





















*di Sole...di Luna*  
ristorante























Hotel Sporting <sup>★★★★</sup>

# Antipasti

- Carpaccio di Cernia, Burrata e Frutti Rossi \*\***    
*Carpaccio of Grouper, Burrata and Red Fruits* 26 €
- Ricciola agli Agrumi, Insalatina di campo e Coulis di Mango \*\***    
*Amberjack with Citrus Fruits, Field salad and Mango coulis* 25 €
- Tartare di Gambero Mediterraneo, crackers alle Erbe e gel di Ribes \***       
*Mediterranean Shrimp Tartare, Herbal crackers and Currant gel* 26 €
- Tentacoli di Polpo caramellato, purea di Patate e Olive Taggiasche \***   
*Caramelized Octopus tentacles, Potato puree and Taggiasca olives* 23 €
- Bresaola di Tonno con gel all'Arancia, Salmone marinato a secco con Cipolle caramellate, Gambero in crosta di Tarallo su coulis di Pomodoro giallo \*\***    
*Tuna bresaola with Orange gel, marinated Salmon with caramelized Onions, Shrimp in Tarallo crust on Yellow Tomato coulis* 24 €
- Tartare di Manzo con chips di Pecorino, Misticanza, sale Maldon**   
*Beef tartare with Pecorino chips, mixed Salad, Maldon salt* 24 €
- Crudo e cotto di Verdure con Maionese alla Soia**    
*Raw and cooked Vegetables with Soy Mayonnaise* 20 €
- Selezione di Crudi di Mare \*\***     
*Selection of raw Seafood* ... €

# Primi Piatti

- Spaghetto nero, Alici di Cetara,  
stracciata di Burrata, polvere di Pomodoro**     
*Black Spaghetti pasta, Cetara anchovies, Burrata Stracciata, Tomato powder* 21 €
- Tagliolini di Alge, bianco di Calamaro,  
Vongole, Pomodorino del Piennolo \***     
*Seaweed Tagliolini fresh pasta, Squid, Clams, Piennolo cherry Tomatoes* 23 €
- Bottoni di Pasta fresca con Bisque di Gamberi,  
il Suo crudo, pesto leggero di Rucola \*\***    
*Bottoni fresh pasta with Prawn Bisque, its Raw, light Rocket pesto* 23 €
- Paccheri con Pomodoro Datterino,  
terra di Olive, Brunoise di Tonno \*\***    
*Paccheri pasta with Datterino tomatoes, Olive soil, Tuna brunoise* 23 €
- Gnocchetti di Patate al Ragu' Napoletano della Tradizione**    
*Potatoes Gnocchetti with Traditional Neapolitan Ragu* 21 €
- Candele alla Genovese, fonduta di Parmigiano e Basilico**     
*"Candele" Pasta with Genovese sauce, Parmesan fondue and Basil* 22 €
- Riso Acquerello, Scampi, Limone e Olio al Basilico \***    
*"Acquerello" Rice, Scampi, Lemon and Basil Oil* 27 €
- Ravioli ripieni di Patate e Rosmarino  
con Crema di Zucchine alla Scapece e Mandorle salate**     
*Ravioli stuffed with Potatoes and Rosemary, Scapece Courgette, Salted Almonds* 22 €

## Secondi Piatti

- Trancio di Ricciola, cremoso al Limone e Scarola ripassata \*\***    
*Amberjack Slice, Creamy with Lemon and Sautéed Escarole*  
26 €
- Filetto di Branzino su purea di Carote e Zenzero, Cannolo di Verdure \*\***    
*Sea Bass Fillet on Carrot and Ginger puree, Vegetable Cannoli*  
23 €
- Cubo di Baccalà lardellato, Friggitelli saltati e schiacciatina di Patate viola \*\***   
*Cube of larded Cod, sautéed Friggitelli and mashed Purple Potatoes*  
23 €
- Tonno Scottato in semi di Papavero,  
Cipolla caramellata e Maionese all'Arancia \*\***   
*Seared tuna in Poppy seeds with caramelized Onion and Orange Mayonnaise*  
25 €
- Agnello Presalé CBT, crema di Piselli, Patate sabbiare \*\***     
*CBT Presalé Lamb, Peas Cream, blasted Potatoes*  
24 €
- Orata farcita con Provola  
aromatizzata al Limone e Basilico su salsa alla Nerano \*\***    
*Sea Bream stuffed with Provola flavored with Lemon and Basil on a Nerano sauce*  
24 €
- Filetto di Manzo CBT scottato, il Suo Fondo, Ciambotta di Verdure \*\***  
*Seared CBT Beef Fillet, Its Sauce, Vegetable Ciambotta*  
28 €
- Pescato del Giorno**  
*Catch of the Day*  
... €

