

BENVENUTI ALLA TERRAZZA DELL'HOTEL CRISTINA

WELCOME TO CRISTINA HOTEL TERRACE



Cristina Lounge Bar

Hotel Cristina

Via Privata Rubinacci, 6

80065 – Sant’Agnello (NA) - Italy

+39 081 878 35 62

Starters

Antipasti

Hotel Cristina appetizer composed by coldcuts, local cheeses and grilled vegetables €16

Tagliere Hotel Cristina con salumi, formaggi e verdure arrostate

... ..

Fried appetizer italian style (rice croquette, potato croquette filled with coldcuts, potato croquette filled with lemon, stuffed pizza, fried pasta with courgettes) €16

Frittura all'italiana (supplì di riso, crochè ai salumi, arancina di patate al limone, calzone di pizza, frittatina di pasta alla Nerano)

... ..

Caprese salad with tomatoes, mozzarella and basil €14

Insalata caprese con pomodori, treccia e basilico

... ..

Parma raw ham and melon €14

Prosciutto di Parma con melone di stagione

... ..

Parma raw ham and mozzarella €14

Prosciutto di Parma con treccia di Sorrento

* Could be frozen

Please report any allergies

Dried beef carpaccio with rocket and parmesan flakes €15

Carpaccio di bresaola con rucola e scaglie di parmigiano

... ..

Mussels and clams sauteed with rosemary toasted bread €16

Sauté di frutti di mare con crostini al rosmarino

... ..

Mussels sauté with black pepper €15

Impepata di cozze

... ..

Grilled octopus with potatoes mousse and lemon €16

Polpo arrosto con spuma di patate al limone

... ..

Seafood salad with citrus sauce €16

Insalata di mare agli agrumi di Sorrento

... ..

Smoked and marinated fish trilogy (anchovies, salmon, swordfish) €15

Fantasie di mare marinate e affumicate (alici, salmone, pesce spada)

... ..

Shrimps salad with rocket, yellow and red cherry tomatoes €15

Carpaccio di gamberetti con rucola e pomodorini gialli e rossi

* Could be frozen

Please report any allergies

First courses

Primi piatti

Home made raviolis filled with smoked mozzarella and aubergines in tomato sauce €15

Ravioli ripieni con provola affumicata e melanzane al sugo San Marzano

... ..

Home made gnocchi "sorrentina" style with tomato, mozzarella, parmesan and basil €15

Gnocchi di patate alla sorrentina

... ..

Neapolitan lasagna with beef ragout, mozzarella and tomato sauce €15

Lasagna alla napoletana (pomodoro, mozzarella, carne macinata)

... ..

Scialatielli (home made pasta) with courgettes, parmesan and basil €15

Scialatielli di pasta fresca alla Nerano

... ..

Fettuccine (noodles) with bolognese sauce €15

Fettuccine alla Bolognese

* Could be frozen

Please report any allergies

Spaghetti with yellow and red cherry tomatoes sauce €15

Spaghettoni di Gragnano ai pomodorini gialli e rossi in due consistenze

... ..

Risotto with mushrooms and provolone cheese fondue €16

Risotto vialone nano ai funghi e provolone del Monaco in fonduta

... ..

Scialatielli (home made pasta) with clams €18

Scialatielli di pasta fresca alle vongole veraci

... ..

Trofie pasta with shrimps, courgettes and cherry tomatoes €18

Trofie con gamberetti, zucchini e datterini

... ..

Cavatelli pasta with sea bass ragout and cherry tomatoes €16

Cavatelli al ragù di spigola con pomodorini del Vesuvio

... ..

Linguine (noodles) with sea urchins and cherry tomatoes €17

Linguine di Gragnano con polpa di riccio di mare e pomodorini del Piennolo

... ..

Fried rice with seafood sauce €18

Tortino di riso scottato con salsa ai frutti di mare

* Could be frozen

Please report any allergies

Main courses

Secondi piatti

Baked aubergines “eggplant” parmigiana €14

Parmigiana di melanzane

... ..

Chicken breast with lemon sauce €15

Suprema di pollo al limone

... ..

