

“ *L'alcol è un liquido prezioso: conserva tutto... Tranne i segreti* ”  
ALCOHOL IS A PRECIOUS LIQUID: IT KEEPS EVERYTHING... EXCEPT THE SECRETS

## COCKTAILS

<b>Tramontana</b> _____	<b>12,00€</b>
Malibù - liquore banana - succo di limone - succo ananas - granatina Malibù - banana liquor - lemon juice - pineapple juice	
<b>Grecale</b> _____	<b>12,00€</b>
Tequila - liquore pesca - succo di lime - zucchero liquido - basilico fresco Tequila - peach liquor - lime - lemon juice - basil	
<b>Levante</b> _____	<b>15,00€</b>
Vodka - succo mirtillo rosso - succo di limone - acqua tonica Vodka - blue barries juice - lemon juice - tonic water	
<b>Scirocco</b> _____	<b>15,00€</b>
Gin - sweet & sour - sprite - blu curaçao Gin - sweet & sour - sprite - blu curaçao	
<b>Maestrone</b> _____	<b>12,00€</b>
Cachaca - succo arancia - sciroppo agave - soda Cachaca - orange juice - agave - soda	
<b>Libeccio</b> _____	<b>12,00€</b>
Mezcal - succo di lime - miele - cointreau - sale e pepe Mezcal - lime - honey - cointreau - salt and pepper	

## ZEROALCOL

<b>Ponenete</b> _____	<b>10,00€</b>
Succo arancia - succo di limone - sciroppo di fragola - tonica Orange juice - lemon juice - strawberries - tonica	
<b>Ostro</b> _____	<b>10,00€</b>
Succo ananas - succo di mirtillo - succo limone - succo pesca Pineapple juice - blue barries - lemon juice - peach juice	

## GIN/VODKA SELECTION CON:

<b>Tonica mediterranea</b> <i>Mediterranean tonic</i> _____	<b>15,00€</b>
<b>Tonica indiana</b> <i>Indian tonic</i> _____	<b>15,00€</b>
<b>Tonica pompelmo rosa</b> <i>Grapefruit tonic</i> _____	<b>15,00€</b>
<b>Tonica fiori di sambuco</b> <i>Elderflower tonic</i> _____	<b>15,00€</b>

\* I Nostri Bartenders saranno lieti di realizzare i vostri Cocktails Classici preferiti non presenti in Menu,  
\*Our Bartenders will be happy to make your favorite Classic Cocktails not present in the Menu.  
\*\*Rivolgersi allo Staff per qualsiasi **intolleranze** o **allergie** Alimentari  
\*\*\*Contact the staff for any food **intollerances** or **allergies**

# La Storia

Nel nostro ristorante gli ospiti possono assaporare le delizie della cucina partenopea e internazionale in uno dei luoghi più incantevoli e rinomati della Penisola Sorrentina “**Il borgo marinaro della Marina Grande**”. Dall'estate del 2014 i clienti possono quindi scegliere se trascorrere i loro momenti più gradevoli, memorabili e rilassanti nel **Ristorante Bagni Sant'Anna**. Il nostro staff seleziona attentamente i migliori ingredienti che poi vengono lavorati da mani esperte per arrivare in tavola in una genuina e accogliente atmosfera. Il servizio di sala e la lista dei vini offerta dalla nostra struttura assicura ai nostri ospiti serate memorabili in una cornice unica.

*Lo chef Tommaso De Turris, il Maître e i loro collaboratori  
vi danno il benvenuto al Ristorante Bagni Sant'Anna.*

“*E la vita cominciò con un peccato di gola*”  
LIFE BEGAN WITH A SIN OF GLUTTONY

## ANTIPASTI *STARTERS*

<b>Il crudo secondo lo Chef</b> _____	<b>50,00€</b>
<i>Our selection of daily raw fish</i>	
<b>Baccalà croccante su alghe wakame e riduzione di soia</b> _____	<b>26,00€</b>
<i>Crispy cod on wakame seaweed and soy reduction</i>	
<b>Cannellone di calamari con biscotto di Agerola, zucchine marinate e burrata</b> _____	<b>26,00€</b>
<i>Squid roll, cruncy bisquit, marinated courgettes and burrata cheese</i>	
<b>Insalata caprese con treccia, bufala e pomodori sorrentini</b> _____	<b>20,00€</b>
<i>Caprese salad with buffalo, mozzarella cheese and Sorrento tomatoes</i>	

\*Rivolgersi allo Staff per qualsiasi **intolleranze** o **allergie** Alimentari

\*\*Contact the staff for any food **intollerances** or **allergies**

# History

In our restaurant, guests can savor the specialities of local and international cuisine in one of the most enchanting and renowned places on the Sorrento Peninsula. “**The fishing village of the Marina Grande**”. From summer 2014, customers can therefore choose whether to spend their most pleasant, memorable and relaxing moments in the **Bagni Sant’Anna restaurant**. Our staff carefully selects the best ingredients which are then prepared by expert hands to arrive on your table in a friendly and welcoming atmosphere. The service and wine list we offer our customers will contribute to a memorable dining experience in a stunning location.