# Contorni

**Insalata Verde**

*Green Salad*

6 €

**Insalata Mista**

*Mixed Salad*

7 €

**Insalata di Pomodori**

*Tomatoes Salad*

8 €

**Patate Fritte \* **

*French Fries*

7 €

**Patate al Forno**

*Baked Potatoes*

10 €

**Verdure Grigliate**

*Grilled Vegetables*

10 €

**Friggitelli alla Napoletana**

*Neapolitan-style Friggitelli*

10 €

# Dessert

## Il Babà - Babà

**Babà con bagna agli Agrumi, crema Chantilly alla Vaniglia, salsa di Frutti di Bosco**  
*Babà with Citrus syrup, Vanilla Chantilly cream, Wild Berry sauce*

12 €

## Cioccolato e Arachidi - Chocolate and Peanuts

**Mousse al Cioccolato fondente 70%, Brownie al Cacao, Cremoso al burro di Arachidi, Albicocca del Vesuvio**  
*Dark Chocolate 70% Mousse, Cocoa Brownie, Creamy Peanut Butter, Mount Vesuvius Apricot*

12 €

## Il Cocco - Coconut

**Ganache Montata al Latte di Cocco, Ananas Confit, Gel al Mango e Maracuja**  
*Whipped Coconut Milk Ganache, Pineapple Confit, Mango Gel and Maracuja*

12 €

## La Delizia al Limone - Sweet Lemon Delight

**Bavarese al Limone di Sorrento, Curd al Limone, cenere al Cioccolato Bianco**  
*Bavarian cream with Sorrento Lemon, Curd with Lemon, White Chocolate ash*

12 €

## Semifreddo alla Nocciola - Hazelnut Semifreddo

**Parfait alla Nocciola, Crema liquida al Cacao, Polvere all'Olio Extra Vergine d'Oliva**  
*Hazelnut Parfait, Liquid Cocoa Cream, Extra Virgin Olive Oil Powder*

12 €

## Tagliata di Frutta - Sliced Fresh Fruit

*Sliced Fresh Fruit*

12 €

**Sostanze o prodotti che creano allergie o intolleranze****Substances or products that create allergies or intolerances**

Caro Cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

*Dear customer, please inform our staff about any specific food allergy or intolerance issue; All our employees are well trained to suggest you the best dishes to satisfy your needs in order to match your expectations.*

**Cereali contenenti Glutine - Cereals containing Gluten**

ciò: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
- b) maltodestrine a base di grano (1);
- c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

**Crostacei e prodotti a base di Crostacei - Crustaceans****Uova e prodotti a base di Uova - Eggs****Pesce e prodotti a base di Pesce - Fish**

tranne:

- a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

**Arachidi e prodotti a base di Arachidi - Peanuts****Soia e prodotti a base di Soia - Soya**

- a) olio e grasso di soia raffinato (1);
- b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
- c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
- d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

**Latte e prodotti a base di Latte (incluso lattosio) - Milk**

tranne:

- a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
- b) lattio.

**Frutta a guscio - Nuts**

vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

**Sedano e prodotti a base di Sedano - Celery****Senape e prodotti a base di Senape - Mustard****Semi di Sesamo e prodotti a base di Semi di Sesamo - Sesame****Anidride Solforosa e Solfiti - Sulphur Dioxide (Sulphites)**

in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

**Lupini e prodotti a base di Lupini - Lupin****Molluschi e prodotti a base di Molluschi - Molluscs**

Allegato II Regolamento UE n. 1169/2011

(1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

\* Alcuni prodotti, se non reperibili freschi, potrebbero essere surgelati all'origine

\*\* Prodotto fresco e abbattuto