

## SOFT DRINKS

Coca Cola / Coca Zero	3,00€
Aranciata / Limonata / Gassosa / Chinotto / Cedrata Orange Soda / Lemon Soda / Gassosa / Chinotto / Cedrata	3,00€
Acqua Tonica / Ginger Beer / Soda Pompelmo Rosa Tonic Water / Ginger Beer / Pink Grapefruit Soda	4,00€
Tea Freddo Limone / Pesca Ice Tea Lemon / Peach	3,00€
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	3,00€
Acqua Minerale 50cl Mineral Water	1,50€
Acqua Minerale 1L Mineral Water	2,00€

## 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	6,00€
Fiano Di Avellino Pendino Docg Colli di Castelfranci	7,00€
Greco di Tufo Grotte Docg Colli di Castelfranci	7,00€

### Rossi Red

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

### Rosati Rosè

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

### Bollicine 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€
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 / Chamomilla	

# 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](http://www.ristorantebagnisantanna.com)

Via del Mare (Marina Grande)

80067 Sorrento (NA)

tel. +39 081 8074178

e-mail: [info@ristorantebagnisantanna.com](mailto:info@ristorantebagnisantanna.com)

## LIVE

Sfera di gamberi rossi  
con burrata su mattonella di guacamole €26,00  
*Red shrimp ball with burrata cheese on a guacamole tile*

Crudo e cotto di tonno in crosta di pistacchi  
su coulis di mango al peperoncino €26,00  
*Raw and cooked tuna in a pistachio crust on a mango and hot pepper coulis*

Carpaccio di pescato del giorno  
su indivia croccante e chutney piccante €26,00  
*Catch of the day Carpaccio (paper thin sliced raw fish dressed with lemon) on crispy endive and piquant chutney*

Tagliatella di seppie della Campanella  
con confettura di arancia e caviale Beluga €26,00  
*Campanella cuttlefish tagliatelle with orange marmalade and Beluga caviar*

Degustazione minimo per 2 persone €120,00  
*Minimum tasting menu for two*

## LIEVITATI LEAVENED

Club sandwich €14,00

Cheeseburger €14,00

Toast prosciutto cotto affumicato  
e treccia sorrentina €10,00  
*Grilled sandwich with smoked ham and Sorrentina treccia mozzarella cheese*

Francesina croccante con pesce spada grigliato  
e salsa chimichurri e lattuga €14,00  
*Crispy sandwich with grilled swordfish, chimichurri sauce and lettuce*

## LE INSALATE SALADS

Insalata caprese con pomodori sorrentini  
e treccia dei colli vicani €14,00  
*Caprese salad with Sorrento tomatoes and Sorrentina treccia mozzarella cheese*

Insalata nizzarda con tonno pinna gialla €14,00  
*Niçoise salad with yellowfin tuna*

Ceaser salad con pollo arrostito €14,00  
*Caesar salad with roasted chicken*

Caponata napoletana con biscotto agerolese €14,00  
*Neapolitan eggplant salad with Capers with Agerola whole grain biscuit*

## ANTIPASTI STARTERS

Cupola di polpo, tepanade di olive,  
lupini, citronette, pepe e limone €24,00  
*Octopus dome, olive tapenade, lupins, citronette, pepper and lemon*

Gamberoni in porchetta su pomodori,  
capperi ed olive €24,00  
*Jumbo Shrimp w/bacon on tomatoes, capers, and olives*

Zuppa di cozze su crostone piccante €18,00  
*Mussel soup on spicy toast*

Culatello, misticanza, burrata  
e pesto di basilico €18,00  
*Culatello cured ham, mixed leaf salad, burrata cheese and basil pesto*

## PRIMI PIATTI FIRST COURSES

Ravioli alla caprese con caciotta Massese €18,00  
*Ravioli alla Caprese with Massese caciotta cheese*

Spaghettoni aglio, olio e peperoncino con crema  
di prezzemolo e gamberi crudi €24,00  
*Spaghetti with olive oil, garlic, and hot peppers with cream of parsley and raw prawns*

