



⇌ I "NOSTRI" ANTIPASTI - ANTIPASTI ⇌

Insalata Caprese con fior di latte €14 o bufala D.O.P. €16
Salad of fresh tomatoes, bufala mozzarella (D.O.P) or fior di latte, olive oil and basil

Prosciutto crudo, fior di latte e melone €16
Prosciutto with fior di latte and melon on a bed of rocket lettuce

Sauté di cozze e vongole con crostini €18
Sauté of clams and mussels in white wine garlic sauce served with toasted crostini bread

Insalata di mare €35
Mixed cold seafood salad of mussels, clams, squid, calamari, prawns and scampi

Parmigiana di melanzane €14
Eggplant (Aubergine) layered with mozzarella and tomato

Insalata di polpo e patate* €16
*Octopus and potato salad**

Tartara di salmone, mela verde e lime €22
Salmon tartare with green apple and lime

Antipasto "Michel'angelo" di mare P €30 M €50 G €75
Mixed seafood antipasti



≡ FROM THE MOZZARELLA BAR ≡

Tagliere di Mozzarella Campania P €20 M €40 G €60
Mixed platter of fresh Campania mozzarella and burrata

Tagliere Misto di Formaggi P €20 M €40 G €60
Mixed platter of regional cheeses

Tagliere Misto di Salumi P €20 M €40 G €60
Mixed platter of regional cured meats

Tagliere Misto di Mozzarella, Formaggi e Salumi P €30 M €50 G €70
Mixed platter of mozzarella, regional cheeses and cured meats

Scamorza (mozzarella affumicata) alla griglia con bruschetta mista €15
Grilled smoked mozzarella served with mixed bruschetta

Burrata affumicata, rucola, pomodorini e noci €12
Smoked burrata with rocket lettuce, cherry tomatoes and walnuts

≡ FROM THE GOURMET PIZZA BAR ≡

Focaccia con colatura di alici e origano €6
Focaccia with anchovy oil and oregano

Michel'angelo Margherita D.O.P €12
Fresh Campania cherry tomatoes, bufala mozzarella D.O.P, extra virgin olive oil D.O.P and basil

Bianca con burrata di bufala con prosciutto cotto e pomodorini €15
Pizza with bufala burrata, prosciutto and cherry tomatoes

Bianca con salsiccia, cipolla di tropea in agrodolce e scaglie di parmigiano €12
Pizza with sausage, agrodolce red onions and shaved parmesan

Bianca con bresaola, rucola, olio a limone e scaglie di parmigiano €15
Pizza with bresaola, rocket lettuce, lemon oil, shaved parmesan and a squeeze of lemon



✦ I "NOSTRI" PRIMI PIATTI - FIRST COURSE ✦

Gnocchetti Capresi €15

Homemade gnocchi with mozzarella, basil and fresh cherry tomatoes in a parmesan crust

Ravioli Capresi €16

Homemade ravioli filled with caciotta and parmesan served with fresh tomato and basil sauce

Fettuccine al limone €14

Homemade fettuccine with lemon crème sauce

Scialatielli Michel'angelo €30

Homemade scialatielli pasta with mixed seafood

Spaghetti con pomodoro fresco e burrata €18

Spaghetti with fresh Campania tomatoes and burrata

Spaghetti alle vongole €18

Spaghetti with clams in a white wine sauce

Linguine alla Nerano €15

Linguine with zucchini, provolone, garlic and olive oil

Risotto alla pescatora €25

Mixed seafood risotto

Linguine al limone "Marina Piccola" €25

Lemon Linguine with mixed seafood

Paccheri al limone con vongole e noci €20

Paccheri with clams and walnuts in a lemon crème sauce

Celiaci pasta senza glutine/gluten free pasta and bread option available (€2)



✦ I "NOSTRI" SECONDI PIATTI - SECOND COURSE ✦

SPECIALITA DI MARE

Pescato del giorno "a modo vostro" €8/100g
Fresh catch of the day cooked as you wish

Crudo di mare del giorno €35
Fresh raw mixed seafood of the day

Frittura di calamari con contorno dello chef * €18
*Lightly fried calamari tossed in garlic oil and served with chef's side of the day**