*Chef Thomas De Turrís, the Maître and their staff  
welcome you to Ristorante Sant’Anna*

“*Mangiare è uno dei quattro scopi della vita*”  
EATING IS ONE OF THE PURPOSES OF LIFE”

## PRIMI PIATTI *PASTA COURSES*

<b>Risotto Sant’Anna</b> _____	<b>32,00€</b>
<i>Sant’Anna risotto</i>	
<b>Spaghettone al riccio di mare profumati al limone</b> _____	<b>32,00€</b>
<i>Spaghettone with sea urchin and scent of lemon</i>	
<b>Cinque paste, zucchine e variazione di tonno rosso</b> _____	<b>26,00€</b>
<i>Five pastas, courgettes and variation of the red tuna</i>	
<b>Raviolo alla caprese</b> _____	<b>20,00€</b>
<i>Ravioli alla caprese with local stuffed dried cheese</i>	

“*Non promettiamo mari e monti, ma li cuciniamo*”  
WE DON'T PROMISE SEA AND MOUNTAINS BUT WE COOK THEM

## SECONDI PIATTI *MAIN COURSES*

**Trancio di pescato grigliato su indivia e cremolato di chimichurri** \_\_\_\_\_ **30,00€**  
*Slice of grilled fish, endive and chimichurri cream*

**Ossobuco di rana pescatrice alla matriciana** \_\_\_\_\_ **28,00€**  
*Monkish at matriciana style*

**Filetto di manzo scottato su patate sauté con fonduta di provolone** \_\_\_\_\_ **30,00€**  
*Fillet of beef on sautéed potatoes with provolone cheese*

**Maialino al rosmarino su composta di mele e verdure croccanti** \_\_\_\_\_ **26,00€**  
*Suckling pig with rosemary on apple and crunchy vegetables*

## PIATTI PER DUE *DISHES FOR TWO*

**Chateaubriand con verdure, patate e salsa bernese** \_\_\_\_\_ **80,00€**  
*Chateaubriand with potatoes, vegetables and bernese sauce*

**Zuppa di pesce** \_\_\_\_\_ **80,00€**  
*Fish soup*

\*Rivolgersi allo Staff per qualsiasi **intolleranze o allergie Alimentari**

“ *Siamo alla fine, ora c'è il dolce* ”  
WE ARE AT THE END, NOW FOR DESSERT

## DOLCI *DESSERT*

<b>Tartelletta con spuma al pistacchio e crema di strega</b> _____	<b>12,00€</b>
<i>Tarte with pistachio foam</i>	
<b>Babà napoletano</b> _____	<b>12,00€</b>
<i>Neapolitan babà</i>	
<b>Mousse ai frutti di bosco</b> _____	<b>12,00€</b>
<i>Mix berries mousse</i>	
<b>Girotondo di cioccolato</b> _____	<b>12,00€</b>
<i>Chocolate trilogy</i>	
<b>Tagliata di frutta</b> _____	<b>12,00€</b>
<i>Sliced fruit</i>	
<b>Tiramisù</b> _____	<b>12,00€</b>
<i>Tiramisù</i>	
<b>Gelato in coppa</b> _____	<b>12,00€</b>
<i>Homemade ice cream</i>	

# AVVISO IMPORTANTE

SE SEI ALLERGICO O INTOLLERANTE AD UNA O PIÙ SOSTANZE, INFORMACI  
E TI INDICHEREMO LE PREPARAZIONI PRIVE DEGLI SPECIFICI ALLERGENI.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.



CEREALI  
CONTENENTI GLUTINE



CROSTACEI E PRODOTTI  
A BASE DI CROSTACEI



UOVA E PRODOTTI  
A BASE DI UOVA



PESCE E PRODOTTI  
A BASE DI PESCE



ARACHIDI E PRODOTTI A BASE  
DI ARACHIDI



SOIA E PRODOTTI  
A BASE DI SOIA



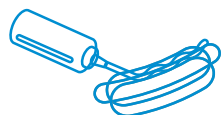
LATTE E PRODOTTI A BASE  
DI LATTE



FRUTTA A GUSCIO



SEDANO E PRODOTTI A  
BASE DI SEDANO



SENAPE E PRODOTTI A  
BASE DI SENAPE



SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A  
BASE DI SEMI DI SESAMO



ANIDRIDE SOLFOROSA  
E SOLFITI



LUPINI E PRODOTTI  
A BASE DI LUPINI



MOLLUSCHI E PRODOTTI A  
BASE DI MOLLUSCHI

Gentile cliente la informiamo che in caso di assenza o mancata reperibilità dei prodotti freschi è prevista la sostituzione con alimenti surgelati o confelati (mediante le procedure di autocontrollo rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del reg CE 852/04. La invitiamo quindi a volersi rivolgere al responsabile di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desiderate

Dear customer, we inform you that in case of absence or non-availability of fresh products, they will be replaced with frozen or canned foods (using rapid temperature self-control procedures) in compliance with the self-control procedures pursuant to EC regulation 852/04. We therefore invite you to contact the room manager to obtain all the information relating to the product you desire

---

Le nostre procedure HACCP tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il nostro personale è addestrato per occuparsi di tale rischio. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili (ad esempio nella zona buffet). Quindi, non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni.

---