

SOFT DRINKS

Coca Cola / Coca Zero	4,00€
Aranciata / Limonata / Gassosa / Chinotto / Cedrata Orange Soda / Lemon Soda / Gassosa / Chinotto / Cedrata	4,00€
Acqua Tonica / Ginger Beer / Soda Pompelmo Rosa Tonic Water / Ginger Beer / Pink Grapefruit Soda	4,00€
Tea Freddo Limone / Pesca Ice Tea Lemon / Peach	4,00€
Spremuta Arancia / Limone Fresh Squeeze Orange Juice / Lemon Juice	5,00€
Frullato alla Frutta Milk Shake Fruit	6,00€
Succo di Frutta Albicocca / Ananas / Pera / Cranberry / Pomodoro Fruit Juice Apricot / PineApple / Pear / Cranberry / Tomato	4,00€
Acqua Minerale 50cl Mineral Water	2,00€
Acqua Minerale 1L Mineral Water	3,00€

BIRRE Beers

Birre in Bottiglia / Bottle Beer 33cl	5,00€
Beck's / Corona / Peroni Gluten Free / Tourtel ZeroAlcol	
Birra alla Spina Nastro Azzurro 40cl Draft Beer Nastro Azzurro	5,00€

Vino e Bollicine al Calice Wine and Bubbles by the Glass

Bianchi White

Falanghina del Sannio Dop La Guardiense	8,00€
Fiano Di Avellino Pendino Docg Colli di Castelfranci	10,00€
Greco di Tufo Grotte Docg Colli di Castelfranci	10,00€

Rossi Red

Aglianico del Sannio Dop La Guardiense	8,00€
--	-------

Rosati Rosè

Rosie Irpinia Rosato Doc Colli di Castelfranci	9,00€
--	-------

Bollicine Bubbles

Prosecco Bottega	8,00€
Franciacorta Bellavista	17,00€
Champagne Pommery Brut Apanage	20,00€

CAFFETTERIA

Espresso	2,00€
Espresso Deca	2,00€
Cappuccino	3,00€
Caffelatte	3,00€
Caffè Freddo Ice Coffee	4,00€
Caffè Shakerato Shake Coffee	5,00€
Selezione di Tea English Breakfast	
Tea Verde / Tea Menta / Camomilla	4,00€
Tea Selection / English BreakFast / Green Tea / Peppermint Tea / Chamomile	

AVVISO IMPORTANTE IMPORTANT NOTICE

SE SEI ALLERGICO O INTOLLERANTE AD UNA O PIÙ SOSTANZE, INFORMACI E TI INDICHEREMO LE PREPARAZIONI PRIVE DEGLI SPECIFICI ALLERGENI.
IF YOU ARE ALLERGIC OR INTOLERANT TO ONE OR MORE SUBSTANCES, PLEASE LET US KNOW AND WE WILL TELL YOU WHICH COURSES AND BEVERAGES DO NOT CONTAIN THE SPECIFIC ALLERGENS.

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

The information regarding the presence of substances or products causing allergies or intolerances are available by contacting the staff on duty.



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. // Our HACCP procedures take into account the cross-contamination risk and our staff is trained to deal with this risk. Nevertheless, it should be pointed out that in some cases, due to objective needs, the preparation and service operations of food and beverages may involve some shared areas and utensils (eg in the buffet area). So, the possibility that food has come into contact with other food products, including other allergens, can not be excluded.

RISTORANTE
BAGNI
SANT'ANNA

SOLARIUM



www.ristorantebagnisantanna.com

Via del Mare (Marina Grande)

80067 Sorrento (NA)

tel. +39 081 8074178

e-mail: info@ristorantebagnisantanna.com

LIVE

Il nostro Crudo del giorno <i>Our selection of raw catch fish of the day</i>	€45,00
Polpo sotto pressione con verdure marinate <i>Pressed octopus with marinated vegetables</i>	€28,00
Delizia di Baccalà e limone <i>Cod-fish foam and lemon zest</i>	€24,00
Gnocchi di patate “cacio e pepe” e flocchi di Bonito <i>Potato Gnocchi with “cacio and pepe” sauce and Bonito flakes</i>	€24,00
Trancio di pescato del giorno scottato con verdure e cremoso al limone <i>Seared Catch fish of the day, with seasonal vegetables and creamy lemon sauce</i>	€28,00
Degustazione a mano libera minimo per 2 <i>Tasting proposal by the chef</i> minimum for 2 person	€80,00 <small>per persona per person</small>
Degustazione di crudo e champagne minimo per 2 <i>Tasting of raw fish and champagne</i> minimum for 2 person	€120,00 <small>per persona per person</small>

