



Le Arcate

RISTORANTE DAL 1959 • ATRANI

Menù

Allergeni - Allergen - Allergène



"Caro ospite/cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi."



"Dear customer/guest, should you have any allergy or food intolerance, please do not hesitate to ask our trained staff any kind of information. We will be glad to suggest the best options for you."



"Lieber Besucher/Kunden, wenn Sie Allergien oder Lebensmittel-Intoleranzen haben, bitten Sie uns um Auskunft. Wir sind bereit, Sie in bester Weise zu beraten."



"Cher visiteur/client, si vous avez des allergies et/ou des intolérances alimentaire, ne hésitez pas à nous poser toutes questions à regard de notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller le mieux."

ATTENZIONE: SIMBOLI ALLERGENI – ATTENTION: ALLERGENS SYMBOLS



GLUTINE
GLUTEN



CROSTACEI
SHELLFISH



UOVA
EGGS



PESCE
FISH



ARACHIDI
PEANUTS



SOIA
SOYBEAN



LATTICINI
DAIRY



FRUTTI A
GUSCIO
(NOCCIOLE)
NUTS
(HAZELNUTS)



SEDANO
CELERY



SENAPE
MUSTARD



SEMI DI
SESAMO
SESAME
SEEDS



ANIDRIDE
SOLFOROSA
E SOLFITI
Sulphur
dioxide and
sulphites



MOLLUSCHI
CLAMS



LUPINI

* In assenza di prodotto fresco alcuni ingredienti potrebbero essere sostituiti con prodotti congelati di alta qualità

* In the absence of fresh product, some ingredients could be replaced with high quality frozen products

* En l'absence de produit frais, certains ingrédients pourraient être remplacés par des produits surgelés de haute

* In Ermangelung frischer Produkte könnten einige Zutaten durch hochwertige Tiefkühlprodukte ersetzt werden

* En ausencia de producto fresco, algunos ingredientes podrían ser reemplazados por productos congelados de alta calidad.

Coperto - Cover Charge € 3,00

Antipasti

Starters / Hors-d'oeuvre / Vorspeisen / Aperitivos

Antipasto Le Arcate *(Sei assaggini di Antipasti di Pesce)

€ 22,00

Typical Mixed Appetizers of Fish
Hors-d'Oeuvre Assortis de Poissons
Typisch Gemischte Fischvorspeise
Tapas de Pescado



Alici, Alici, Alici

€ 20,00

Fried Anchovies Stuffed with Provola Cheese, Marinated Anchovies, Eggplant Parmigiana Style with Anchovies
Anchois panés et frits farcis au fromage provola, Anchois Marinés, Parmigiana Aubergines avec Anchois
Panierte und frittierte Sardellen gefüllt mit Provola-Käse, Marinierte Sardellen, Parmigiana di Aubergine mit Sardellen
Anchoas empanizadas y fritas rellenas de queso provola, Anchoas Marinadas, Parmesano de Berenjena con Anchoas



Polpo all'Insalata con Sedano*

€ 18,00

Octopus Salad with Celery
Salade de Poulpe avec du Céleri
Oktopussalat mit Sellerie
Ensalada de Pulpo con Apio



Gamberi in Salsa Verde *

€ 18,00

Shrimps with Green Mayonnaise
Crevettes à la Mayonnaise Verte
Garnelen mit Grüner Mayonnaise
Camarones con Mayonesa Verde



Tartare di Tonno

€ 20,00

Tuna Tartare
Tartare de Thon
Thunfisch-Tartar
Tartar de Atún



Parmigiana di Melanzane e Alici

€ 16,00

Eggplant Parmigiana Style with Anchovies
Parmigiana Aubergines avec Anchois
Parmigiana di Aubergine mit Sardellen
Parmesano de Berenjena con Anchoas



Provola Affumicata alla Griglia in Foglia di Limone

€ 16,00

Grilled Smoked Mozzarella in Lemon Leaves
Mozzarella Fumée dans des Feuilles de Citron
Geräuchertem Mozzarella in Zitronenblättern
Queso Provola Ahumado a la Plancha Sobre Hoja de Limón



Insalata Caprese

€ 16,00

Mozzarella and Tomato Salad
Salade de Tomates et Mozzarella
Mozzarella und Tomatensalat
Ensalada de Tomate y Mozzarella



Prosciutto e Bocconcini

€ 16,00

Parma Ham and Mozzarella
Jambon de Parma et Mozzarella
Parma Schinken und Mozzarella
Jamon Parma y Mozzarella



