IL GRILL
e Pizzeria

MAIN COURSE

TARTARE DI TONNO, PISTACCHI E DRESSING ALLO YOGURT — 25€
TUNA TARTARE WITH PISTACHIOS AND YOGURT DRESSING
(4,5,6,7,8,10,11,12,13)

CAPRESE DI MOZZARELLA DI BUFALA DOP E POMODORI AL BASILICO — 22€
CAPRESE SALAD WITH DOP BUFFALO MOZZARELLA, TOMATOES AND BASIL
(7)

INSALATONA CON MOZZARELLA, TONNO SOTTOLIO E POMODORINI — 23€
TUNA, MOZZARELLA & CHERRY TOMATOES SALAD
(4,7,12)

BAVETTINA ALLE VONGOLE — 26€
LINGUINE PASTA WITH CLAMS
(1,2,3,4,6,7,10,13,14)

SPAGHETTONE ALLA COLATURA DI ALICI DI CETARA — 24€
XL SPAGHETTI WITH SEASONED ANCHOVIES SAUCE
(1,4,5,6,7,8,10,11,12,13)

GRAN FRITTO NAPOLETANO CON PATATINE — 22€
NEAPOLITAN MIXED FRIED WITH FRENCH FRIES
(1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14)

PESCATO MISTO ALLA GRIGLIA CON MISTICANZA DI INSALATE — 34€
GRILLED MIXED CATCH OF THE DAY WITH MIXED SALAD GREENS
(2,4,5,8,14)

INSALATA DI POLPO CALAMARI E SEPPIE AL LIMONE DELLA COSTIERA — 25€
OCTOPUS, SQUID AND CUTTLEFISH SALAD WITH AMALFI COAST LEMON
(4,5,8,14)

CAESAR SALAD CON POLLO, LATTUGA, CROSTINI, GRANA, POMODORINI E SALSA — 24€
CAESAR SALAD WITH CHICKEN, LETTUCE, CROUTONS, GRANA CHEESE, CHERRY TOMATOES AND DRESSING
(1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14)

FRESELLA CON TONNO, MELANZANE SOTTOLIO, POMODORINI, E OLIVE — 23€
SOUTHERN ITALIAN DRY BREAD SOAKED WITH EGGPLANT PICKLES, TUNA, CHERRY TOMATOES AND OLIVES
(1,3,4,5,6,7,8,9,10,12,13)

LASAGNA ALLA BOLOGNESE — 25€
BOLOGNESE LASAGNA
(1,3,5,6,7,8,9,10,12,13)

HAMBURGER DI MANZO CON PATATINE — 26€
BEEF HAMBURGER WITH FRENCH FRIES
(1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14)

FRITTURA DI GAMBERI E CALAMARI — 27€
MIXED FRIED SHRIMP AND CALAMARI
(1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14)

DESSERT

TARTUFO AL CIOCCOLATO FONDENTE 12€
DARK CHOCOLATE TRUFFLE
(1,3,5,6,7,8,10,11,12,13)

TAGLIATA DI FRUTTA DI STAGIONE 12€
FRUIT

DELIZIA AL LIMONCELLO 12€
DELIZIA CAKE WITH CREAM AND SPONGE CAKE, FLAVORED WITH LIMONCELLO
(1,3,5,6,7,8,10,11,12,13)

PIZZERIA
Raito

SFIZI

CAPRESE DI MOZZARELLA DI BUFALA DOP E POMODORI AL BASILICO € 22,00
Caprese salad (DOP buffalo mozzarella, tomatoes and basil
(7)

GRAN FRITTO NAPOLETANO CON PATATINE € 22,00
Neapolitan style fried street food on a layer of French fries
(1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14)

FRESELLA CON TONNO, MELANZANE SOTT'OLIO, POMODORINI, OLIVE € 22,00
Southern Italian crunchy dry bread soaked with eggplant pickles, tuna fish, cherry tomatoes, and olives
(1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 13)

PIZZE

ORTOLANA € 23,00
Crema di peperoni, melanzane a funghetto, chips di zucchine, fior di latte, olio e basilico
Sweet peppers cream , diced eggplant, zucchini chips, mozzarella, oil and basil
(1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12, 13, 14)