LIEVITATI LEAVENED

Panino con tartare di pesce, zucchine marinate e burrata <i>Panino with catch fish of the day tartare, marinated zucchini and burrata cheese</i>	€18,00
Club sandwich	€14,00
Cheeseburger	€14,00
Toast con prosciutto cotto e mozzarella <i>Toasted sandwich with ham and mozzarella cheese</i>	€10,00

LE INSALATE SALADS

Insalata nizzarda <i>Niçoise salad: lettuce salad, cucumber, black olives, peppers, cherry tomatoes, onion, green bean, olive oil tuna, olive oil anchovies, olive oil artichokes, potatoes and boiled eggs</i>	€16,00
Insalata caprese <i>Caprese salad with Sorrento tomatoes and mozzarella cheese</i>	€14,00
Caponata napoletana <i>Caponata Neapolitan style: Agerola’s crunchy bread, cherry tomatoes, vegetables, olive oil tuna and mozzarella cheese</i>	€16,00
Cesar salad con pollo alla griglia <i>Cesar salad with roasted chicken</i>	€16,00

ANTIPASTI STARTERS

Zuppa di cozze con pomodorini e crostone al peperoncino <i>Mussels soup with cherry tomatoes and crunchy spicy bread</i>	€18,00
Carpaccio di pesce del giorno su scarola alla cafona <i>Raw fish Carpaccio served on spicy escarole</i>	€28,00
Seppia al salto con pane saporito su insalata ai tre pomodorini e pesto di basilico <i>Cuttlefish with herbs flavored bread crumble served on a three cherry tomatoes salad and basil pesto sauce</i>	€22,00
Sfera di gamberi e burrata in tempura su crema di pomodoro <i>Prawns and burrata cheese tempura served on a cream of tomato</i>	€26,00

PRIMI PIATTI FIRST COURSES

Gnocchi di patate con pesto di basilico e crudo di gamberi <i>Potato Gnocchi with basil pesto sauce and raw prawns</i>	€26,00
Spaghetti al riccio con limone salato <i>Sea-urchin spaghetti with savoury lemon zest</i>	€26,00
Calamarata con ragù di pesce, olive verdi e pomodorini <i>Calamarata pasta with fish ragù sauce, green olives and cherry tomatoes</i>	€22,00
Ravioli alla caprese <i>Ravioli alla caprese with Massese caciotta cheese</i>	€18,00

SECONDI PIATTI MAIN COURSES

Pesce spada alla griglia con insalatina al gomasio <i>Grilled sword-fish with salad and gomasio</i>	€24,00
Trancio di pescato del giorno al forno con patate e scarola <i>Backed Catch fish of the day with potatoes and escarole</i>	€26,00
Gamberoni piastrati con salsa salmoriglio <i>Grilled King prawns with salmoriglio sauce</i>	€26,00
Filetto di manzo scottato su patate e pomodorini <i>Seared fillet beef with cherry tomatoes and potatoes</i>	€28,00

DOLCI DESSERT

Delizia al limone <i>Lemon delight</i>	€8,00
Caprese al cioccolato <i>Chocolate caprese</i>	€8,00
Cheesecake ai frutti di bosco <i>Berries cheesecake</i>	€8,00
Tagliata di frutta con gelato <i>Sliced fruit with ice cream</i>	€8,00
Gelato artigianale <i>Homemade ice cream</i>	€8,00

COCKTAIL LIST 10€

Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, Soda
Aperol, Prosecco, Soda

Kir

Vino bianco secco, Crema de Cassis
White dry wine, Cassis Cream

Moskow mule

Vodka, Succo di Limone, Ginger Beer
Vodka, Lemon Juice, Ginger Beer

Americano

Bitter Campari, Martini Rosso
Campari Bitter, Martini Rosso

Margarita

Tequila, Succo di lime , Cointreau
Tequila, Lime Juice, Cointreau

French 75

Gin, Succo di Limone, Zucchero, Prosecco
Gin, Lemon Juice, Sugar, Prosecco

Sex on the beach

Vodka, liquore alla pesca, succo d’arancia, succo al mirtillo
Vodka, peach liqueur, orange juice, blueberry juice

Pina colada

Rum, succo al lime, crema di cocco, succo ananas
Rum, lime juice, coconut cream, pineapple juice

ZEROALCOL 8€

San Francisco

Succo di Ananas, Succo di Arancia, Succo di Limone, Granatina
Ananas Juice, Orange Juice, Lemon Juice, Granatina

Sherley temple

Ginger Ale, Granatina
Ginger Ale, Granatina

*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 INTOLERANCES or ALLERGIES.