



*Pool*  
**SNACK**



## ANTIPASTI

### TARTARE DI GAMBERI ROSSI € 18,00

*Con mela verde e riso venere all'arancia*

### TRILOGIA DI MARE CRUDO € 22,00

*Carpaccio di spigola gli agrumi  
Tonno rosso con miele di acacia  
Tartare di gamberi*

### CAPRESE DI MARE € 18,00

*Mozzarella di bufala campana  
Gamberi rossi*

### CARPACCIO DI MANZO € 16,00

*Riccioli di ricotta salata  
Pesto di basilico*

### MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA € 18,00

*Pomodorini del piennolo  
Olive nere, basilico*

## PRIMI PIATTI

### SPAGHETTI ALLE VONGOLE € 18,00

*Con pomodorini datterini*

### LINGUINE CON CALAMARI € 16,00

*Crema di patate, limone e salvia*

### CALAMARATA ALLA GENOVESE DI MARE € 18,00

*Cipolla in agrodolce, vongole e cozze*

### PENNE RIGATE AI POMODORINI DEL VESUVIO € 14,00

*Datterino giallo e rosso  
con colatura di provola*

## SECONDI PIATTI

### POLPO ARROSTO € 18,00

*Crema di patate agli agrumi isolani  
e granella di pistacchi*

### IL FILETTO DI SPIGOLA € 18,00

*Olive nere, capperi e pomodorini*

### CROCCANTE DI GAMBERI E CALAMARI € 18,00

*Calamari e gamberi in tempura  
su radicchio croccante*

### TAGLIATA DI MANZO € 20,00

*Con rucola selvatica, pomodorini  
e scaglie croccanti di grana*

## PANINI

### ZINGARA ISCHITANA € 12,00

*Crudo, mozzarella, lattuga e pomodoro*

### ZINGARA DI MARE € 13,00

*Tonno affumicato, provola  
e zucchine grigliate*

## INSALATE

### INSALATA HERMITAGE € 12,00

*Pomodoro, lattuga, rucola,  
mozzarella, olive, mais e tonno*

### INSALATA PIGNA € 14,00

*Iceberg, rucola, carciofini sott'olio,  
olive nere, datterini, alici salate*

### INSALATA HEALTHY € 14,00

*Iceberg, mela verde, cetriolo,  
finocchio, noci di sorrento  
e formaggio grana*

### INSALATA ISCHITANA € 12,00

*Pane fritto, patate, datterini,  
olive nere, lattuga, mozzarella,  
melanzane sott'olio*