Duck breast with honey and orange sauce €15

Petto d’anatra laccato al miele con sugo all’arancia

... ..

Pork filled with blue cheese sauce €16

Tournedos di maiale al gorgonzola

... ..

Grilled beef sliced with rocket, tomatoes, balsamic vinegar and crispy onion rings €22

Tagliata di filetto di manzo con rucola, pomodorini, glassa di aceto e anelli di
cipolla croccanti

* Could be frozen

Please report any allergies

Grilled beef steak “Fiorentina” (800 grams) €40

Bistecca Fiorentina (800g) ai ferri

... ..

Fried shrimps* and squids* €18

Frittura di calamari* e gamberetti*

... ..

Baked sea bream (600 grams) €20

Orate (600g) al forno con il suo sugo

... ..

**Mixed grilled fish* composed by prawns, swordfish, sea bream,
octopus and squid €22**

Grigliata di pesce mista* (gamberoni, pesce spada, orata, polpo, calamaro)

... ..

Baked salmon slice in paper casing with vegetables julienne €18

Scaloppa di salmone in carta fata con julienne di verdure

... ..

Grilled tuna sliced with almonds and berrier sauce €20

Tagliata di tonno con mandorle e glassa ai frutti rossi

... ..

Salt cod filled on chickpeas creamy sauce and thyme €1

Baccalà in olio cottura su crema di ceci al timo

* Could be frozen

Please report any allergies

Side dishes

Contorni

Lattuce salad €4

Insalatina verde o insalata mista

... ..

Mixed salad €4

Insalata mista

... ..

Tomatoes salad with basil €5

Insalata di pomodori sorrentini con basilico

... ..

Grilled vegetables €5

Verdure di stagione arrostate

... ..

French fries* €5

Patatine fritte*

... ..

Roast potatoes with rosemary €6

Patate novelle al forno con rosmarino

* Could be frozen

Please report any allergies

Pizza (in an electric oven)

Pizze (cotte in forno elettrico)

Marinara (tomato, oregano, garlic) €10

Marinara (pomodoro, origano, aglio)

... ..

Margherita (tomato, mozzarella, basil) €12

Margherita (pomodoro, mozzarella, basilico)

... ..

Devil (tomato, mozzarella, smoked cheese, hot spicy salami) €13

Diavola (pomodoro, mozzarella, provola affumicata, salame piccante)

... ..

Capricciosa (tomato, mozzarella, mushrooms, ham, basil) €13

Capricciosa (pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto cotto, basilico)

... ..

Vesuvio (mozzarella, rocket, raw ham, parmesan flakes) €13

Vesuvio (mozzarella, rucola, prosciutto crudo, scaglie di parmigiano)

* Could be frozen

Please report any allergies

Ice cream

gelati

truffle ice cream with chocolate €6

Tartufo al cioccolato

... ..

Truffle ice cream with coffee €6

Tartufo al caffè

... ..

Truffle ice cream accompanied with coffee or liquor €9

Tartufi affogati al caffè o al liquore

... ..

Lemon sorbet €6

Sorbetto al limone

... ..

Coconut sorbet €6

Sorbetto al cocco

* Could be frozen

Please report any allergies

Dessert

Dolci al cucchiaio e frutta fresca

Lemon delight €6

Delizia al limone

... ..

Tiramisù €6

Tiramisù al caffè

... ..

Salted caramel cheesecake €6

Cheesecake al caramello salato

... ..

Sweet ricotta cheese and pears pie €6

Tortino di ricotta e pere

... ..

Fresh pineapple €6

Ananas in Bellavista

... ..

Seasonal fresh fruit sliced €6

Tagliata di frutta fresca di stagione

* Could be frozen

Please report any allergies

Bar

BIBITE / DRINKS

- acqua / water 50cl €2
- acqua / water 75cl €3
 - coca cola €3
 - coca cola zero €3
 - fanta €3
 - sprite €3
 - lemonsoda €3
 - ice tea €3
- succo di frutta / fruit juice €4
 - cedrata tassoni €4
 - tonic schweppes €4
 - tonic fever tree €5
 - ginger beer €5
- spremuta / fresh-squeezed juice €5