Primi Piatti

Pasta

"Pignatiello" di Spaghettoni alla Scogliera*



€ 24,00

Spaghetti with Clams, Mussels, Shrimps, Calamari with Fresh Cherry Tomatoes Sauce
Spaghetti aux Palourdes, Moules, Crevettes, Calamars avec Sauce de Tomates Fraîches
Spaghetti mit Muscheln, Muscheln, Garnelen, Calamari, Frischer Kirschtomatensauce
Espaguetis con Almejas, Mejillones, Gambas, Calamares con Salsa de Tomates Cherry Frescos

Paccheri con Pescato del Giorno



€ 22,00

Macaroni with Fish Fillet of the Day and Fresh Cherry Tomatoes Sauce
Macaroni avec Poisson et Tomates Fraîches
Macaroni mit Fisch und Frische Tomaten
Macarrones con Filete de Pescado del Día y Salsa de Tomates Cherry Frescos

Spaghetti all'Atranese



€ 18,00

Spaghetti with Garlic, Oil, Bread Crumbs, Chili Pepper and Typical Anchovies in Oil
Spaghetti à l'Ail, Huile, Chapelure, Piment et Typique Anchois à l'Huile
Spaghetti mit Knoblauch, Öl, Semmelbrösel, Chili und Typisch Sardellen in Öl
Espaguetis con Ajo, Aceite, Pan Rallado, Guindilla y las Típicas Anchoas en Aceite

Scialatielli con Gamberi e Zucchine al Profumo di Limone *



€ 20,00

Fresh Home-Made Pasta with Prawns and Courgettes
Pâtes Fraîches de la Maison aux Crevettes et Courgettes
Frische Nudeln mit Garnelen und Zucchini
Pasta Fresca Casera con Gambas y Calabacines

Spaghetti alle Vongole



€ 22,00

Spaghetti with Clams
Spaghetti aux Palourdes
Spaghetti mit Venusmuscheln
Spaghetti con Almejas

Risotto alla Pescatora *



€ 24,00

Risotto with Clams, Mussels, Shrimps and Squids
Risotto aux Palourdes, Moules, Crevettes et Calmars
Risotto mit Venusmuscheln, Miesmuscheln, Garnelen, Kalmare
Risotto con Almejas, Mejillones, Gambas y Calamares

Tagliolini allo Sfusato Amalfitano



€ 18,00

Tagliolini (Noodles) in Lemon Cream Sauce and Cheese
Tagliolini (Noodles) avec Crème au Citron et au Fromage
Tagliolini (Nudeln) in Zitronen-Sahne-Sauce und Käse
Tagliolini (fideos) en Salsa de Crema de Limón y Queso

Gnocchi con Salsa alla Bolognese *



€ 18,00

Potato Dumplings Bolognese Sauce
Dumplings de Pommes de Terre à la Sauce Bolognaise
Kartoffelknödel mit Bolognese-Sauce
Empanadillas de Patata con Salsa Boloñesa

Secondi Piatti

Fish and Meat / Poisson et Viande / Fisch und Fleisch / Pescado y Carne

- Trancio di Pesce del Giorno alla Griglia con Verdure**  € 26,00
Grilled Fish of the Day Steak with Vegetables
Tranche de Poisson de la Journée Grillée avec des Légumes
Scheibe Fisch des gegrillten Tages mit Gemüse
Porción de Pescado del Día a la Parrilla con Verduras
- Pesce del Giorno alla Griglia o all'Acqua Pazza**  € 28,00
Fish with Bone Grilled
Poisson avec Os Grillé
Fisch mit Knochen Gegrillt
Pescado con Hueso a la Plancha
- Grigliata Mista di Pesce ***    € 30,00
Grilled Fish Fillet, Steak Fish, Calamari and Prawn
Filet de Poisson Grillé, Thon, Calamars et Crevettes
Gegrilltes Fischfilet, Thunfisch, Calamari und Garnelen
Filete de Pescado a la Plancha, Atún, Calamares y Gambas
- Tonno Scottato alla Griglia con Scarole Saltate**   € 24,00
Grilled Seared Tuna with Sautéed Escarole
Thon Poêlé Grillé avec Scarole Sautéée
Gegrillter Gebratener Thunfisch mit Sautierten Eskariol □
Atún Braseado a la Parrilla con Escarola Salteada
- Frittura di Gamberi, Calamari e Pesci ***     € 22,00
Fried Shrimps, Calamari and Small Fish
Crevettes Frites, Calamars et Petits Poissons
Gebratene Garnelen, Calamari und Kleine Fische
Camarones Fritos, Calamares y Pescados Pequeños
- Filetto di Spigola al Forno con Pangrattato Aromatico con Contorno di Stagione**   € 24,00
Baked Sea Bass Fillet with Aromatic Breadcrumbs with Vegetables of the Day
Filet de Loup de Mer au Four avec Chapelure Aromatique and Légumes du Jour
Gebackenes Wolfsbarschfilet mit Aromatischen Semmelbröseln Gemüse des Tages
Filete de Lubina al Horno con Pan Rallado Aromático y Verdura de Día
- Tagliata di Manzo con Rucola, Pomodorini e Scaglie di Grana**  € 26,00
Sliced Beef with Rocket Salad, Fresh Cherry Tomatoes and Parmesan Flakes
Tranches de Bœuf avec Salade de Roquette, Tomates Cerises Fraîches et Flocons de Parme
In Scheiben Geschnitten mit Rucola, Frische Kirschtomaten und Parmesanflocken
Lonchas de Ternera con Rúcula, Tomates Cherry Frescos y Hojuelas de Parmesano
- Costolette di Agnello alla Griglia con Patate al Forno** € 26,00
Grilled Lamb Chops with Baked Potatoes
Côtelettes d'Agneau Grillées avec Pommes de Terre au Four
Gegrillte Lammkoteletts mit Ofenkartoffeln
Chuletas de Cordero a la Parrilla con Patatas al Horno