CETARA € 23,00
Filetto di tonno, cipolla caramellata, olive taggiasche, fior di latte, olio, basilico
Tuna fillet, caramelized onion, Taggiasca olives, fior di latte, oil, basil
(1, 4, 6, 7, 9, 10, 12, 13)

FUENTI € 23,00
Provola affumicata, pesto di basilico, fior di latte, pomodori secchi, olio, zeste di limone
Smoked dry mozzarella, basil pesto, fior di latte, sundried tomatoes, oil, lemon zest
(1, 5, 6, 7, 8, 10, 12, 13)

CORBARA € 23,00
Pomodorino corbarino, peperoncini verdi di fiume, salsiccia, scaglie di provolone del monaco, fior di latte, olio, basilico
Corbarino cherry tomatoes, green river peppers, sausage, " provolone del monaco" flakes, mozzarella, oil, basil
(1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14)

SAN MARZANO € 22,00
Pomodoro san marzano, provola, pepe, olio al basilico
"San Marzano" tomato sauce, smoked buffalo mozzarella cheese, pepper, oil , basil
(1, 5, 6, 7, 8, 10, 12, 13)

TRAMONTI — € 22,00
Pomodoro san marzano, cubetti di pancetta pepata, parmigiano, olio, basilico
San Marzano tomatoes, peppered pancetta cubes, parmigiano reggiano cheese, oil, basil
(1, 6, 7, 10, 12, 13)

CACIO E PEPE — € 22,00
Datterino giallo, fior di latte, cacio, pepe, basilico
Yellow datterino tomatoes, fior di latte, cheese, pepper, basil
(1, 6, 7, 10, 12, 13)

RAITO — € 22,00
Mortadella, fior di latte, crema di pistacchio, stracciata di bufala, con granella di pistacchio
Mortadella, mozzarella pistachio cream, buffalo mozzarella, crushed pistachios
(1, 6, 7, 8, 10, 12, 13)

ALBORI — € 22,00
Fior di latte, pecorino, grana, gorgonzola, con confettura di pere e noci
Mozzarella, "Pecorino" aged sheep cheese, grana, "Gorgonzola" blue cheese ,
with pear and walnut jam
(1, 6, 7, 8, 10, 11, 12, 13)

AMALFI — € 23,00
Pomodorini, fior di latte, prosciutto crudo, rucola e grana
Cherry tomatoes, mozzarella, Parma ham, arugula and Parmigiano Reggiano
(1, 6, 7, 10, 11, 13)

MARGHERITA — € 20,00
Fior di latte, pomodoro, olio, basilico
Mozzarella , tomato, basil oil
(1, 6, 7, 10, 13)

MARINARA — € 20,00
Pomodoro, acciughe, origano, aglio, olio
Tomato, anchovies, oregano, garlic, oil
(1, 4, 6, 7, 8, 10, 12, 13)

CALZONE POSITANO — € 22,00
Fior di latte, prosciutto cotto, salame Napoli, crema di ricotta, pomodoro, olio e basilico
Fior di latte, ham, Napoli salami, ricotta cream, tomato, oil and basil
(1, 6, 7, 10, 12, 13)

CALZONE SORRENTO — € 20,00
Provola, scarola, olive nere, capperi
Dry mozzarella, escarole, black olives, capers
(1, 6, 7, 10, 12, 13)

SCARPARIELLO — € 20,00
Pomodorino cotto, fior di latte, stracciata di bufala, zeste di limone della costiera
Cooked cherry tomatoes, mozzarella, shredded buffalo mozzarella, lemon zest from the coast
(1, 6, 7, 10, 13)

DIAVOLA — € 22,00
Fior di latte, pomodoro, salame Napoli piccante peperoncino verde
Mozzarella, tomato, spicysalami, green hot chili peppers
(1, 6, 7, 10, 12, 13)

DESSERT

TARTUFO AL CIOCCOLATO FONDENTE € 12,00
Dark chocolate truffle
(1, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12, 13)

DELIZIA AL LIMONCELLO € 12,00
Delizia cake with cream and sponge cake, flavored with Limoncello
(1, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12, 13)

