

Insalate _ Salate _ Salads

■ Insalatona di Riso Venere € 16,00

Cuore di palma, cactus, avocado, pomodorini, feta, gamberetti, olio al sesamo e Soya

Venus-Reis-Salat, Palmkern, Kaktus, Avocado, Kirschtomaten, Feta, Shrimps, Sesamöl und Soja

Venus Rice Salad, Heart of palm, cactus, avocado, cherry tomatoes, feta, shrimps, sesame oil and Soya

■ Caprese € 13,00

Pomodoro di stagione, mozzarella di bufala, olio al basilico e origano

Tomate der Saison, Büffelmozzarella, Basilikumöl und Oregano

Seasonal tomato, buffalo mozzarella, basil oil and oregano

Antipasti _ Vorspeisen _ Starters

■ Vitello tonnato € 15,00

Noce di vitello, salsa tonnata, capperi e olio Evo di nostra produzione

Kalbssnuss, Thunfischsauce, Kapern und hausgemachtes Evo-Öl

Best end of the hindquarters of veal, tuna sauce, capers and homemade Evo oil

■ Bruschetta € 15,00

Pane tostato con acciughe del cantabrico, burrata e olio al prezzemolo

Geröstetes Brot mit Sardellen aus der kantabrischen See, Burrata-Käse und Petersilienöl

Toasted bread with Anchovies from the Cantabrian Sea, Burrata (filled, spun-curd cheese) e and parsley oil

Primi _ Erste Gänge _ Courses

■ Gnocco di semolino alla sorrentina € 15,00

Griß-Gnocchi "nach Sorrentiner Art" (Tomate, mozzarella cheese)

Semolina dumpling "Sorrentina Style" (Tomato, mozzarella cheese)

■ Crespella in cocotte ripiena di prosciutto e besciamella ai funghi € 16,00

Dünne Pfannkuchen aus der Kokotte, gefüllt mit Schinken und Champignon-Béchamelsauce

Stuffed crepe in Cocotte, filled with ham and mushroom béchamel sauce

Secondi _ Zweite Gänge _ Second Courses

■ Hamburger "AL VAS" € 18,00

Hamburger, patatine fritte e salsa rosa

Hamburger, Pommes und rosa Soße

Hamburgers, french fries and pink sauce

■ Carpaccio di gambero € 20,00

Olio al pepe rosa, yogurt, crostini e uova di lompo

Garnelen-Carpaccio, Rosa Pfefferöl, Joghurt, Croutons und Seehasenrogen

Prawn carpaccio, Pink pepper oil, yoghurt, croutons and lumpfish roe

Dessert _ Nachtisch _ Dessert

■ Gelato bianco al caffè, Crumble di nocciola, Caramello al cardamomo € 10,00

Weißes Kaffee-Eis, Haselnuss-Streusel, Kardamom-Karamell

White coffee ice cream, Hazelnut Crumble, Cardamom caramel

Insalate _ Salate _ Salads

■ Insalatona di Riso Venere: 2-4-6-7-8-11-12

Cuore di palma, cactus, avocado, pomodorini, feta, gamberetti, olio al sesamo e Soya

Venus-Reis-Salat, Palmkern, Kaktus, Avocado, Kirschtomaten, Feta, Shrimps, Sesamöl und Soja

Venus Rice Salad, Heart of palm, cactus, avocado, cherry tomatoes, feta, shrimps, sesame oil and Soya

■ Caprese: 7

Pomodoro di stagione, mozzarella di bufala, olio al basilico e origano

Tomate der Saison, Büffelmozzarella, Basilikumöl und Oregano

Seasonal tomato, buffalo mozzarella, basil oil and oregano

Antipasti _ Vorspeisen _ Starters

■ Vitello tonnato: 3-7

Noce di vitello, salsa tonnata, capperi e olio Evo di nostra produzione

Kalbsnuss, Thunfischsauce, Kapern und hausgemachtes Evo-Öl

Best end of the hindquarters of veal, tuna sauce, capers and homemade Evo oil

■ Bruschetta: 1-4-7-8

Pane tostato con acciughe del cantabrico, burrata e olio al prezzemolo

Geröstetes Brot mit Sardellen aus der kantabrischen See, Burrata-Käse und Petersilienöl

Toasted bread with Anchovies from the Cantabrian Sea, Burrata (filled, spun-curd cheese) e and parsley oil

Primi _ Erste Gänge _ Courses

■ Gnocco di semolino alla sorrentina: 1-3

Grieß-Gnocchi "nach Sorrentiner Art" (Tomate, mozzarella cheese)

Semolina dumpling "Sorrentina Style" (Tomato, mozzarella cheese)

■ Crespella in cocotte ripiena di prosciutto e besciamella ai funghi: 1-3-7-8-9

Dünne Pfannkuchen aus der Kokotte, gefüllt mit Schinken und Champignon-Béchamelsauce

Stuffed crepe in Cocotte, filled with ham and mushroom béchamel sauce

Secondi _ Zweite Gänge _ Second Courses

■ Hamburger "AL VAS": 1-3-5-6-7-8-10

Hamburger, patatine fritte e salsa rosa

Hamburger, Pommes und rosa Soße

Hamburgers, french fries and pink sauce

■ Carpaccio di gambero: 2-5-6-7-8-11-12

Olio al pepe rosa, yogurt, crostini e uova di lompo

Garnelen-Carpaccio, Rosa Pfefferöl, Joghurt, Croutons und Seehasenrogen

Prawn carpaccio, Pink pepper oil, yoghurt, croutons and lumpfish roe

Dessert _ Nachtisch _ Dessert

■ Gelato bianco al caffè, Crumble di nocciola, Caramello al cardamomo: 1-3-5-7-8

Weißes Kaffee-Eis, Haselnuss-Streusel, Kardamom-Karamell

White coffee ice cream, Hazelnut Crumble, Cardamom caramel