

Scirocco

VILLA FIORELLA
POOL BAR &
SUNSET RESTAURANT

*“E chiacchiere s’ e pporta ‘o viento;
‘e maccarune jengheno ‘a panza.”*

*“Words are carried away by the wind,
it’s the macaroni that fills the belly”*

Ancient Neapolitan proverb

Scirocco Pool Bar & Restaurant è il "cuore" di Villa Fiorella Art Hotel
Offre deliziose specialità in un ambiente rilassato e confortevole.

Il menu promuove produttori alimentari locali, sapori regionali con un po' di
estro in un ambiente unico circondato da uliveti e splendide viste sul mare, su
Capri e su tutto il Golfo di Napoli.

*Scirocco Pool Bar & Restaurant is the "heart" of Villa Fiorella Art Hotel
It offers delicious favourites in a relaxed and comfortable setting.*

*The menu promotes local food producers, regional flavours with a bit of sparkle in
a unique setting surrounded by olive grove and beautiful views over the sea, Capri
and all the Gulf of Napoli.*



LUNCH 12:00 – 19:00

Evergreens

Club Sandwich

Pane in cassetta, petto di pollo, lattuga, uova, pomodori, maionese, patatine, bacon e cetriolini

Toasted bread, chicken breast, lattuce, eggs, tomatos, mayonaise, french fries, bacon and gherkins

€ 28,00

Cheeseburger del Monaco

Hamburger di manzo, Provolone del Monaco, pomodoro, cipolla marinata e patate fritte

Beef burger, Provolone del Monaco cheese, tomato, marinated onion and french fries

€ 28,00

Pizza Margherita

con pomodorini datterini e mozzarella
with cherry tomatos and mozzarella cheese

€ 14,00

Tartare di tonno rosso, nocciole, gel e zeste di limone

Red tuna tartare, halzenuts, lemon gel and zests

€ 28,00

Caviar Prunier, burro dei Monti Lattari

Caviar Prunier Asetra, Monti Lattari butter

€ 100,00

Ostriche del Gargano Diomeda

Gargano Diomeda Oysters

€ 5,00 al pezzo

Prosciutto di Parma e melone Cantalupo

Parma ham and Cantalupo melon

€ 20,00

Chèvre chaud des italiens

Pane casereccio, formaggio di pecora Avellinese, misticanza, peperoni arrosto, alici e miele

Homemade bread, Avellino sheep cheese, mixed salad, roasted pepper, anchovies and honey

€ 22,00

Nuggets di pollo alla paprika con mostarda

Paprika chicken nuggets with mustard

€ 18,00



Le insalate

Insalata Caprese

Fior di latte, pomodori di Sorrento, origano e basilico
Fior di latte cheese, Sorrento's tomatos, oregan and basil

€ 18,00

Cesar Salad

Insalata iceberg, petto di pollo grigliato, crostini di pane all'aglio, salsa alle acciughe e scaglie di Parmigiano Reggiano

Iceberg salad, chicken breast, garlic bread crutons, anchovies sauce and parmisan cheese

€ 22,00

Misticanza con noci di Sorrento, frutti di bosco e dressing ai lamponi

Mix salad with Sorrento walnuts, wild berries and raspberries dressing

€ 20,00

Insalata di finocchi, arance della Costiera e olive Taggiasche

Fennell salad, local oranges and Taggiasche olives

€ 20,00

Insalata Greca

Misticanza, pomodorini, olive, verdi, cetrioli, cipolla rossa, feta
Mixed salad, tomatos, green olives, gherkins, red onions, feta cheese

€ 22,00

Italian Style

Spaghetti alle vongole veraci

Spaghetti with clams

€ 28,00

Tagliolini all'uovo fatti a mano con tartufo dei Monti Lattari

Fresh egg tagliolini pasta with Monti Lattari black truffle

€ 32,00

Pennette allo "Scarpariello"

