

BENVENUTI AL RISTORANTE LA CLOCHE WELCOME TO RESTAURANT LA CLOCHE

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze, come riportati nell'ultima pagina, sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

For information about the presence of substances or products that may cause allergies or intolerances, as shown on the last page, please ask the service staff.

WI-FI
PASSWORD: Sorrento

COPERTO: € 2.50 A PERSONA
Cover charge : € 2.50 per person

(*): I prodotti contrassegnati da asterisco potrebbero essere congelati, in assenza di prodotto fresco, o sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa

(*): Products marked with an asterisk may be frozen in the absence of fresh product or subjected to on-site abatement at a negative temperature

INSALATA CAPRESE DI BUFALA CAMPANA DOP

Caprese salad with tomato, basil and buffalo mozzarella cheese

14€

CARPACCIO DI BLACK ANGUS AI SAPORI DI SORRENTO

Black angus carpaccio with evo oil, Sorrento walnuts and lemon zest

14€

PROSCIUTTO DI PARMA E MELONE O MOZZARELLA

Parma ham with melon or mozzarella cheese

13€

SALMONE SCOZZESE AFFUMICATO, CUBETTI DI CIPOLLA, CAPPERI E PEPE ROSA

Scottish smoked salmon, onion cubes, capers and pink peppercorns

15€

POLPO VERACE ALL'INSALATA*

Octopus salad with evo oil, garlic and parsley

17€

IMPEPATA DI COZZE CON CROSTINI AROMATIZZATI

Peppered mussels with flavored croutons

14€

INSALATA DI MARE DEL GOLFO*

Bay of Naples seafood salad

17€

INSALATA DI GAMBERI E RUCOLA CON ACETO BALSAMICO

Shrimp salad with fresh rocket and balsamic vinegar

16€

GNOCCHI ALLA SORRENTINA CON BASILICO FRESCO

Gnocchi small potato dumplings with tomato, mozzarella cheese and fresh basil

14€

LASAGNE ALLA NAPOLETANA

Homemade Neapolitan lasagna

14€

SPAGHETTI GRAGNANESI ALLA MODA DI NERANO

Gragnano spaghetti with fried zucchini, provolone del Monaco cheese and fresh basil

15€

PENNE ZITE DI GRAGNANO AL SUGO CON POLPETTE

Gragnano ziti pasta with meatballs and tomato sauce

15€

SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON COLATURA DI ALICI DI CETARA E PANGRATTATO

Gragnano square spaghetti with anchovy sauce and breadcrumb

18€

RAVIOLI CAPRESI IN GUAZZETTO DI MARE

Fresh cheese ravioli with seafood and fish sauce

19€

RISOTTO ALLA PESCATORE

Seafood risotto

19€

TAGLIATA DI FILETTO DI MANZO CON RUCOLA, POMODORINI, SCAGLIE DI PARMIGIANO

Sliced beef fillet with fresh rocket, cherry tomato and parmesan flakes

25€

POLLO RUSPANTE AL FORNO CON ERBETTE MEDITERRANEE E PATATE

Baked chicken with mediterranean herbs and potatoes

19€

CARRE' DI AGNELLO ARROSTO CON PATATE NOVELLE E VERDURE GRIGLIATE*

Roasted rack of lamb, fresh potatoes and grilled vegetables

23€

SPIGOLA ALL'ACQUAPAZZA CON PATATE *

Seabass cooked in crazy water with potatoes

25€

FRITTURA DI GAMBERI E CALAMARI CON INSALATA CAFONCELLA *

Fried shrimps and squid with curly endive salad

23€

CALAMARO ARROSTO CON BROCCOLI CALABRESI E NDUJA DI SPILINGA *

Grilled squid with broccoli Calabresi and nduja spicy soft salami

23€

TATAKI DI TONNO ROSSO AL SESAMO, SALSA TERIYAKI E JULIENNE DI VERDURE

Tataki of red tuna roasted with sesame, teriyaki sauce and julienne of vegetables

22€

CLUB SANDWICH

Club sandwich

20€

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI TIPICI PER 2 PERSONE

Board with typical cold cuts and cheeses for 2 people

30€

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI TIPICI PER 2 PERSONE CON BOTTIGLIA DI TEODOSIO BIO - AGLIANICO DEL VULTURE DOC

Board with typical cold cuts and cheeses for 2 people and a
bottle of Teodosio Aglianico del Vulture organic red wine

50€

TAGLIERE DI FORMAGGI TIPICI PER 2 PERSONE

Board with typical cheeses for 2 people

17€

TAGLIERE DI FORMAGGI TIPICI PER 2 PERSONE CON BOTTIGLIA DI TEODOSIO BIO - AGLIANICO DEL VULTURE DOC

Board with typical cheeses for 2 people and a
bottle of Teodosio Aglianico del Vulture organic red wine

