

CHANTECLER'S TRATTORIA



Menu'

I Piatti della Tradizione

The plate of the Tradition

Ask the waiter

Antipasti / Hors d'oeuvres

Fiori di zucca ripieni Fried flower courgettes	€7,00
Bruschetta con pomodorini Tomated bread with cherry tomatoes	€4,00
Bresaola con Rucola e Scaglie di Grana Dried beef, rocket leaves and slice parmesan cheese	€12,00
Parmigiana di Melanzane Eggplant pie	€9,00
Prosciutto e Treccia di Sorrento Parma ham and Sorrento mozzarella cheese	€10,00
Misto di Salumi e Formaggi locali Mixed of cheese and salumi	€12,00
Diavoletti alla brace Grilled smoked cheese	€9,00
Impepata di Cozze Peppered Mussels	€9,00
Soutè di Vongole Clams Soutè	€14,00
Gamberoni* alla Diavola King Prawns* in Spicy sauce	€13,00

Primi Piatti di Terra / First Earth Dishes

Tagliatelle alla Bolognese Tagliatelle pasta with bolognese sauce	€10,00
Lasagna alla Sorrentina Lasagna sorrento style - Homemade pasta	€10,00
Penne con Zucchine Penne pasta with courgettes	€10,00
Gnocchi alla Sorrentina Potato dumplings sorrento style - Homemade pasta	€12,00
Pappardelle ai funghi porcini* Pappardelle with porcini mushrooms*	€12,00
Tagliatelle con Pesto, Noci e Salvia Tagliatelle pasta with Pesto sauce, Nuts and Sage	€12,00

* Il prodotto potrebbe essere surgelato / The product may be frozen

Primi Piatti di Mare / First Sea Dishes

Spaghetti con Cozze Spaghetti with Mussels	€ 12,00
Scialatielli ai frutti di mare Scialtielli pasta with seafood - Homemade pasta	€ 15,00
Risotto con Gamberi* e Zucchine Risotto with Shrimps * and Zucchini	€ 14,00
Vermicelli con Vongole Vermicelli pasta with clams	€ 14,00
Risotto alla Pescatore Fisherman style rice	€ 14,00

Secondi Piatti di Carne / Main Course of Meat

Salsiccia alla Brace Grilled local sausage	€ 9,00
Scaloppina al Limone Escalope with Lemon	€ 10,00
Scaloppina al Vino bianco Escalope with white Wine	€ 10,00
Scaloppina alla Sorrentina Escalope Sorrentina	€ 10,00
Cotoletta alla Milanese Chicken cutlet Milanese-style	€ 10,00
Petto di Pollo con Aceto Balsamico Chicken breast with Balsamic Vinegar	€ 10,00
Petto di Pollo con Limone di Sorrento Chicken breast with Sorrento Lemon	€ 10,00
Misto di carne alla Brace Mixed grilled Meats	€ 15,00
Bistecca alla griglia ~ 400 gr. Beef steak grilled	€ 15,00
Entrecôte alla griglia ~ 350 gr. Entrecôte grilled	€ 15,00
Entrecôte con Porcini ~ 350 gr. Entrecôte with Porcini	€ 16,00

Secondi Piatti di Pesce / Main Course of Fish

Pesce fresco del giorno alla griglia Fresh fish of the day grilled	€ 13,00
Pesce fresco del giorno con Pomodorini Fresh fish of the day with cherry tomatoes	€ 13,00
Calamari* alla brace Grilled squids*	€ 14,00
Frittura Gamberi e Calamari* Fried Shrimp and Squids*	€ 15,00
Grigliata mista di pesce Mixed grilled fish	€ 15,00

* Il prodotto potrebbe essere surgelato / The product may be frozen

Insalate e Contorni / Salads and side Dishes

Patate Fritte* French fries*	€ 4,00
Crocché di patate Potato croquettes	€ 4,00
Patate al Forno Baked potatoes	€ 4,00
Insalata Mista Mixed salad	€ 4,00
Verdure alla griglia Grilled vegetables	€ 6,00
Insalata rucola e pomodorini Rocket leaves salad and cherry tomatoes	€ 5,00
Insalata caprese Sorrento Mozzarella cheese, tomatoes and basil	€ 8,00
Insalata di pomodori e cipolle Fresh tomato and onions salad	€ 4,00

Dolci, gelati e frutta / Desserts

Dolci della Casa Home made cakes	€ 5,00
Gelati (Tartufo classico) Ice cream	€ 5,00
Ananas con Limoncello Pineapple with limoncello	€ 5,00
Tagliata di Frutta con Limoncello Cut of fresh fruit with limoncello	€ 6,00

