

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

COCKTAILS

Capri movida, bellezza e autenticità (25% vol.) _____ 12,00€ Mezcal Alipùs, mela gran smith, vaniglia e lime Morbido - affumicato - secco Soft - smoky - dry
Nisida ispirazione e creatività (22% vol.) _____ 12,00€ Cachaca Avuà, triple sec, soda pompelmo rosa e limone Frizzante - fresco - aromatico Sparkling - fresh - aromatic
Ischia sapori intensi Mediterranei (20% vol.) _____ 15,00€ Tequila Arette Reposado, basilico fresco, peachtree Dolce - aromatico - morbido Sweet - aromatic - soft
Isca i profumi della costiera (20% vol.) _____ 15,00€ Gin, Miliare, lime, champagne Pommery Rosè Forte - deciso - erbaceo Strong - decisive - herbaceous
Li Galli 3 isole, 3 ingredienti (20% vol.) _____ 12,00€ Rum scuro Havana 7, Saint Germain fiori di sambuco e lime Agrumato - acido - fresco Citrus - acid - fresh
Procida esplosione di colori (20% vol.) _____ 12,00€ Malibù, liquore alla banana, granatina, succo di limone e ananas Dolce - morbido - fresco Sweet - soft - fresh

ZEROALCOL

Sant'Anna Chutney (0% vol.) _____ 10,00€ Chutney, fragola, ananas, cantalupo, mela verde, menta, peperoncino, mango, succo d'arancia, granatina, succo di limone
Mai Tai Blanc (0% vol.) _____ 10,00€ Mela verde, ananas, sciroppo di mandorla, bitter bianco e menta

* 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 Turrís, 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*

Insalata di mare tiepida _____	28,00€
<i>Seafood salad served with warm reduction</i>	
Rana pescatrice in pane panko con salsa al jalapeño e crudo di mela verde _____	26,00€
<i>Panko breaded Monkfish with jalapeño sauce and green apple</i>	
Zucca, zucchine e fiori di zucca con crudo di gamberi e spuma di ricotta _____	22,00€
<i>Pumpkin, zucchini and zucchini flower with raw prawns and ricotta cheese foam</i>	
Insalata caprese _____	18,00€
<i>Caprese salad with Sorrento tomatoes and mozzarella cheese</i>	

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

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 *FIRST COURSES*

- Risotto al riccio con croccante alla ”Bella donna”** _____ **30,00€**
Sea-urchin Risotto with crunchy Bella donna style (olives, capers and cherry tomatoes)
- Pasta mista con patate, cozze e zest di limone** _____ **24,00€**
Mixed short pasta with potatoes, mussels and lemon zest
- Spaghetto al pesto di Pomodoro alla marinara con crudo di gamberi** _____ **26,00€**
Spaghetto with tomato pesto sauce (Marinara style) and raw prawns
- Raviolo alla caprese** _____ **20,00€**
Ravioli alla caprese with Massese caciotta cheese

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

SECONDI PIATTI *MAIN COURSES*

Cannolo di patate e merluzzo croccante su insalata di peperoni, capperi ed olive — **28,00€**
Crunchy cod in a potatoes roll served on peppers, capers and olives salad

Cilindro di tonno rosso con salsa catalana _____ **28,00€**
Raw and cooked red tuna cylinder with catalana sauce

Filetto di manzo in salsa di soia su ciambotta di verdure _____ **30,00€**
Beef fillet with soy sauce and vegetables

Maialino cotto a bassa temperatura laccato al miele _____ **26,00€**
Suckling pig slow-cooked honey dressed

PIATTI PER DUE *DISHES FOR TWO*

Chateaubriand con salsa bernese _____ **80,00€**
Chateaubriand with bernese sauce

Frittura di gamberi e calamari con salsa alla marinara _____ **75,00€**
Fried prawns and squid with marinara sauce

*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*

Tiramisù _____	12,00€
<i>Caffè tiramisù</i>	
Mousse al limone profumato al pepe con croccante di meringa _____	12,00€
<i>Lemon mousse pepper scented with crunchy meringue</i>	
Tartelletta con gianduia , gelée di frutti di bosco e mousse al mango _____	12,00€
<i>Chocolate tarte with berries jelly and mango mousse</i>	
Eclair con mousse all'amarena e croccante di nocciole _____	12,00€
<i>Eclair with sour cherry mousse and crunchy hazelnut</i>	
Babà Napoletano con crema alla vaniglia _____	12,00€
<i>Babà Neapolitan style with vanilla cream</i>	
Tagliata di frutta con gelato _____	12,00€
<i>Sliced fruit with ice cream</i>	
Gelato in coppa _____	12,00€
<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



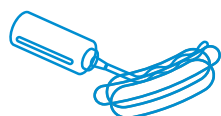
LATTE E PRODOTTI A BASE
DI LATTE



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

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.