Misto di mare grill P €40 M €60 G €75
Mixed grilled seafood

Baccalà in umido olive, capperi e patate* €18
*Baccala Puttanesca – Salt cod served with tomatoes, capers, olives and potato**

Vedere le nostre lavagne per tutti i nostri piatti del giorno Michel'angelo
See our fresh seafood board for all our Michel'angelo daily specials



✦ I "NOSTRI" SECONDI PIATTI - SECOND COURSE ✦

SPECIALITA DI TERRA

Petto di pollo grigliato con rucola, pomodorini e scaglie di parmigiano €16
Chicken breast grilled with rocket, cherry tomato and shaved parmesan salad

Salsiccia Caprese con scarola, olive, capperi, aglio, uva sultanina e extra vergine di oliva e purè di patate €18
Capri sausage with fennel seeds served with creamy potato mash and escarole, olives, capers, sultanas, garlic and extra virgin olive oil

Costolette di agnello con contorni dello a chef €22
Lamb cutlets (4) with chef's side of the day

Filetto di manzo ai funghi porcini, pepe verde o aceto balsamico con contorni dello a chef (250g) €30
Beef tenderloin with porcini mushroom, green pepper or balsamic sauce with chef's side dish of the day (250g)

Costata di Angus con contorni dello a chef (400g) €35
Angus beef with chef's side dish of the day (400g)

Tagliata di Angus con rucola, pomodorini e scaglie di parmigiano €25
Sliced Angus beef with rocket, cherry tomatoes and shaved parmesan salad

Chateaubriand con verdure, patate al forno e rosmarino, e salse béarnaise e olio al rosmarino (2pp) (500g) €70
Chateaubriand with mixed vegetables, oven roasted potatoes and béarnaise sauce or extra virgin olive oil and rosemary (2pp) (500g)



✦ CONTORNI - SIDE DISHES ✦

Insalata mista €6

Mixed salad

Rucola selvatica, pomodorini e scaglie di parmigiano €8

Wild rocket and cherry tomato salad with shaved parmesan

Ventaglio di verdure alla griglia all'olio extra vergine d'oliva €10

Assorted grilled vegetables drizzled with extra virgin olive oil

Scarola con olive, capperi, aglio, uva sultanina e extra vergine di oliva €8

Escarole with capers, olives, garlic, sultanas and extra virgin olive oil

Verdure di stagione al vapore €10

Steamed seasonal vegetables

Patate al forno e rosmarino €8

Oven roasted potatoes with wild rosemary

Misto di tutte le verdure (2pp) €25

Mixed vegetables for two



≡ PRANZO/LUNCH INSALATA MENU ≡

Insalata Michel'angelo – verdure miste alla griglia, avocado e tartare di tonno €18
Grilled mixed vegetables, avocado and tuna tartare

Caponata Michel'angelo – Olive nere e verdi, capperi, pomodorini, melanzane sott'olio, acciughe e pane di grano €16
Black and green olives, capers, cherry tomatoes, marinated eggplant, anchovies and dried bread

Insalata Arlecchino- Insalata verde, gamberi, patate, pomodori secchi, pomodoro fresco e olive verdi €16
Green lettuce, prawns, potato, dried tomatoes, fresh tomatoes and green olives

Insalata cuore di bue €10
Fresh bull's heart tomatoes and oregano

Carpaccio di Bresaola, rucola, limone e scaglie di parmigiano €15
Bresaola carpaccio with rocket lettuce, shaved parmesan and drizzle of lemon

Michel'angelo chiede alle persone con allergie alimentari o altre esigenze dietetiche, comunicare al cameriere prima di ordinare. Cercheremo di soddisfare le vostre esigenze dietetiche, ma non possiamo essere ritenuti responsabili per le tracce di allergia.

* Usiamo i migliori prodotti congelati per alcuni degli ingredienti di questo piatto

Michel'angelo requests patrons with food allergies or other dietary needs to please inform your waiter before ordering. We will endeavour to accommodate your dietary needs, but we cannot be held responsible for traces of allergens.

* *We use the finest frozen products for some of the ingredients in this dish.*

Non coperto e non servizio
No Cover Charge or Service Charge