37€

DOLCE DEL GIORNO A SCELTA DAL CARRELLO

Daily cake to choose

7€

SEMIFREDDO AL TORRONCINO

Nougat parfait

7€

PANNA COTTA CON TOPPING A SCELTA

Panna cotta with topping to choose

7€

TORTA CAPRESE

Caprese cake

7€

SORBETTO AL LIMONE DI SORRENTO IGP

Sorrento lemon sorbet

6€

GELATO MISTO

Mixed ice cream

6€

MOSAICO DI FRUTTA DI STAGIONE

Sliced fresh seasonal fruit

10€

MENU COMPLETO - SET MENU x1

POLPO VERACE ALL'INSALATA *

Octopus salad with evo oil, garlic and parsley

SPAGHETTI ALLA MODA DI NERANO

Gragnano spaghetti with fried zucchini, provolone del Monaco cheese and fresh basil

FILETTO DI SPIGOLA GRATINATO AGLI AGRUMI * + CONTORNO

Seabass fillet with citrus gratin + side dish

TORTA CAPRESE

Caprese cake

1 CALICE DI VINO BIANCO FALANGHINA DOC o 1 SOFT DRINK

1 glass of local white wine or 1 soft drink

½ BOTTIGLIA ACQUA MINERALE

½ bottle of mineral water

55€

COPERTO INCLUSO

Cover charge included

MENU COMPLETO - SET MENU x1

PARMIGIANA DI MELANZANE

Eggplant parmesan

GNOCCHI ALLA SORRENTINA CON BASILICO FRESCO

Gnocchi small potato dumplings with tomato, mozzarella cheese and fresh basil

STRACCETTI DI MANZO ALLA PIZZAIOLA + CONTORNO

Seabass fillet with citrus gratin + side dish

TORTA CAPRESE

Caprese cake

1 CALICE DI VINO AGLIANICO DOC o 1 SOFT DRINK

1 glass of local red wine or 1 soft drink

½ BOTTIGLIA ACQUA MINERALE

½ bottle of mineral water

45€

COPERTO INCLUSO

Cover charge included

DIAVOLETTO ALLE OLIVE CON VERDURE IN PASTELLA

Baked spicy cheese with olives and battered vegetables

14€

ZUPPA DI FAGIOLI CANNELLINI CON VERDURE

Haricot beans soup with vegetables

14€

PENNETTE CON PROVOLA E MELANZANE

Pennette pasta with aubergines, tomato sauce and provola cheese

15€

SPAGHETTI AL PESTO DI BASILICO E PINOLI

Spaghetti noodles with pesto sauce of basil and peanuts

14€

PARMIGIANA DI MELANZANE

Eggplant parmesan

12€

OMELETTE A SCELTA CON INSALATA VERDE

Omelette to choose with green salad

10€

PENNETTE CON PANNA E PROSCIUTTO

Pennette pasta with ham and cream

13€

SPAGHETTI AL SUGO

Spaghetti noodles with fresh tomato sauce

12€

COTOLETTA DI POLLO CON PATATE

Chicken fried stick with French fries

13€

HAMBURGER CON PATATE FRITTE

Hamburger with French fries

12€

AVVISO IMPORTANTE

**SE SEI ALLERGICO O INTOLLERANTE AD
UNA O PIU SOSTANZE, INFORMACI E
INDICHEREMO LE PREPARAZIONI
PRIVE DEGLI SPECIFICI ALLERGENI**

- | | |
|--|---|
| 1. Cereali contenenti glutine | 8. Frutta a guscio |
| 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei. | 9. Sedano e prodotti a base di sedano. |
| 3. Uova e prodotti a base di uova. | 10. Senape e prodotti a base di senape. |
| 4. Pesce e prodotti a base di pesce | 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. |
| 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi. | 12. Anidride solforosa e solfiti |
| 6. Soia e prodotti a base di soia | 13. Lupini e prodotti a base di lupini. |
| 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) | 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi. |

COMUNICAZIONE OBBLIGATORIA AI SENSI DEL REG. CE 1169/2011 ALLEGATO II

IMPORTANT NOTICE

**IF YOU ARE ALLERGIC OR INTOLLERANT TO ONE
SUBSTANCES, PLEASE LET US KNOW, AND WE WILL TELL
IF YOU WHICH COURSE AND BEVERAGES DO NOT
CONTAIN THE SPECIFIC ALLERGENS**

- | | |
|-------------------------------------|--------------------------------------|
| 1. Cereals containing gluten | 8. Nuts |
| 2. Crustaceans and products thereof | 9. Celery and product thereof. |
| 3. Eggs and product thereof | 10. Mustard and product thereof |
| 4. Fish and product thereof | 11. Sesame seeds and product thereof |
| 5. Peanuts and product thereof | 12. Sulphur dioxide and sulphites |
| 6. Soybeans and product thereof | 13. Lupin and product thereof |
| 7. Milk and product thereof | 14. Molluscs and product thereof |

MANDATORY UNDER REG. EC 1169/2011