

CA

Casa Angelina

SEASCAPE CASUAL DINING

menu cena

indulge

menu cena



SANDWICHES & TOASTS

CHEESEBURGER

Hamburger di Manzo, Formaggio Sorrentino, Pomodoro, Insalata verde, Cetriolo e Salsa rosa 35

1 - 5 - 7 - 9 - 11

HAMBURGER

Hamburger di Manzo, Pomodoro, Insalata verde, Cetriolo e Salsa rosa 30

1 - 5 - 7 - 9 - 11

Club Sandwich

. 35

1 - 3 - 5 - 6 - 9 - 11

CLUB SANDWICH VEGETARIANO

Verdure alla griglia, Fior di Latte, Rucola e Pomodoro 30

1 - 5 - 11 - 13

Toast con Prosciutto cotto e Formaggio, Insalata verde e Pomodori

. 25

1 - 5 - 11

* Tutti i sandwiches ed i toasts sono serviti con patatine fritte.

INSALATE

Caponata con Biscotto di Agerola, Pomodorini, Rucola, Tonno, Fior di Latte e Olive 30

1 - 4 - 11

Insalata Caprese 25

11

Caesar Salad di Pollo 30

1 - 3 - 4 - 6 - 11 - 13

Insalata Nizzarda 30

1 - 3 - 4 - 6 - 11 - 13

Caesar Salad di Astice, Insalata Baby, Pomodorino giallo, Salsa Caesar e Crostini di Pane 45

1 - 2 - 3 - 9 - 11

ANTIPASTI

Prosciutto di Parma e Melone 30

Mozzarella in Carrozza, Fior di Latte, Basilico, Scarola, Pomodorini, Alici e Noci 30

1 - 3 - 4 - 5 - 13

Parmigiana di Melanzane con Salsa di Pomodorini e Basilico 30

1 - 3 - 11

Insalata di Polpo, Patate, Sedano, Pomodorini e Olive 30

1 - 6 - 14

Verdure alla Griglia con Mozzarella di Bufala 30

11

PRIMI PIATTI

Spaghetti di Gragnano alle Vongole 30

1 - 14

Risotto alla Pescatora

minimo per due persone | tempo di cottura 20 minuti | costo per persona

..... 35

2 - 4 - 6 - 14

Linguine alla Nerano

..... 30

1 - 5 - 11

Ravioli di Pasta cotta, Ricotta, Fior di Latte e Pomodorini del Piennolo

..... 30

1 - 3 - 11

Gnocchi di Patate alla Bolognese

..... 30

1 - 3 - 6

SECONDI PIATTI

Pescato del giorno in lenta cottura con Verdure di stagione 35

4

Trancio di Salmone scottato con Insalatina di Erbe Amare e Arancia 35

1 - 2 - 4 - 5 - 14

Pesce intero al forno

per due persone | tempo di cottura 50 minuti

. 120/kg

4

Pollo Arrosto, Patate novelle e Salsa BBQ

tempo di cottura 35 minuti

. 40

6 - 9

Filetto di Manzo alla griglia con Cianfotta di Verdure

. 40

12

PIZZE FRITTE

Pizza Fritta 25

1 - 5 - 11

Calzone con Ricotta e Salame 25

1 - 5 - 11

FORMAGGI

La Nostra Selezione di Formaggi, Pane e Mostarde

..... 30

1 - 12

DESSERTS

Caffè, Cioccolato e Mascarpone 20

3 - 11

La Sfogliatella 20

1 - 3 - 11

Frutta di Stagione 20

SELEZIONE di SORBETTI e GELATI ARTIGIANALI

Limone, Fragola, Mela verde, Ananas, Arancia 20

Vaniglia, Cioccolato, Caffè, Pistacchio, Nocciola 20

3 - 11 - 13

ALLERGENI

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio. Le procedure HACCP adottate tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il personale è formato su tale rischio. Tuttavia, occorre segnalare che, in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione possono comportare la condivisione di aree ed utensili; quindi non si può escludere la possibilità che i prodotti entrino a contatto con allergeni.

LEGENDA

- 1 glutine
- 2 crostacei
- 3 uova
- 4 pesce
- 5 arachidi
- 6 sedano
- 7 sesamo
- 8 soia
- 9 senape
- 10 lupini
- 11 latte
- 12 anidride solforosa
- 13 frutta a guscio
- 14 molluschi

* I prodotti contrassegnati, al fine di garantire la freschezza, in base alla stagionalità/disponibilità, sono sottoposti ad abbattimento rapido della temperatura a -18° C.