Riso nero croccante con verdure, calamari  
e mandorle tostate €22,00  
*Crispy black rice with fresh vegetables, squid, and toasted almonds*

Gnocchi di patate mantecati con guanciale,  
vongole e zucchine €22,00  
*Potato gnocchi with sauce blended (mantecato) using jowl bacon, clams, and zucchinis*

## SECONDI PIATTI MAIN COURSES

Cannolo di pescato del giorno  
in alga Nori con guazzetto di frutti di mare €26,00  
*Catch of the day wrapped in Nori seaweed with a seafood stew*

Involtini di pesce spada su ristretto  
all'acqua pazza e scarola, capperi ed olive €22,00  
*Poached swordfish roulade with an escarole sauce with capers and olives*

Pollo fasciato al bacon affumicato su cianfotta  
di verdure e salsa dolce piccante €22,00  
*Smoked bacon-wrapped chicken on a vegetable stew with a sweet and spicy sauce*

Tagliata di manzo con vegetali al salto,  
patate al forno e fondente di cacio e pepe €24,00  
*Sliced grilled beef with sautéed vegetables, oven roasted potatoes and a pecorino Romano cheese e pepper fondant*

## DOLCI DESSERT

Delizia al limone €8,00  
*Lemon delight*


Caprese al cioccolato €8,00  
*Chocolate caprese*

Tiramisù al caffè €8,00  
*Coffee tiramisù*


Tagliata di frutta con gelato €8,00  
*Sliced fruit with ice cream*

Coppa gelato €6,00  
*Bowl of artisan gelato ice cream*


## COCKTAIL LIST 10€


 **Sirenussai (7% vol.)**  
Anice, Menta, Mandorla, Limone, Soda allo Zenzero  
*Anise, Mint, Almond, Lemon, Soda Ginger Beer*  
Dolce - Fresco - Piccante *Sweet - Fresh - Spicy*

 **Telemaco (7% vol.)**  
Bitter Berto, Balsamico Acetaia Giusti, Cedrata Tassoni  
*Bitter Berto, Balsamic Acetaia Giusti, Cedrata Tassoni Soda*  
Dolce - Agrumato - Frizzante *Sweet - Citrusy - Sparkling*


 **Castalia (7% vol.)**  
Mezcal la Compania ejutla ns, Limone, Agave, Soda alla Ciliegia  
*Mezcal la Compania ejutla ns, Lemon, Agave, Cherry Soda*  
Fresco - Fruttato - Affumicato *Fresh - Fruity - Smoked*


 **Circe (12% vol.)**  
Vermouth Bianco Berto, Italicus Bergamoto, Fragola, Prosecco, Bottega  
*Vermouth Bianco Berto, Italicus Bergamot, Strawberry, Prosecco Bottega*  
Agrumato - Fresco - Frizzante *Citrusy - Fresh - Sparkling*

 **Polifemo (14% vol.)**  
Cachaca germana Umburana, Kiwi, Lime, Pistacchio, Pepe  
*Cachaca germana Umburana, Kiwi, Lime, Pistachio, Pepper*  
Dolce - Agrumato - Morbido *Sweet - Citrusy - Silky*

 **La Castelluccia (18% vol.)**  
Bulleit Bourbon Whiskey, Myers Jamaican Rum, Grand Marnier Arancia,  
Lime, Mandorla, Cocco, Creole Bitters  
*Bulleit Bourbon Whiskey, Myers Jamaican Rum, Grand Marnier Orange, Lime Almond, Coconut, Creole Bitters*  
Dolce - Morbido - Aromatico *Sweet - Silky - Aromatic*

## ZEROALCOL 8€

 **Cumano (0% vol.)**  
Mango, Mandorla, Soda allo Zenzero  
*Mango, Almond, Ginger Beer*  
Dolce - Aromatico - Piccante *Sweet - Aromatic - Spicy*

 **Poseidonia (0% vol.)**  
Ananas, Vaniglia, Limone, Basilico, Fiori  
*Pineapple, Vanilla, Lemon, Basil, Flowers*  
Vellutato - Dolce - Floreale *Velvety - Sweet - Floral*

\*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.