



Servizio per il pranzo dalle ore 12:00 alle 18:00
Al lunch time from 12:00 am to 6 pm

PINZA IN PALA

❖ The Classic's of Pinza in Pala...

Alla Sorrentina con Mozzarella e Pomodoro <i>Sorrento Style with Mozzarella and Tomato</i>	12,00
Alla Napoletana con Alici <i>Napoli Style with Anchovies</i>	12,00
Al Miele con Caprino fresco e Cipolla Caramellata <i>Honey with fresh goat cheese and caramelized onion</i>	12,00

❖ The Gourmet of Pinza in Pala...

Alla Cipolla di Tropea e Tartare di Tonno in Olio Evo <i>with Tropea Onion and Tuna Tartare in Olive Oil</i>	16,00
Alla Mozzarella di Bufala Prosciutto Crudo e Lamponi freschi <i>with Mozzarella di Bufala Prosciutto Crudo and fresh raspberries</i>	16,00
Alle Medaglie di Polipo Peperoni caramellati e Pecorino Romano <i>with Octopus medals Caramelized peppers and Pecorino Romano cheese</i>	16,00
Al Tartufo nero, Bresaola Punta d'Anca e Valeriana <i>with Black truffle, Bresaola Punta d'Anca and Valeriana</i>	16,00

***In caso di allergeni preghiamo di rivolgervi allo Staff per avere la nostra carta allergeni.**

Bei Allergien wenden Sie sich bitte an dem Personal, um unsere Allergenkarte zu erhalten.

In case of allergies, please ask for our allergen card to our Staff.

En cas d'allergies, veuillez contacter le personnel pour notre carte allergène.

GREENS

Laras Salad 15,00

**con Avocado, Salmone affumicato,
Iceberg, Pepe rosa, Crouton**

*with Avocado, Smoked Salmon,
Iceberg, Pink Pepper, Crouton*

Il Contadino 15,00

**con Pere e Formaggio di Capra, Noci
e Uvetta sul letto di Misticanza**

*with Pears and Goat Cheese with Walnuts
and Raisins on a bed of Misticanza*

Nizzarda Maybe 15,00

**con Cipolla di Tropea, Barbabietola
affumicata, Fagiolini e Patate lesse**

tataki di Tonno e Uova di Trota
*with Tropea Onion, Smoked Beetroot,
Green Beans and boiled potatoes tataki
of Tuna and Trout Eggs*

Aperto ogni giorno dalle 12:00 alle 22.30

Open every day from 12 am to 10:30 pm



CHOICES

Carpaccio di Manzo con Germogli di Soia e Pecorino romano al Miele di Agra	16,00
<i>Carpaccio of Beef with Soy Sprouts and Pecorino Romano cheese with Agra Honey</i>	
Tartare di Gamberi all'Arancia con Sorbetto al Mango	21,00
<i>Shrimp Tartare with Orange and Mango Sorbet</i>	
Caponata di Melanzane e Pinoli con Petali di Trota e Crema al Rafano	16,00
<i>Eggplant and Pine Nut Caponata with Trout Petals and Horseradish Cream</i>	

FISH & GRILL

Gamberoni alla griglia con Sale aromatico all'Arancio	29,00
<i>Grilled king prawns with aromatic orange salt</i>	
Polipo alla griglia	27,00
<i>Grilled Octopus</i>	

MEAT & GRILL

Reebs di Maialino a bassa temperatura	24,00
<i>Piglet Reebs at low temperature</i>	
Costata di Manzo	34,00
<i>Rib of Beef</i>	
Hamburger con Scaloppa di Foie gras, Avocado con beacon croccante, in salsa barbecue alle Marasche e Patate bucciate	28,00
<i>Hamburger with Scaloppa of Foie gras, Avocado with crispy beacon, in Marasca cherry barbecue sauce and peeled potatoes</i>	

SLURPS

Patate bucciate arrostiti	6,00
<i>Roasted peeled potatoes</i>	
Verdure grigliate	6,00
<i>Grilled vegetables</i>	
Patate affumicate	6,00
<i>Smoked potatoes</i>	
Patate con Burro e Aglio al Cartoccio	6,00
<i>Buttered and Garlic Cartoccio Potatoes</i>	

CHEF SAUCES

Salsa barbeque, Salsa Yogurt, Senape	
<i>Barbeque Sauce, Yogurt Sauce, Mustard</i>	

SWEETS

Tiramisu ai frutti di bosco	9,00
<i>Wild berries tiramisu</i>	
Crema mantecata al caffè	9,00
<i>Coffee whipped cream</i>	
Bavarese al Mango e Passito	9,00
<i>Bavarian Mango and Passito</i>	
Sorbetto Camin	7,00
Ice Coffee	9,00

****In caso di allergeni preghiamo di rivolgervi allo Staff per avere la nostra carta allergeni.***

Bei Allergien wenden Sie sich bitte an dem Personal, um unsere Allergenkarte zu erhalten.

In case of allergies, please ask for allergen card to our Staff

En cas d'allergies, veuillez contacter le Personnel pour notre carte allergène.