Pennette pasta with cherry tomatos and parmesan cheese

€ 26,00

Risotto ai gamberi e agrumi di Massa Lubrense

Risotti with prawns and Massa Lubrense's citrus

€ 30,00



Fish and Grill

Pescato locale al forno (1 kg) con patate novelle e dressing mediterraneo

Local catch of the day (1 kg) with potatoes and mediterranean dressing

€ 90,00

La zuppetta del pescatore

Chef's seafood soup

€ 45,00

Gamberi di Mazara arrostiti, limone e pepe

Grilled Mazara prawns, lemon and pepper

€ 30,00

Ricciola alla brace con verdure grigliate all'aglio e menta fresca

Grilled amberjack with grilled vegetables, garlic and fresh mint

€ 38,00

Filetto di Manzo con pomodorini, rucola e Chimichurri

Beef filet with tomatos, rocket salad and Chimichurri

€ 45,00

Formaggi & Dessert

Selezione di formaggi campani

Local cheese selection

€ 20,00

Tagliata di frutta di stagione

Fruit seasonal selection

€ 16,00

Delizia ai limoni di Sorrento

Sorrento lemon delight

€ 12,00

Tiramisù con cremoso al mascarpone ed espresso Napoletano

Tiramisu with mascarpone cheese and Napolitan espresso

€ 14,00

Tentazione al Cioccolato

Chocolate tentacion

€ 16,00

Gelati e sorbetti

Ice cream and sorbet

€ 12,00



DINNER 19:00 – 22:30

Evergreens

Tartare di tonno rosso, nocciole, gel e zeste di limone

Red tuna tartare, halzenuts, lemon gel and zests

€ 28,00

Caviar Prunier, burro dei Monti Lattari

Caviar Prunier Asetra, Monti Lattari butter

€ 100,00

Ostriche del Gargano Diomeda

Gargano Diomeda Oysters

€ 5,00 al pezzo

Pizza Margherita

con pomodorini datterini e mozzarella
with cherry tomatos and mozzarella cheese

€ 14,00

Chèvre chaud des italiens

Pane casereccio, formaggio di pecora Avellinese, misticanza,
peperoni arrosto, alici e miele

Homemade bread, Avellino sheep cheese, mixed salad, roasted pepper, anchovies and honey

€ 22,00

Misticanza con noci di Sorrento, frutti di bosco e dressing ai lamponi

Mix salad with Sorrento walnuts, wild berries and raspberries dressing

€ 20,00

Italian Style

Spaghetti alle vongole veraci

Spaghetti with clams

€ 28,00

Tagliolini all'uovo fatti a mano con tartufo dei Monti Lattari

Fresh egg tagliolini pasta with Monti Lattari black truffle

€ 32,00

Ravioli di ricotta ai pomodorini freschi e Provolone del Monaco

Ravioli with ricotta, with zucchini and Provolone del Monaco

€ 26,00

Risotto ai gamberi e agrumi di Massa Lubrense

Risotti with prawns and Massa Lubrense's citrus

€ 30,00



Fish and Grill

Pescato locale al forno (1 kg) con patate novelle e dressing mediterraneo

Local catch of the day (1 kg) with potatoes and mediterranean dressing

€ 90,00

La zuppetta del pescatore

Chef's seafood soup

€ 45,00

Gamberi di Mazara arrostiti, limone e pepe

Grilled Mazara prawns, lemon and pepper

€ 30,00

Ricciola alla brace con verdure grigliate all'aglio e menta fresca

Grilled amberjack with grilled vegetables, garlic and fresh mint

€ 38,00

Filetto di Manzo con pomodorini, rucola e Chimichurri

Beef filet with tomatos, rocket salad and Chimichurri

€ 45,00

Formaggi & Dessert

Selezione di formaggi campani

Local cheese selection

€ 20,00

Tagliata di frutta di stagione

Fruit seasonal selection

€ 16,00

Delizia ai limoni di Sorrento

Sorrento lemon delight

€ 12,00

Tiramisù con cremoso al mascarpone ed espresso Napoletano

Tiramisu with mascarpone cheese and Napolitan espresso

€ 14,00

Tentazione al Cioccolato

Chocolate tentacion

€ 16,00

Gelati e sorbetti

Ice cream and sorbet

€ 12,00