Frutti di Mare

Seafood / Fruit de mer / Meeresfrüchte / Mariscos

Sauté di Vongole e Cozze con Crostini di Pane   € 22,00

Sautéed Clams and Mussels with Croutons of Bread

Sauté de Palourdes et de Moules avec Croûtons de Pain

Sautierte Venusmuscheln und Miesmuscheln mit Brotroutons

Almejas y Mejillones Salteados con Picatostes

Pepata di Cozze  € 15,00

Boiled Mussels with Pepper and Lemon

Moules Cuites avec Poivre et Citron

Gekochte Muscheln mit Pfeffer und Zitrone

Mejillones Cocidos con Pimienta y Limón

Contorni

Salads / Salades / Salate / Ensaladas

Insalata Mista (Lattuga, Rucola, Radicchio, Finocchi, Pomodori) € 6,00

Green Salad, Rucola Salad, Red Radish, Fennel, Tomatoes

Salade Verte, Roquette, Radis Rouge, Fenouil, Tomates

Blattsalat, Rucola, Radieschen, Fenchel, Tomaten

Ensalada Verde, Ensalada de Rúcula, Rábano Rojo, Hinojo, Tomate

Patatine Fritte * € 6,00

French-Fried Potatoes

Pommes de Terre Frites

Pommes Frites

Papas Fritas

Verdure alla Griglia € 6,00

Grilled Aubergines (Egg Plant) and Zucchini

Aubergines et Courgettes Grillée

Auberginen und Zucchini Grillplatte

Berenjenas a la Plancha y Calabacín

Scarole Saltate con Capperi e Olive Nere  € 6,00

Sautéed escarole with capers and black olives

Scarole sautée aux câpres et olives noires

Sautierte Eskariol mit Kapern und schwarzen Oliven

Escarola salteada con alcaparras y aceitunas negras

Zucchini alla Scapece € 6,00

Fried Zucchini Seasoned with Oil, Vinegar and Mint Leaves

Courgettes Frites Assaisonnées à l'Huile, le Vinaigre et les Feuilles de Menthe

Gebratene Zucchini mit Öl, Essig und Minze gewürzt

Calabacín con Aceite, Vinagre y Menta

Insalatona Atrani   € 12,00

Lettuce, Cherry Tomatoes, Rocket, Tuna and Mozzarella

Laitue, Tomates Cerises, Roquette, Thon et Mozzarella

Salat, Kirschtomaten, Rucola, Thunfisch und Mozzarella

Lechuga, Tomates Cherry, Rúcula, Atún y Mozzarella

Dessert

- Pasticciotto Atranese**    € 8,00
 Short Pastry Filled with Pastry Cream and Morello Jam
 Pâte Sablée Farcie à la Crème Pâtissière et Confiture de Griottes
 Mürbeteig mit Füllung in Konditorcreme und Sauerkirschmarmelade
 Pasta Quebrada Rellena de Crema Pastelera y Mermelada Morello
- Profiteroles al Limone**    € 8,00
 Profiteroles with Lemon Cream
 Profiteroles à la Crème de Citron d'Amalfi
 Profiteroles mit Amalfi-Zitronen
 Profiteroles con Crema de Limón de Amalfi
- Torta di Ricotta e Pere**     € 8,00
 Cake with Ricotta (Fresh Cheese) and Pears
 Gâteau au Ricotta (Fromage Blanc) et Poires
 Torte mit Quarksorte (Frischkäse) und Birnen
 Pastel de Ricota (Queso Fresco) y Peras
- Babà al Rhum**    € 8,00
 Rhum Baba (small leavened cake shaped like a mushroom)
 Baba au Rhum (gâteau de pâte levée en forme de champignon)
 Rhum - Baba (kleines Hefeteiggebäck in Pilzform)
 Rhum Baba (pequeño pastel de levadura con forma de hongo)
- Tiramisù**    € 8,00
- Sorbetto al Limone**      € 9,00
 Lemon Sorbet
 Sorbet de Citron
 Zitronen – Sorbet
 Sorbete de Limón
- Tartufo Bianco o al Cioccolato**     € 7,00
 Truffle Ice-cream White or Black
 Glaces à la Truffe Blanche au Noire
 Trüffel Eis Weiße oder Schwarze
 Helado de Trufa Blanca o Negra
- Anguria** € 5,00
 Watermelon
 Pastèque
 Wassermelone
 Sandia

