



## 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*