* Il prodotto potrebbe essere surgelato / The product may be frozen

Bibite / Soft drink

Acqua minerale	1/2 lt	€ 1,00
Acqua minerale	1 lt	€ 2,00
Coca cola	lattina	€ 2,00
Coca zero	lattina	€ 2,00
Fanta	lattina	€ 2,00
Sprite	lattina	€ 2,00
Succhi di frutta (ananas, arancia)		€ 2,00

Birre in Bottiglia / Beers in bottle

Peroni Lager Italy	33 cl	4,7 % vol.	€ 3,00
Peroni Lager Italy	66 cl	4,7 % vol.	€ 5,00
Nastro Azzurro Lager Italy	33 cl	5,2 % vol.	€ 3,00
Nastro Azzurro Lager Italy	66 cl	5,2 % vol.	€ 5,00
Moretti Lager Italy	66 cl	5,0 % vol.	€ 5,00

Drinks

Prosecco Glass	€ 4,00
Campari Tonic	€ 6,00
Campari Orange	€ 6,00
Gin Tonic	€ 6,00
Vodka Tonic	€ 6,00
Bacardi Cola	€ 6,00
Aperol Spritz	€ 6,00

Liquori / Liquors

Limoncello, Liquirizia, Arancello	€ 3,00
Selezione di Amari	€ 4,00
Selezione di Grappe	€ 5,00

Caffetteria / Cafeteria

Espresso	€ 2,00
Cappuccino	€ 3,00
Tè	€ 3,00
Camomilla	€ 3,00

AVVISO IMPORTANTE IMPORTANT NOTICE

SE SEI ALLERGICO O INTOLLERANTE AD UNA O PIÙ SOSTANZE, INFORMACI E TI INDICHEREMO LE PREPARAZIONI PRIVE DEGLI SPECIFICI ALLERGENI.

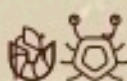
IF YOU ARE ALLERGIC OR INTOLERANT TO ONE OR MORE SUBSTANCES, PLEASE LET US KNOW, AND WE WILL TELL YOU WHICH COURSES AND BEVERAGES DO NOT CONTAIN THE SPECIFIC ALLERGENS.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

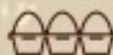
The information regarding the presence of substances or products causing allergies or intolerances are available by contacting the staff on duty.



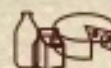
CEREALI
CONTENENTI GLUTINE
CEREALS
CONTAINING GLUTEN



CROSTACEI E PRODOTTI
A BASE DI CROSTACEI
CRUSTACEANS
AND PRODUCTS THEREOF



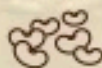
UOVA E PRODOTTI
A BASE DI UOVA
EGGS
AND PRODUCTS THEREOF



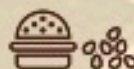
LATTE E PRODOTTI
A BASE DI LATTE
MILK
AND PRODUCTS THEREOF



ARACHIDI E PRODOTTI
A BASE DI ARACHIDI
PEANUTS
AND PRODUCTS THEREOF



SOIA E PRODOTTI
A BASE DI SOIA
SOYBEANS
AND PRODUCTS THEREOF



SEMI DI SESAMO E PRODOTTI
A BASE DI SEMI DI SESAMO
SESAME SEEDS
AND PRODUCTS THEREOF



MOLLUSCHI E PRODOTTI
A BASE DI MOLLUSCHI
MOLLUSCS
AND PRODUCTS THEREOF



SEDANO E PRODOTTI
A BASE DI SEDANO
CELERY
AND PRODUCTS THEREOF



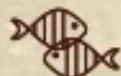
SENAPE E PRODOTTI
A BASE DI SENAPE
MUSTARD
AND PRODUCTS THEREOF



ANIDRIDE SOLFOROSA
E SOLFITI
SULPHUR DIOXIDE
AND SULPHITES



LUPINI E PRODOTTI
A BASE DI LUPINI
LUPIN
AND PRODUCTS THEREOF



PESCE E PRODOTTI
A BASE DI PESCE
FISH AND
PRODUCTS THEREOF



FRUTTA
A GUSCIO
NUTS

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.

Coperto 1€ / Cover Charge 1€

Sorrento - Piazza Tasso



2-36. SORRENTO - Piazza T. Tasso

Via Santa Maria della Pietà, 38 - Sorrento
Tel.081.807.58.68 - www.chanteclers.com

