

ANTIPASTI

... STARTERS ...

Antipasto Poseidon

pesce spada fumé, gambero⁽¹⁾ al limone,
filetto di tonno sott'olio di Cetara e polpo⁽¹⁾ scottato

Antipasto Poseidon

*smoked swordfish, lemon sautéed shrimp⁽¹⁾,
local tuna fillet and parboiled octopus⁽¹⁾*

€ 22,00

Antipasto Partenopeo

bresaola, rucola e scaglie di provolone del Monaco,
provola calda in foglia di limone,
melanzane arrostiti, carciofi sott'olio

Neapolitan Antipasto

*air-dried salted beef, rocket salad, provolone del Monaco,
warm provola cheese on a lemon leaf,
grilled eggplant, marinated artichokes*

€ 21,00

Composizione con prosciutto di Parma
e melone cantalupo

*Parma prosciutto and melon
composition*

€ 19,00

Bruschetta di melanzana viola
al pomodoro e origano fresco

*Eggplant bruschetta with
tomatoes and oregano*



€ 15,00



INSALATE

... SALADS ...

Insalata alla caprese

mozzarella di bufala DOP e pomodori

Caprese salad



buffalo mozzarella and tomatoes

€ 18,00

Caesar salad con alici di Cetara

insalata iceberg, petto di pollo al vapore, crostini di pane all'aglio, scaglie di parmigiano, alici, olive verdi e salsa Caesar

Caesar salad with anchovies from Cetara

iceberg lettuce, steamed chicken, garlic croutons, parmesan cheese, anchovies, green olives, Caesar sauce

€ 20,00

Insalata mediterranea

lattuga croccante, rucola, tonno sott'olio, pomodorini, carote, mais, fior di latte di Agerola

Mediterranean salad

crunchy lettuce, rocket salad, tuna, cherry tomatoes, carrots, corn, mozzarella

€ 21,00

Insalata greca

feta, cipolla di Montoro, olive nere, pomodorini, cetrioli, origano fresco e salsa tzatziki fatta in casa

Greek salad



feta cheese, onion, black olives, cherry tomatoes, cucumber, fresh oregano, homemade tzatziki sauce

€ 18,00

Rucola

rucola selvatica, scaglie di grana, pomodorini e bocconcini di tonno rosso ai 2 sesami

Rucola

wild rocket salad, parmesan cheese, cherry tomatoes, sesame-flavoured red tuna bites

€ 22,00



SANDWICHES

... SANDWICHES ...

Club Sandwich classico

lattuga, pollo al vapore, pomodoro, uovo sodo, bacon croccante, maionese

Classic Club Sandwich

lettuce, steamed chicken, tomatoes, boiled egg, crispy bacon, mayonnaise

€ 18,00

Poseidon Sandwich

tonno scottato, lattuga, pomodoro, cipolla rossa, origano

Poseidon Sandwich

seared tuna, lettuce, tomatoes, red onion, oregano

€ 19,00

Hamburger classico

hamburger di manzo, lattuga, pomodoro, cipolla rossa, maionese

Classic Hamburger

beef burger, lettuce, tomatoes, red onion, mayonnaise

€ 18,00

Cheeseburger classico

hamburger di manzo con formaggio filante, lattuga,
pomodoro, cipolla rossa, maionese

Classic Cheeseburger

*beef burger with melted cheese, lettuce,
tomatoes, red onion, mayonnaise*

€ 19,00

Hamburger di seitan

con avocado, pomodoro sorrentino e salsa di cetrioli,
servito su pan brioche ai cereali

Seitan Burger

*with avocado slices, Italian ecological tomatoes and fresh cucumber sauce,
accompanied by homemade multi-grain bread*

€ 16,00



Tutti i sandwiches sono serviti con patatine fritte⁽¹⁾ / All sandwiches are served with French fries⁽¹⁾



PRIMI PIATTI

... PASTA ...

Paccheri Gragnanesi
con pescato del giorno,
pomodorini locali e frutti di mare

*Paccheri
with the catch of the day,
local cherry tomatoes and seafood*

€ 24,00

Gnocchetti⁽²⁾ di patate
alla Sorrentina

*Gnocchi⁽²⁾ with tomatoes
and mozzarella*



€ 16,00

Scialatielli⁽²⁾ artigianali al basilico,
con melanzane, pomodorini e
provolone del Monaco

*Homemade pasta⁽²⁾ with eggplant,
cherry tomatoes and
provolone del Monaco*



€ 21,00

Spaghetti alle vongole
veraci tradizionali

*Traditional
spaghetti with clams*

€ 22,00



SECONDI PIATTI

... FISH AND MEAT ...

Filetto di manzo
al pepe verde
con ortaggi di stagione

*Beef fillet
with green pepper sauce
and seasonal vegetables*

€ 28,00

Petto di pollo alla griglia
con patate novelle al rosmarino

*Grilled chicken breast
with rosemary-flavoured baby potatoes*

€ 19,00

Pescato del giorno alla plancia
con emulsione mediterranea,
servito con ortaggi saltati di stagione

*Catch of the day
with Mediterranean flavours
served with grilled seasonal vegetables*

€ 30,00





GLUTINE
Gluten



CROSTACEI
Crustaceans



UOVA
Eggs



PESCE
Fish



ARACHIDI
Peanuts



SOIA
Soy



LATTICINI
Dairy Product

TABELLA DEGLI ALLERGENI

Table of Allergens



FRUTTA A GUSCIO
Nuts



SEDANO
Celery



E-X ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
Sulphur dioxide and Sulphites



SENAPE
Mustard



Pietanza Vegetariana
Vegetarian dish



Pietanza adatta a Celiaci
Gluten Free dish



SEMI DI SESAMO
Sesame Seeds



MOLLUSCHI
Shellfish



LUPINI
Lupins

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11.

Menu items may contain or come into contact with the following allergens. For more information and for the detailed ingredient list of the menu items, please speak with a member of the team.

- (1)** il prodotto potrebbe essere congelato all'origine
out of season, frozen products may be used
- (2)** prodotto fresco abbattuto e mantenuto a temperatura di congelamento
fresh products, frozen
- (3)** prodotto trattato termicamente secondo disposizione del Ministero della Salute a -20°C
heat-treated products