



HOTEL CONTINENTAL ★★★★★  
SORRENTO

## Menu "A Mare"

*Tentacoli di polpo arrostiti, caponatina di biscotto di Agerola e sottoli,  
caviale di melanzane, dressing di basilico e polvere di oliva di Gaeta  
Grilled octopus garnished with pickles, aubergine caviar  
and a basil and dried olive dressing*

\*\*\*

*Risò "Riserva San Massimo", burrata pugliese,  
crudi di gamberi rossi e germogli alla colatura di Cetara  
Risotto "Riserve San Massimo" with burrata,  
raw red prawns and anchovie coulis*

\*\*\*

*Ricciola scottata con pomodorini, olive e capperi, patate e boccolo calabrese  
Amberjack fillet with cherry tomatoes, olives and capers  
garnished with potatoes and broccoli*

\*\*\*

*Pre dessert*

\*\*\*

*Soffice di bufala con frutti di bosco  
Soft buffalo cream cheese with wild berries*

€ 70.00