



“A lu Guarracino che jeva pe’ mare le venne voglia de se ‘nзорare...”

Un’ antica tarantella napoletana racconta l’innamoramento del pesciolino Guarracino nei confronti della bella Sardella, promessa sposa al tonno ‘Alletterato’.

La rivalità tra i due contendenti scatena una grande zuffa che presto coinvolge tutte le specie ittiche del Mediterraneo.

Ecco spiegata la scelta di chiamare il locale **Lo Guarracino**: un nome che viene dal mare campano, un luogo magico, ricco di storia e passione, di cultura e di un’ apprezzata varietà... di buonissimi pesci. I protagonisti delle nostre specialità!



“A lu Guarracino che jeva pe’ mare le viene voglia de se ‘nзорare...”

An ancient Neapolitan tarantella tells the story of the little fish Guarracino falling in love with the beautiful Sardella, promised bride to the tuna ‘Alletterato’.

The rivalry between the two contenders unleashes a great brawl that soon involves all the fish species of the Mediterranean Sea.

*This explains the choice to call the restaurant **Lo Guarracino**: a name that comes from the Campania Sea, a magical place, rich in history and passion, culture and an appreciated variety... of delicious fish.*

The protagonists of our specialties!



Coperto € 3,00 per persona (mancia non compresa).

Cover charge € 3,00 per person (tip not included).

E’ obbligatorio ordinare almeno un piatto a persona.

It is mandatory to order at least one dish per person.

Si prega di fornire informazioni al personale in merito ad eventuali allergie alimentari.

Please inform staff about any food allergies.

(v): piatto vegetariano – (v): vegetarian dish

Antipasti $\approx$ Appetizers

La mia idea d'insalata di mare <i>'My idea' Seafood salad</i> (1,2,4,14)	€ 24,00
Polpo in doppia cottura, salsa alla marinara, capperi e olive <i>Double-cooked octopus, marinara sauce, capers and olives</i> (1,4)	€ 22,00
Gamberi locali sale e pepe <i>Local prawns with salt and peppers</i> (1,2)	€ 18,00
Sauté di frutti di mare <i>Sautéed Seafood</i> (1,14)	€ 24,00
Zuppa di cozze <i>Mussel soup</i> (1,14)	€ 20,00
Impepata di cozze <i>Steamed mussels</i> (1,14)	€ 18,00
Caprese con mozzarella di bufala (v) <i>Capri salad with buffalo mozzarella (v)</i> (1,7)	€ 18,00
Crudo di parma con melone e bocconcino <i>Parma ham with melon and morsel mozzarella</i> (1,7)	€ 20,00

Fiore di zucca in tempura ripieno di ricotta mozzarella e basilico su crema di zucchini e fonduta di caciocavallo podolico (v) € 20,00
Tempura zucchini flower stuffed with ricotta, mozzarella and basil on zucchini cream and caciocavallo podolico cheese fondue (v)



Primi Piatti ≈ First Courses

Tagliolino fatto in casa mantecato al burro di bufala, gamberi e sfusato amalfitano € 26,00
Homemade tagliolini creamed with buffalo butter, prawns and Amalfi sfusato
(1,2,3,7)

Paccheri con pescato del giorno, concassè di pomodoro, terra di olive nere di Gaeta € 26,00
Paccheri pasta with catch of the day, concassè of cherry tomatoes, black olives from Gaeta
(1,4)

Scialatielli ai frutti di mare € 26,00
Scialatielli pasta with seafood
(1,3,7,14)

Spaghetti alle vongole € 28,00
Spaghetti with clams
(1,14)

Tagliatelle alla bolognese € 22,00
Tagliatelle Bolognese
(1,3,7,9)

Tortello ripieno ricotta, spinaci e fior di latte, con fonduta di parmigiano e crema di noci di Sorrento (v) € 26,00
Tortello stuffed with ricotta, spinach and mozzarella, with parmesan fondue and cream of Sorrento walnuts (v)
(1,3,5,7)

Spaghettone di pasta fresca alla nerano (v) € 22,00
Fresh pasta spaghetti in 'Nerano' style (v)
(1,3,7)



Secondi Piatti ≈ Second Courses

Pescato del giorno € 100,00/Kg
Catch of the day

Filetto di spigola arrosto su crema di patate e verdure di stagione € 28,00
Roasted sea bass fillet on cream of potatoes and seasonal vegetables
(1,4,7)

Filetto di orata alla griglia € 25,00
Grilled sea bream fillet
(1,4)

Misto di pescato del giorno alla griglia € 35,00
Grilled catch of the day mix
(1,4,2)

Frittura mista di pesce con salsa alla marinara € 26,00
Mixed fried fish with marinara sauce
(1,2,4,5)

Filetto di scottona alla griglia € 32,00
Grilled fillet of heifer
(1)

Tagliata di filetto con rucola, pomodorini e scaglie di parmigiano <i>Sliced fillet steak with rocket, cherry tomatoes and parmesan flakes</i> (1,7)	€ 34,00
Costolette di agnello in doppia cottura con crosta di erbe, senape di digione, zucchine, melanzane e peperoni <i>Double Cooked Lamb Chops with Herb Crust, Dijon Mustard, Zucchini, Eggplant and Peppers</i> (1,6,12.10)	€ 34,00
Parmigiana di melanzane (v) <i>Eggplant parmigiana (v)</i> (1,7)	€ 22,00



