

## Crudo

Gran crudo Relais Blu	Euro 50,00
(secondo disponibilità e periodo) 4 ostriche, tartare, sashimi, tacos e carpaccio	
Ostriche Special Claire (secondo disponibilità e periodo)	Euro 4.00/Cad
Sashimi di Pescato del Giorno con pomodorini e capperi di Pantelleria	Euro 15,00
Tartare di Pesce Bianco con mela verde, sedano e salsa allo yogurt	Euro 15,00
Tacos di Gamberi con provola, lime, misticanza e cipolla ai lamponi	Euro 15,00
Tris di Crudo: Sashimi, tacos e tartare	Euro 20,00
Carpaccio di Tonno Pinna gialla con finocchi e salsa agli agrumi	Euro 16,00
Carpaccio di manzo con rucola, parmigiano e pomodorini	Euro 15,00

## Salumi e Formaggi

La Burrata Pugliese con Alici del mar Cantabrico	Euro 15,00
Bis di Burrata, naturale ed affumicata con zucchine alla scapece	Euro 12,00
Fior di Latte di Massa Lubrense, prosciutto di Parma e pane abbrustolito	Euro 15,00

## Antipasti Caldi della Tradizione Napoletana

### Terra

Bruschette miste: Classica, Burrata e pomodori secchi, lardo di Colonnata e battuto di melanzana affumicata	Euro 10,00
Fiore di zucca ripieno di ricotta, zucchine e formaggio su fonduta di pomodoro	Euro 12,00
Parmigiana di melanzane	Euro 12,00
Frittura all' Italiana	Euro 12,00
Selezione di Antipasti della Tradizione con salumi e formaggi	Euro 15,00

### Mare

Sauté di frutti di mare	Euro 18,00
Impepata di cozze	Euro 12,00
Zuppa di cozze	Euro 12,00
Calamari Fritti con maionese agli agrumi e salsa marinara	Euro 18,00
Gamberetti su foglia di limone e cozze gratinate	Euro 15,00

## Primi

### Terra

Spaghetti allo scarpariello	Euro 12,00
Ravioli alla Caprese Classici e croccanti	Euro 15,00
Spaghetti con Zucchine alla Nerano	Euro 15,00
Pasta e patate con provolone del Monaco e guanciale croccante	Euro 15,00

### Mare

Tubetti con tonno olive e capperi	Euro 15,00
Mezzi Paccheri di Gragnano al ragù di Coccio e Scorfano con pomodorini e basilico	Euro 18,00
Spaghetti con vongole veraci	Euro 18,00
Spaghetti con frutti di mare	Euro 18,00
Pasta con Astice 250/300gr (secondo disponibilità e periodo)	Euro 30,00

## Brace dalle 12.30 alle 15.00 – dalle 19.00 alle 22.30

### Terra

Mezzo Pollo allevato a terra servito con verdure	Euro 18,00
Costolette di Agnello con salsa alla menta e zucchine alla scapece	Euro 22,00
Bistecca con osso (secondo disponibilità)	Euro 60,00/Kg
<i>Scottona selezione Lama servita con patate al forno aglio e rosmarino, pezzatura .800/1200gr</i>	
Tagliata di Filetto di Manzo	Euro 28,00
<i>con rucola e scaglie di parmigiano e pomodorini pezzatura 250gr</i>	

### Mare

Trancio o filetto di Pescato del giorno (secondo disponibilità e periodo) con insalata mista	Euro 28,00
Astice 500/600gr (secondo disponibilità e periodo) con patate al forno e salsa al Bloody Mary	Euro 45,00
Pescato del Golfo di Sorrento (secondo disponibilità e periodo) con insalata mista	Euro 90,00/Kg
Pescato del Mediterraneo (secondo disponibilità e periodo) con insalata mista	Euro 60,00/Kg

Il Pescato può anche essere preparato al Sale oppure all'Acqua pazza

## CONTORNI

Euro 6,00

**Insalate:** verde, mista, rucola e pomodorini, Pomodori Sorrentini

**Patate:** forno con aglio e rosmarino , Chips di patatine fritte fresche

**Verdure:** Zucchine alla scapece, Spinaci con burro e parmigiano, Melanzane a funghetto, Carciofi alla brace

**Dessert**

Euro 8,00

Babbà con gelato alla nocciola e cioccolato croccante

Millefoglie con crema pasticcera e amarene

Delizia al limone

Flan al cioccolato con gelato alla vaniglia

Gelati: Cioccolato, nocciola, vaniglia

Sorbetti: Limone, arancio, fragola

**Tagliata di frutta di stagione**

Euro 10,00