



HOTEL CONTINENTAL ★★★★★
SORRENTO

Antipasti

Il crudo di mare € 35,00

*Astice su crema di broccoli, verdure baby, velo di calamare,
fuso di caciottina di Sorrento ed emulsione di colatura di alici € 30,00*

Polpo arrostito, fagioli di controne, taccole, porro fritto e olio di muraglia € 23,00

*Crudo e cotto di tonno ai due sesami con riso selvaggio,
verdure croccanti e maionese al lime € 23,00*

*Veli di baccalà di Lofoten, couis- couis di cavolfiore, olive,
cipolla rossa in agrodolce e salsa salmoriglio € 20,00*

*Fagottino di manzo ripieno di burrata di bufala, tartufo nero,
indivia riccia e salsa tartara € 25,00*

*Vellutata di zucca con cremoso di caprino, speck di montagna,
pomodori confit e crostini al rosmarino € 20,00*



HOTEL CONTINENTAL ★★★★★
SORRENTO

Primi Piatti

Pasta e patate con spuma di provola affumicata e pesto con pancetta € 18,00

*Risotto al sentore di limone sorrentino, con seppia,
gamberi rossi crudi ed erba finocchina € 20,00*

*Spaghetti di Gragnano con scorfano, limone, fiori di zuccina,
pesto di bottarga e pomodoro secco € 22,00*

Mezzi paccheri con alici fresche, peperoncini verdi e pomodorini pachino € 20,00

*Linguine all' uovo "filotea" con tartufi di mare, basilico,
pecorino di fossa su crema di pomodorini gialli € 23,00*

*Ravioli di caciotta e maggiorana con fonduta di provolone del Monaco,
brunoise di zucchine e pomodoro San Marzano scottato al basilico € 20,00*



HOTEL CONTINENTAL ★★★★★
SORRENTO

Secondi Piatti

*Trancio di dentice cotto su pelle al fumetto di pesce e fondo di vitello
con spinacini e purè di patate € 26,00*

*Spigola croccante su crema di zucchine, patate fritte germogli,
dadini di pancetta e cipollotto al brodo di pesce € 28,00*

*Cubi di ricciola cotta a bassa temperatura
con giardiniera di verdure al salto e salsa mediterranea € 25,00*

*Maiolino di latte brasato, verza bianca al guanciale, involtino di peperone rosso,
dressing di mela annurea e croccante di nocciole salate € 24,00*

*Costoletta d'agnello laticauda al timo fresco
su morbido di melanzane all'aglio orsino e bietola scottata € 26,00*

*Variazione di galletto alla cacciatora con funghi,
morbido di patate e dressing di erbe spontanee € 22,00*



HOTEL CONTINENTAL ★★★★★
SORRENTO

Le carni

Cube roll di manzo Wagyu

€ 35,00

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

€ 80,00

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

€ 30,00

Filetto di scottona con contorni

€ 30,00

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

€ 25,00

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

€ 90,00



HOTEL CONTINENTAL ★★★★★
SORRENTO

Piatti Vegetariani

Carpaccio di rapa rossa con insalatina di campo e morbido di caprino € 18,00

Variazione di mozzarella e pomodori nostrani € 16,00

Risotto con zucchine ed il suo fiore, quenelle di stracciatella di bufala € 18,00

Scialatielli dell'autore con listarelle di verdure e scaglie di parmigiano € 18,00

Millefoglie di verdure grigliate su ragù leggero di pomodoro e dressing di basilico € 18,00

*Tortino di patate con uovo di Paolo Parisi, pomodorini,
misticanza e tartufo nero dell'Irpinia € 20,00*