Insalatone $\approx$ Large Salads

Caponatina: pane biscottato, pomodoro, tonno, olive, mozzarella <i>Typical 'biscotto' dry bread, tomato, tuna, olives, mozzarella</i> (1,7)	€ 20,00
Caesar Salad: pollo, bacon, parmigiano, crostini pane, salsa Caesar <i>Chicken, bacon, parmesan, croutons, Caesar sauce</i> (1,7,9,12)	€ 20,00



Contorni $\approx$ *Side dishes*

Insalata Mista <i>Mixed Salad</i>	€ 6,00
--------------------------------------	--------

Insalata verde <i>Green Salad</i>	€ 5,00
--------------------------------------	--------

Insalata di pomodorini, rucola e scaglie di parmigiano <i>Cherry tomato, rocket and parmesan Salad</i>	€ 7,00
---	--------

Patatine fritte (*surgelato) <i>French fries (*frozen)</i>	€ 6,00
---	--------



Pizze

Focaccia con pomodorini <i>Focaccia with cherry tomatoes</i> (1)	€ 13,00
Marinara con pomodoro, aglio, origano e basilico <i>Tomato, garlic, oregano and basil</i> (1)	€ 14,00
Margherita con pomodoro, mozzarella e basilico <i>Tomato, mozzarella, basil</i> (1,7)	€ 15,00
Mediterranea con mozzarella di bufala, pomodorini e rucola <i>Buffalo mozzarella, cherry tomatoes, rucola</i> (1,7)	€ 18,00
Prosciutto e funghi con pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi e basilico <i>Tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms and basil</i> (1,7)	€ 17,00
Saporita con pomodoro, mozzarella, melanzane, salsiccia e basilico <i>Tomato, mozzarella, aubergines, sausage and basil</i> (1,7,12)	€ 18,00
Diavola con pomodoro, mozzarella, salame piccante e basilico <i>Tomato, mozzarella, spicy salami and basil</i> (1,7.12)	€ 17,00
Gustosa con cipolle, pancetta, mozzarella e basilico <i>Onions, bacon, mozzarella and basil</i> (1,7,12)	€ 18,00
Bianca con bresaola, rucola e scaglie di Parmigiano <i>Mozzarella, bresaola, rocket and parmesan flakes</i> (1,7)	€ 18,00



Dessert

La mia idea di delizia al limone
'My idea' of lemon delight
(1,3,7) € 12,00

Tiramisù
Tiramisù
(1,3,7) € 10,00

Profitteroles al cioccolato a modo mio
Chocolate Profiteroles 'My Way'
(1,3,7) € 10,00

Panna cotta in salsa di fragole (v)
Panna cotta in strawberry sauce (v)
(1,3,7) € 10,00

Babà savarin con crema chantilly e frutti di bosco (v)
Baba savarin with chantilly cream and berries (v)
(1,3,7) € 10,00



Bibite $\approx$ Drinks

Acqua minerale – <i>Still or sparkling water</i>	€ 5,00
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite, Fanta, Lemonsoda, The freddo (<i>Iced lemon tea</i>)	€ 5,00
Peroni bionda alla spina – <i>Draft blonde beer</i> 0,2 lt	€ 6,00
Peroni bionda alla spina – <i>Draft blonde beer</i> 0,4 lt	€ 7,00
Nastro Azzurro 33 cl	€ 5,00
Nastro Azzurro 66 cl	€ 7,50
Peroni rossa – <i>Red beer</i> 0,5 lt	€ 9,00
Heineken	€ 6,00
Corona	€ 7,00
Caffè Espresso	€ 3,00
Caffè Americano	€ 3,00
HAG decaffeinated coffee	€ 3,00
Cappuccino	€ 4,00
The caldo – <i>Hot tea (mix selection of tea)</i>	€ 3,00

Cocktail List

Aperitivo

Aperol Spritz (Aperol – Prosecco – Soda)	€ 12,00
Limoncello Spritz (Limoncello – Prosecco – Soda)	€ 12,00
Campari Spritz (Campari – Prosecco – Soda)	€ 12,00
Hugo Spritz (Fiori di Sambuco – Prosecco – Soda)	€ 12,00
Negroni Sbagliato (Campari – Vermouth – Prosecco)	€ 12,00
Americano (Campari – Vermouth – Soda)	€ 12,00

Long Drinks

Gin Tonic	STANDARD	€ 13,00
	PREMIUM	€ 16,00
Vodka Tonic	STANDARD	€ 13,00
	PREMIUM	€ 16,00
Vodka Soda	STANDARD	€ 13,00
	PREMIUM	€ 16,00
Campari Orange (Campari – Spremuta d'arancia)		€ 13,00
Cuba Libre (Rhum – Lime – Coca Cola)		€ 13,00
Long Island (Gin – Vodka – Cointreau – Rhum – Coca Cola)		€ 14,00
Fernet & Coca		€ 14,00

ALLERGENI - ALLERGENS

1  **CEREALI**
cereals/gluten

2  **CROSTACEI**
crustaceans/crustaceos

3  **UOVA**
eggs/huevos

4  **PESCE**
fish/pescado

5  **ARACHIDI E DERIVATI**
peanuts/cacahuets

6  **SOIA**
soy/soja

7  **LATTE E DERIVATI**
milk/leche

8  **FRUTTA A GUSCIO**
nuts/nueces

9  **SEDANO**
celery/apio

10  **SENAPE**
mustard/mostaza

11  **SESAMO**
sesame/sesamo

12  **ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI**
sulfur dioxide/sulfitos

13  **LUPINI**
lupine/altramuces

14  **MOLLUSCHI**
shellfish/moluscos