



CONTINENTAL
HOTEL SORRENTO *****

Primi piatti

*Riso "Riserva San Massimo", agli agrumi sorrentini,
tartara di crostacei e germogli eduli
€ 32,00*

*Mezze maniche rigate, ragù di pesce di scoglio, olive di Gaeta,
finocchietto e polvere di capperi
€ 25,00*

*Linguine di Gragnano con acciughe e alici, datterino,
crema di peperoncino verde e origano
€ 26,00*

*Tagliolini in crema di patate, vongole, pecorino e basilico
€ 26,00*

*Fagottino di pasta fresca, ripiena di parmigiana di melanzane,
vellutata di pomodoro,
spuma di mozzarella affumicata e tartufo nero
€ 25,00*



CONTINENTAL
HOTEL SORRENTO *****

I Classici di Terrazza Vittoria

Il crudo di mare

€ 50,00

*Carpaccio di manzo, misticanza di campo, frutti di bosco,
parmigiano, tartufo nero e salsa tartara*

€ 26,00

*Spaghettoni con ragù di scorfano, fiori di zucca,
crema di pomodoro secco e bottarga di tonno*

€ 25,00

*Mesca Francesca con patate, stracciatella di bufala,
pesto di pancetta e basilico*

€ 22,00

Rombo chiodato all'acqua pazza, quiche di patate e broccolo calabrese

€ 30,00

Variazione di galletto, champignon, crocchette di patate e dressing di peperone

€ 22,00



CONTINENTAL
HOTEL SORRENTO *****

Antipasti

Astice alla catalana

€ 38,00

*Cubi di tonno rosso scottato alle erbe, vellutata di zucca,
spinaci e granulato di pinoli*

€ 33,00

*Polpo affogato su crema di pomodori gialli, lenticchie,
indivia al salto e velo di pane*

€ 30,00

*Triglia al pane saporito, salsa alla marinara,
caviale di melanzane e morbido di ricotta*

€ 28,00

*Variazione di piccione, croccante di mais,
broccoletti all'aglio e chutney di lamponi*

€ 28,00



CONTINENTAL
HOTEL SORRENTO *****

Menu vegetariano

*Vellutata di zucca, vegetali al salto,
stracciatella di bufala e crostini*
€ 22,00

Fantasie alla caprese
€ 22,00

Risotto alla pizzaiola con croccante di parmigiano all'origano
€ 23,00

*Spaghettoni alla Nerano, fiori di zucca e
scaglie di provolone del monaco*
€ 23,00

Omelette al formaggio, patate dorate e broccoletti
€ 20,00

Tortino vegetale con scarole al salto
€ 20,00



CONTINENTAL
HOTEL SORRENTO *****

Secondi Piatti

*Spigola in crosta di pistacchio di Bronte,
pomodori secchi San Marzano,
morbido di patate al porro e taccole verdi*

€ 33,00

*Trancio di dentice cotto sulla pelle, crema di cavolfiore,
bietoline saltate e fondo di vitello*

€ 33,00

*Bianco di cernia c.b.t. broccolo barese, patate allo zafferano
e brunoise di cuore di bue*

€ 30,00

*Petto d'anatra laccata all'arancia e il suo foie gras, pesca,
cime di rapa e crocchette al pane panko*

€ 33,00

*Maialino da latte, verza al guanciale, millefoglie di patate,
marmellata di pomodoro e pepe lungo*

€ 28,00



CONTINENTAL
HOTEL SORRENTO *****

Le Carni

Chateaubriand con selezione di verdure nostrane (per due persone)
€ 90,00

Filetto di scottona con broccoli e patate dorate
€ 45,00

Cube roll di manzo Wagyu, scarole e crocchette di patate
€ 45,00

Tagliata di fassona con millefoglie di patate e funghi parigini
€ 28,00

Fiorentina con fantasia di verdure dell'orto e varie salse (per due persone)
€ 100,00



CONTINENTAL
HOTEL SORRENTO *****

Degustazione

Entrée

Astice alla catalana

*Cubetti di tonno rosso, scottato alle erbe, vellutata di zucca,
spinacini e granulato di pinoli*

*Riso "Riserva San Massimo", agli agrumi sorrentini,
tartara di crostacei e germogli eduli*

*Mezze maniche rigate, ragù di pesce di scoglio,
olive di Gaeta, finocchietto e polvere di capperi*

*Francio di dentice cotto sulla pelle, crema di cavolfiore,
bietoline saltate e fondo di vitello*

Pre dessert

Delizia al limone

€ 120,00