CAFFETTERIA / COFFEE BAR

- espresso napoletano €2
- caffè decaffeinato €2.5
- caffè americano €2.5
- caffè shakerato €3
 - cappuccino €3
 - caffelatte €3
 - tè / tea €3
- tisane / herbal teas €3

Wine list

Carta dei vini

BIANCHI / WHITE

- Locale Falanghina €18
- Pinot Grigio €26 (glass €6)
- Greco di Tufo €22 (glass €6)
 - Fiano Terre Celate €22
- Coda di Volpe Pompeiano €28
- Falanghina Luna Turchese €22

ROSSI / RED

- Locale Aglianico €18
- Lacryma Christy €28 (glass €7)
- Aglianico Fidelis €25 (glass €7)
 - Chianti €20
 - Taurasi €36
- Piediroso Pompeiano €28

ROSE'

- Luna Rosa €22 (glass €6)
- Turà rosè frizzante €24
- Bardolino Chiaretto €26

BOLLICINE

- Prosecco €20 (glass €5)
- Brachetto d'Acqui €25
 - Ferrari Brut €35
- Veuve Cliquot €75

BEERS

Birre

BIRRA THERESIANER

- birra alla spina / draught beer 20cl €4
- birra alla spina / draught beer 40cl €6

NASTRO AZZURRO

- birra alla spina / draught beer 20cl €5
- birra alla spina / draught beer 40cl €7

CORONA

- bottiglia / bottle 33cl €6

PERONI

- bottiglia / bottle 33cl €4

ALCOLICI

GIN

- Gordon €6
- Tanqueray €7
- Hendrick's €8
- Gin Mare €8
- Monkey 47 €9
- Scapegrace Black Gin €9
- Amuerte Coca €10

DIGESTIVI / DIGESTIVE

- Limoncello €5
- Averna €5
- Amaro del Capo €5
- Jägermeister €5

LIQUORI

- Pastis 51 €6
- Sambuca €6
- Di Saronno €6
- Bailey's €6
- Cointreau €6
- Gran Marnier €6

VODKA

- Keglevich €6
- Absolut €7
- Belvedere €8
- Grey Goose €8

ALCOLICI

WHISKY

- Jhonnie Walker Red Label €6
- Bourbon Four Roses €7
- Fireball Cinnamon €7
 - Glen Grant €7
 - Jameson €8
- Jack Daniel's €8

GRAPPE

- Julia €5
- Nardini €6
- Barricata Optima €6

TEQUILA SHOT

- Sauza €5
- Jose Cuervo €5
- Jose Cuervo Especial €5
- Mezcal Banera €6

COGNAC E BRANDY

- Martell vs €7
- Hennessy €7
- Vecchia Romagna €7

RUM

- Bacardi Bianco €6
- Pampero Especial €6
- Don Papa €8

CLASSIC COCKTAIL

- Aperol Spritz (aperol, prosecco, soda water) €12
- Limoncello Spritz (limoncello, prosecco, soda water) €12
- Espresso Martini (vodka, kahlúa, sugar syrup, espresso) €12
- Negroni (gin, red vermouth, campari) €12
- Strawberry Daiquiri (white rum, lime juice, strawberry) €12
- Frozen Margarita (tequila, triple sec, lime juice) €12
- Mojito (white rum, lime juice, mint, sugar, soda water) €12
- Piña Colada (white rum, coconut cream, pineapple juice) €12
- Sorrento (limoncello, mezcal, lime juice, allspice) €12
- Vesuvio (fireball cinnamon whisky, apple liqueur, lime juice, ginger ale) €12

NO ALCOHOL COCKTAIL

- **BERRY PINK** (succo di mirtillo, succo di lime, miele, soda) €8
(blueberry juice, lime juice, honey mix, soda water)
- **COOL PASSION** (frutto della passione, succo d'arancia, succo d'ananas, soda) €8
(passion fruit, orange juice, pineapple juice, soda water)
- **SHIRLEY GINGER** (ginger beer, granatina, succo di limone) €8
(ginger beer, granadine, lemon juice)
- **SPRITZ ANALCOLICO** (succo d'arancia, bitter rosso, soda) €8
(orange juice, red bitter, soda water)