

CA

Casa Angelina

SEASCAPE CASUAL DINING

menu pranzo

taste

menu pranzo



SANDWICHES

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

Sandwich con Pollo, Pomodoro, Lattuga e Maionese

. 30

1 - 3 - 5 - 11

* Tutti i sandwiches sono serviti con patatine fritte.

TOASTS

Toast con Prosciutto cotto e Formaggio, Insalata verde e Pomodori 25

1 - 5 - 11

Toast con Tonno, Pomodoro, Mozzarella e Basilico 25

1 - 4 - 5 - 11

* Tutti i toasts sono serviti con patatine fritte.

INSALATE

Mozzarella con Pomodorini, Rucola e Parmigiano 60 mesi 11 25
Caponata con Biscotto di Agerola, Pomodorini, Rucola, Tonno, Fior di Latte e Olive 1 - 4 - 11 30
Insalata Caprese 11 25
Caesar Salad di Pollo 1 - 3 - 4 - 6 - 11 - 13 30
Insalata Nizzarda 1 - 3 - 4 - 6 - 11 - 13 30
Insalata di Riso, Pomodoro, Fior di Latte, Tonno, Basilico e Mais 1 - 11 30
Caesar Salad di Astice, Insalata Baby, Pomodorino giallo, Salsa Caesar e Crostini di Pane 1 - 2 - 3 - 9 - 11 45
Insalata di Gamberi, Noci, Pomodorini, Rucola, Parmigiano 60 mesi e Germogli 2 - 11 - 13 30

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

Tartara e Carpaccio di Pescato del giorno 40

4 - 14

Totani e Patate 35

14

Verdure alla Griglia con Mozzarella di Bufala 30

11

PRIMI PIATTI

Linguine alla Nerano 30

1 - 5 - 11

Rigatoni con Pomodorini del Piennolo e Pecorino di Tramonti 25

1 - 11

Spaghetti di Gragnano alle Vongole 30

1 - 14

Mezzi Paccheri all'Astice

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

..... 45

1 - 2

Gnocchi di Pasta cotta, Cozze, Peperoncini verdi e Bottarga di Muggine 30

1 - 3 - 4 - 14

SECONDI PIATTI

Pescato del giorno al forno con Verdure di stagione 35

4

Frittura di Gamberi e Calamari 35

1 - 2 - 4 - 5 - 14

Pesce al sale con Verdure alla griglia

per due persone | tempo di cottura 50 minuti

. . . . 120/kg

4

Filetto di Manzo alla griglia con Verdure saltate 40

Polpette di Manzo, Pomodorini del Piennolo e Basilico 30

1 - 3 - 5

DESSERTS

Babà Napoletano 20

1 - 3 - 11

Come una Delizia 20

1 - 3 - 11 - 12

Frutta di Stagione 20

SELEZIONE di SORBETTI e GELATI ARTIGIANALI

Limone, Fragola, Mela verde, Ananas, Arancia 20

Cioccolato, Vaniglia, Pistacchio, Caffè, Nocciola

3 - 11 - 13

..... 20

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.

