



INVERNO/WINTER MENU

≡ I "NOSTRI" ANTIPASTI - ANTIPASTI ≡

Insalata caprese con bufala D.O.P. €16

Salad of fresh tomatoes, bufala mozzarella (D.O.P), olive oil and basil

Prosciutto e fior di latte €15

Prosciutto with fior di latte 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

≡ FROM THE MOZZARELLA BAR ≡

Tagliere Misto di Salumi e Formaggi (2pp) €30

Mixed platter of mozzarella, regional cheeses and cured meats

Scamorza (mozzarella affumicata) alla griglia con bruschetta mista €14

Grilled smoked mozzarella served with mixed bruschetta



INVERNO/WINTER MENU

✦ I "NOSTRI" PRIMI PIATTI - FIRST COURSE ✦

Gnocchetti alla Sorrentina €14

Homemade gnocchi with mozzarella, basil and tomato sauce

Ravioli Capresi €16

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

Spaghetti con aglio, olio e peperoncino €12

Spaghetti with garlic, extra virgin olive oil and chilli

Spaghetti con pomodoro fresco e mozzarella €14

Spaghetti with fresh tomatoes and mozzarella

Spaghetti alle vongole €18

Spaghetti with clams in a white wine sauce

Linguine alla Nerano €14

Linguine with zucchini, provolone, garlic and olive oil

Risotto ai funghi porcini €16

Porcini mushroom risotto

Linguine al limone "Marina Piccola" €25

Lemon Linguine with mixed seafood

Paccheri con pomodorini e baccalà* €18

*Paccheri with baccalà (salt cod) and cherry tomatoes**

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

✦ I "NOSTRI" SECONDI PIATTI - SECOND COURSE ✦

Frittura di gamberi e calamari* €18

*Lightly fried calamari and prawns tossed in garlic oil and served on a bed of rocket salad**

Baccalà in umido olive, capperi e patate* €18

*Baccalà Puttanesca – Salt cod served with tomatoes, capers, olives and potato**



INVERNO/WINTER MENU

Petto di pollo grigliata con limone e insalata €16

Chicken breast grilled and served with lemon juice and served with mixed salad

Petto di pollo con speck e mozzarella €18

Chicken breast baked and layered with speck and mozzarella

Petto di pollo con funghi porcini, prosciutto cotto e mozzarella €20

Chicken breast baked and layered with porcini mushrooms, prosciutto and mozzarella

Salsiccia Caprese con scarola, olive, capperi, aglio, uva sultanina e extra vergine di oliva e purée di patate €18

Capri sausage with fennel seeds served with creamy potato mash and escarole, olives, capers, sultanas, garlic and extra virgin olive oil

Filetto di manzo ai funghi porcini salsa con contorno dello chef €25

Beef tenderloin with porcini mushroom sauce and the chef's side dish of the day:

Filetto di manzo al pepe verde con contorno dello chef €25

Beef tenderloin with green pepper sauce and the chef's side dish of the day

Filetto di manzo balsamico con contorno dello chef €25

Beef tenderloin with balsamic sauce and the chef's side dish of the day

Grigliata mista di carne con rucola e pomodorini €28

Mixed grilled meats served with rocket and cherry tomato salad

Chateaubriand con verdure, patate al forno e rosmarino, e salse béarnaise o olio al rosmarino (2pp) €60

Chateaubriand with mixed vegetables, oven roasted potatoes and either béarnaise sauce or extra virgin olive oil and rosemary (2pp)

Stinco di vitello con il sugo di arrosto (2pp) – in forno per 5 ore – prenotazione obbligatoria 48 ore prima dell'arrivo €70

Veal shank in roast gravy (2pp) – slow cooked in the oven for 5 hours – Reservation required 48 hours before arrival



INVERNO/WINTER MENU

⇌ 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

Patate al forno e rosmarino €8
Oven roasted potatoes with wild rosemary

Contorno dello chef €8
Chef's side dish of the day

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