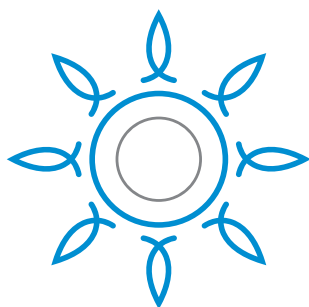


RISTORANTE

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

Boule de crevettes rouges et de burrata sur un lit de guacamole	€26,00
Thon mi-cuit en robe de pistache sur coulis mangue-piment rouge	€26,00
Poisson du jour en carpaccio sur salade d'endives croquante et chutney relevé	€26,00
Tagliatelles garnies de calamars de Campanella sur purée d'oranges et caviar Béluga	€26,00
Dégustation pour au moins 2 personnes	€120,00

POUR LES PETITES FAIMS

Club-Sandwich	€14,00
Cheeseburger	€14,00
Toast garni de jambon cuit fumé et mozzarella tressée de Sorrente	€10,00
Francesinha croustillante à l'espadon grillé, sauce chimichurri et laitue	€14,00

SALADES

Salade Caprese aux tomates de Sorrente et mozzarella tressée des Colli Vicani	€14,00
Salade niçoise au thon albacore	€14,00
Salade César au poulet grillé	€14,00
Caponata napolitaine dressée sur bœuf agerolese	€14,00

**Contactez le personnel pour toute intolérance ou allergie alimentaire*

ENTRÉES

Boule de seiche, tapenade, lupins, limequats, poivre et citron vert	€24,00
Cochon de lait farci aux crevettes géantes sur tomates, câpres et olives	€24,00
Chaudrée de moules servie avec des croûtons épicés	€18,00
Culatello, salade mixte, burrata et pesto au basilic	€18,00

PREMIER PLAT

Ravioli alla Caprese farcis au fromage Caciotta de Massa	€18,00
Spaghettoni à l'ail, huile et piments rouges, crème de persil et crevettes crues	€24,00
Riz noir croustillant aux légumes, calamars et amandes grillées	€22,00
Gnocchi au guanciale, aux moules et aux courgettes	€22,00

DEUXIÈME PLAT

Cannolo farci au poisson du jour enrobé d'algues nori sur un miroir de fruits de mer	€26,00
Paupiettes d'espadon sur une réduction d'acqua pazza et d'endive d'hiver, câpres et olives	€22,00
Poulet en robe de bacon sur lit cianfotta et sauce douce piquante	€22,00
Tagliata de bœuf accompagnée de légumes sautés et de pommes de terre au four sur lit de fromage et de poivre	€24,00

DESSERTS

Délice au citron	€8,00
Gâteau au chocolat	€8,00
Tiramisu au café	€8,00
Tagliata aux fruits accompagnée de glace	€8,00
Coupe glacée	€6,00

**Contactez le personnel pour toute intolérance ou allergie alimentaire*

SOFT DRINKS

Coca Cola / Coca Zero	3,00€
Orange Soda /Lemon Soda / Gassosa / Chinotto / Cedrata	3,00€
Tonic Water / Ginger Beer / Pink Grapefruit Soda	4,00€
Ice Tea Lemon / Peach	3,00€
Fresh Squeeze Orange Juice / Lemon Juice	5,00€
Milk Shake Fruit	6,00€
Fruit Juice Apricot / PineApple /Pear / Cranberry /Tomato	3,00€
Mineral Water 50cl	1,50€
Mineral Water 1L	2,00€

BEERS

Bottle Beer 33cl	5,00€
Beck's / Corona / Peroni Gluten Free / Tourtel ZeroAlcol	
Draft Beer Nastro Azzurro 40cl	5,00€

WINE AND BUBBLES BY THE GLASS

White

Falanghina del Sannio Dop La Guardiense	6,00€
Fiano Di Avellino Pendino Doc Colli di Castelfranci	7,00€
Greco di Tufo Grotte Doc Colli di Castelfranci	7,00€

Red

Aglianico del Sannio Dop La Guardiense	6,00€
--	-------

Rosè

Rosie Irpinia Rosato Doc Colli di Castelfranci	7,00€
--	-------

Bubbles

Prosecco Bottega	8,00€
Franciacorta Bellavista	15,00€
Champagne Pommery Brut Apanage	18,00€

CAFFETTERIA

Espresso	2,00€
Espresso Deca	2,00€
Cappuccino	3,00€
Caffelatte	3,00€
Ice Coffee	4,00€
Shake Coffee	5,00€
Tea Selection / English BreakFast / Green Tea	
Peppermint Tea / Chamomile	4,00€

*Contactez le personnel pour toute intolérance ou allergie alimentaire

COCKTAIL LIST 10€



Sirenussai (7% vol.)

Anise, Mint, Almond, Lemon, Soda Ginger Beer

Sweet - Fresh - Spicy



Telemaco (7% vol.)

Bitter Berto, Balsamic Acetaia Giusti, Cedrata Tassoni Soda

Sweet - Citrusy - Sparkling



Castalia (7% vol.)

Mezcal la Compania ejutla ns, Lemon, Agave, Cherry Soda

Fresh - Fruity - Smoked



Circe (12% vol.)

Vermouth Bianco Berto, Italicus Bergamot, Strawberry,

Prosecco Bottega

Citrusy - Fresh - Sparkling



Polifemo (14% vol.)

Cachaca germana Umburana, Kiwi, Lime, Pistachio, Pepper

Sweet - Citrusy - Silky



La Castelluccia (18% vol.)

Bulleit Bourbon Whiskey, Myers Jamaican Rum, Grand Marnier
Orange, Lime Almond, Coconut, Creole Bitters

Sweet - Silky - Aromatic

ZEROALCOL 8€



Cumano (0% vol.)

Mango, Almond, Ginger Beer

Sweet - Aromatic - Spicy



Poseidonia (0% vol.)

Pineapple, Vanilla, Lemon, Basil, Flowers

Velvety - Sweet - Floral

**Our Bartenders will be happy to make your favorite Classic Cocktails not present in the Menu.*

***Contactez le personnel pour toute intolérance ou allergie alimentaire*

IMPORTANT NOTICE

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.

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



**CEREALS
CONTAINING GLUTEN**



**CRUSTACEANS
AND PRODUCTS THEREOF**



**EGGS AND PRODUCTS
THEREOF**



**FISH AND PRODUCTS
THEREOF**



**PEANUTS AND PRODUCTS
THEREOF**



**SOYBEANS AND
PRODUCTS THEREOF**



**MILK AND PRODUCTS
THEREOF**



NUTS



**CELERY AND PRODUCTS
THEREOF**



**MUSTARD AND
PRODUCTS THEREOF**



**SESAME SEEDS
AND PRODUCTS THEREOF**



**SULPHUR DIOXIDE
AND SULPHITES**



**LUPIN AND PRODUCTS
THEREOF**



**MOLLUSCS AND
PRODUCTS THEREOF**

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.
