

Pranzo

Per iniziare

euro

–	
Il prosciutto crudo di Langhirano e melone	€ 8,00
–	
Il prosciutto crudo di Langhirano e mozzarella “Barlotti”	€10,00
–	
Il soutè di cozze	€ 9,00
–	
La zuppa di cozze	€ 9,00
–	
Il soutè di vongole	€12,00
–	
La zuppa di frutti di mare	€14,00
–	
L’insalata di polipo con i nostri oli a tavola	€10,00
–	
Le nostre verdure fresche ogni giorno dai nostri contadini	€ 8,00

Le paste

–	
Lo spaghettoni al pomodoro fresco Km 0	€ 8,00
–	
Lo spaghettoni alle cozze	€11,00
–	
Lo spaghettoni alle vongole (sgusciate da noi)	€14,00
–	
Lo spaghettoni con alici, colatura di alici di Cetara limone e finocchietto	€15,00
–	
Le mezze maniche con verdure di stagione	€10,00

Pranzo

euro

–		
	La nostra bruschetta con pomodorini nostrani km 0, provola di Agerola e pesto di basilico	€ 5,00
–		
	La nostra bruschetta con pomodorini nostrani km 0, mozzarella di bufala “Barlotti” e pesto di basilico	€ 6,00
–		
	La nostra bruschetta con pomodorini nostrani km 0 e alici di Cetara “Presidio Slow Food” e pesto di basilico	€ 7,00
–		
	La nostra zingara con fiordilatte di Agerola, prosciutto crudo di Langhirano e pomodorini nostrani km 0	€ 6,00
–		
	La nostra caprese con mozzarella di bufala “Barlotti” e pomodorini nostrani km 0	€ 8,00
–		
	Il crostino “Seasons” con porchetta di Ariccia Igp, scamorza e friarielli	€ 8,00
–		
	Hamburger al piatto con patate al forno	€ 5,00
–		
	Panino soffice con hamburger, insalata, pomodoro e patate al forno	€ 6,00
–		
	<i>Spadara</i> La schiacciata di farina Petra (100% italiana) con fiordilatte di Agerola pomodoro San Marzano Dop “Il miracolo di San Gennaro” e basilico	€ 8,00

Pranzo



seasons

beach bar & restaurant

Insalate

euro

–

Zaro

€ 7,00

L'insalata di farro con carote, zucchini, peperoni, pomodorini e basilico

–

Marecoco

€10,00

L'insalata di orzo e quinoa con tonno, rucola, scaglie di parmigiano e pomodorini

–

Regno di Nettuno

€ 9,00

L'insalata di riso venere con avocado, gamberetti, sedano e buccia di limone

–

Punta Imperatore

€ 8,00

L'insalata di soncino con pollo grigliato, mais, broccoli e pomodorini

–

Montecorvo

€ 7,00

L'insalata mista con finocchi, cetrioli e dadolata di agrumi e mosto cotto

–

Chiaia

€ 7,00

L'insalata con pomodorini, mozzarella, basilico e origano

–

Citara

€ 6,00

L'insalata con pomodorini, lattuga, radicchio e rucola

Pranzo

I piatti principali

–

.....Mare Nostrum.....

L'imprevedibilità del mare non ci permette di indicare nessuna ricetta specifica.

Dal carrello a vista potrete scegliere il pesce ed i crostacei che più gradite,

la nostra premura sarà consigliarvi al meglio la cottura dello stesso

rispettando quanto più la verginità dei sapori.

Le preparazioni di pesci e crostacei da noi consigliate:

Guazzetto, Scottato, Crosta di sale, al Vapore, Gratinato agli agrumi

–

Pesce pescato all'amo

€ 7,00 all'etto

–

I Gamberoni

€ 7,50 all'etto

–

Gli Astici

€ 6,50 all'etto

–

Gli Scampi

€ 7,50 all'etto

–

Le Aragoste

€15,00 all'etto

–



seasons

beach bar & restaurant

Pranzo

Dolci

euro

–

Il babà al limoncello

€ 5,00

–

La delizia al limone

€ 5,00

–

Il limone ripieno

€ 5,00

–

L'ananas ripieno

€ 5,00

–

Il cheesecake alle fragole

€ 5,00

–

Il tiramisù al panettone

€ 5,00

–

Il croccante al cioccolato fondente

€ 5,00

–

Il soufflé al cioccolato e caramello

€ 5,00

–

Il soufflé agli agrumi

€ 5,00

–

Il semifreddo al torroncino

€ 5,00