  
SORRENTO

## *Secondi Piatti*

*Rombo al salto, su scottato di spinaci e salsa di capperi,  
olive e pomodorini del piennolo*

€ 24,00

\*\*\*

*Filetto di spigola gratinata su verza croccante e crema di finocchi e capperi*

€ 26,00

\*\*\*

*Trancio di ricciola all'acqua pazza amalfitana,  
morbido di patate saporite e scarole al salto*

€ 22,00

\*\*\*

*Maialino da latte su purea di cavolfiore brasato, zucchini alla scapece  
e croccante di nocciole salate*

€ 22,00

\*\*\*

*Carré d'agnello al timo in crosta di pistacchio, fagottino di patate in pasta fillo,  
funghi trifolati e dressing di barbabietola*

€ 26,00

\*\*\*

*Variazione di galletto, morbido di melanzane, millefoglie di patate e peperoni arrostiti*

€ 20,00

\*\*\*

*Frittura di pesce alla napoletana con salsa tartara (per 2 persone)*

€ 33,00



HOTEL CONTINENTAL ★★★★★  
SORRENTO

## *Le Carni*

*Cube roll di manzo Wagyu Rib-steak Wagyu*

€ 32,00

\* \* \*

*Chateaubriand con salse e selezione di verdure (per 2 persone)*

€ 70,00

\* \* \*

*Costoletta di vitello alla pizzaiola ai due pomodorini, con patate e verdure di stagione*

€ 26,00

\* \* \*

*Filetto di scottona con contorni*

€ 30,00

\* \* \*

*Tagliata di Angus con misticanza, scaglie di parmigiano 36 mesi e salsa balsamica*

€ 22,00

\* \* \*

*Fiorentina di vitellone bianco dell'Appennino con patate e verdure(per 2 persone)*

€ 80,00



HOTEL CONTINENTAL ★★★★★  
SORRENTO

## *Menù vegetariano*

*Sfizio caprese con mozzarella di bufala*

€ 16,00

\* \* \*

*Gateau di patate, con verdure, spuma di mozzarella affumicata e tartufo nero*

€ 18,00

\* \* \*

*Risotto con crema di basilico e tartara di rapa rossa*

€ 16,00

\* \* \*

*Spaghetti con zucchini ed il suo fiore, scaglie di caciottina*

€ 16,00

\* \* \*

*Scrigno di melanzane a funghetti, su ragù leggero di pomodori San Marzano*

€ 16,00

\* \* \*

*Omelette al formaggio filante, con verdure e patate*

€ 14,00