TAGLIATA DI FRUTTA DI STAGIONE € 12,00
Seasonal fruit platter

WINE & BEVERAGE

ACQUA NATURALE	3,50€
ACQUA FRIZZANTE	3,50€
COCA-COLA	5,00€
COCA-COLA ZERO	5,00€
ARANCIATA LURISIA	5,00€
SPRITE	5,00€

BIRRE | BEERS

NASTRO AZZURRO	6,00€
BIRRA ARTIGIANALE (DOPPIO MALTO, ROSSA, ANALCOLICA)	12,00€

LIQUORE | LIQUEUR

LIMONCELLO	6,00€

CAFFETTERIA | COFFEE

CAFFÈ	3,00€

WINE & BEVERAGE

VINI | WINES

TRAMONTI ROSÈ APICELLA	55,00€
BERLUCCHI	60,00€
DUBL	65,00€

VINI BIANCHI CAMPANIA | WHITE WINES FROM CAMPANIA

FIORDUVA MARISA CUOMO	90,00€
FURORE BIANCO MARISA CUOMO	60,00€
BIANCOLELLA CASA D'AMBRA	55,00€

VINI ROSSI CAMPANIA | RED WINES FROM CAMPANIA

TRAMONTI ROSSO APICELLA	40,00€
KLEOS MAFFINI	75,00€

AL BICCHIERE | BY THE GLASS

VINO LOCALE (BIANCO, ROSSO, ROSÈ)	9,00€
PROSECCO	9,00€

SPUMANTE | SPARKLING WINE

SPUMANTE BERLUCCHI	60,00€
SPUMANTE DUBL	65,00€

Ai sensi del Reg. CE 853/2004 e del Reg. UE 1169/2011, si informa la gentile clientela che il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva mediante abbattimento di temperatura, e può essere stato congelato all'origine o successivamente per garantirne la sicurezza alimentare.

TUTTE LE TIPOLOGIE ITTICHE CHE SERVIAMO SONO ABBATTUTE DA NOI O DA AZIENDE DEL SETTORE.

Negli alimenti e nelle bevande, preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti gli ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni di seguito contrassegnati.
Non è da escludere inoltre una possibile contaminazione crociata.

Nei nostri piatti dove è presente il glutine , sono presenti anche tracce di soia , lupini e senape.

In accordance with EC Regulation 853/2004 and EU Regulation 1169/2011, we inform our customers that fish intended to be consumed raw or practically raw has undergone preventive treatment by means of temperature reduction and may have been frozen at source or subsequently to ensure food safety.

ALL FISH PRODUCTS WE SERVE ARE BLAST CHILLED EITHER BY US OR BY CERTIFIED COMPANIES IN THE SECTOR.

The food and beverages prepared and served in this establishment may contain the ingredients or additives listed below as allergens.
Cross-contamination cannot be ruled out.

Our dishes containing gluten, olso contain soy, mustard and lupin .

ALLERGENI:

1. GLUTINE
2. CROSTACEI
3. UOVA
4. PESCE
5. ARACHIDI
6. SOIA
7. LATTICINI
8. FRUTTA A GUSCIO
9. SEDANO
10. SENAPE
11. SESAMO
12. SOLFITI
13. LUPINI
14. MOLLUSCHI

ALLERGENS:

1. GLUTEN
2. CRUSTACEANS
3. EGGS
4. FISH
5. PEANUTS
6. SOY
7. DAIRY PRODUCTS
8. SHELL FRUIT
9. CELERY
10. MUSTARD
11. SESAME
12. SULPHUR DIOXIDE
13. LUPINES
14. SHELLFISHES

Gentile ospite, se ha delle allergie e/o intolleranze alimentari, chieda informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarla nel migliore dei modi.

Dear guest, if you have any food allergies and/or intolerances, please ask for information about our food and drinks. We are prepared to advise you in the best possible way.

Lieti di averla servito, se ha piacere può lasciare una mancia
(anche tramite POS / Carta di Credito)
We are delighted to have served you. If you wish, you may leave a tip
(also via POS/credit card).

RHC
RAITO HOTEL
AMALFI COAST