Bar

<i>Natia Acqua Minerale Naturale</i> (Still Water) cl. 75	€ 3,00
<i>Ferrarelle Acqua Effervescente Naturale</i> (Lightly Sparkling Mineral Water) cl. 75	€ 3,00
<i>Maxima Ferrarelle Acqua Minerale Frizzante</i> (Sparkling Water) cl. 75	€ 5,00

Birre

Beers / Bières / Biere / Cervezas

<i>Peroni Nastro Azzurro</i> 5,1% vol. Bottiglia da cl.62	€ 6,00
<i>Moretti</i> 4,6% vol. Bottiglia da cl. 66	€ 6,00
<i>Peroni Nastro Azzurro</i> 5,1% vol. Bottiglia da cl. 33	€ 3,00
<i>Moretti</i> 4,6% vol. Bottiglia da cl. 33	€ 3,00
<i>Ichnusa</i> 4,7% vol. Bottiglia da cl. 33	€ 3,00
<i>Capri Nastro Azzurro</i> Limon Beer Bottle cl.33	€ 4,00
<i>Ceres</i> 7,7% vol. Bottiglia da cl. 33	€ 5,00

Birre Artigianali

Homemade beers / Bières artisanales / Hausgemachte Biere / Cervezas caseras

<i>Melphis Bionda</i> 5,2% vol. Bottiglia da cl. 33	€ 8,00
<i>Melphis Rossa (Red)</i> 5,2% vol. Bottiglia da cl. 33	€ 8,00

Birre Analcoliche

Non-Alcoholic Beers / Bières sans alcool / Alkoholfreie Biere / Cervezas sin alcohol

<i>Tourtel</i> Bottiglia da cl. 33	€ 4,00
------------------------------------	--------

Bibite

Drinks / Boissons / Getränke / Bebidas

<i>Coca Cola, Fanta, Sprite, Lemonsoda, Estathè Limone</i> Lattine (Tin Can) cl. 33	€ 3,00
---	--------

Caffè

<i>Caffè</i>	€ 2,00
<i>Cappuccino</i>	€ 4,00
<i>Caffè Americano</i>	€ 3,00

Aperitivi

Aperitif / Apéritifs / Vorspeisen / Aperitivos

<i>Aperol Spritz</i>	€ 10,00
<i>Hugo Spritz</i>	€ 10,00
<i>Limoncello Spritz</i>	€ 10,00
<i>Prosecco</i>	€ 8,00

Liquori

Digestives / Digestifs / Verdauungstrakt / Digestivos

<i>Limoncello - Finocchietto - Liquirizia - "Cicerenella"</i>	€ 3,00
<i>Amari (Bitters)</i>	€ 4,00
<i>Grappa</i>	€ 4,00
<i>Grappa Barrique</i>	€ 5,00
<i>Cognac e Whisky</i>	€ 7,00

Le nostre proposte

Menù Le Arcate

(minimo 2 persone / minimum 2 people)

Antipasto Le Arcate

*Typical Mixed Appetizers of Fish
Hors-d'Oeuvre Assortis de Poissons
Typisch Gemischte Fischvorspeise
Tapas de Pescado*

Paccheri con Pescato del Giorno (1/2 Porzione)

*Macaroni with Fish Fillet of the Day and Fresh Cherry Tomatoes Sauce (Half Portion)
Macaroni avec Poisson et Tomates Fraîches (Demi-portion)
Macaroni mit Fisch und Frische Tomaten (Halbe Portion)
Macarrones con Filete de Pescado del Día y Salsa de Tomates Cherry Frescos (Media porción)*

Frittura di Gamberi, Calamari e Pesci

*Fried Shrimps, Calamari and Small Fish
Crevettes Frites, Calamars et Petits Poissons
Gebratene Garnelen, Calamari und Kleine Fische
Camarones Fritos, Calamares y Pescados Pequeños*

Dessert

Limoncello

€ 60,00 a persona / € 60,00 for people

Menù Orlando

(minimo 2 persone / minimum 2 people)

Antipasto Le Arcate

*Typical Mixed Appetizers of Fish
Hors-d'Oeuvre Assortis de Poissons
Typisch Gemischte Fischvorspeise
Tapas de Pescado*

Paccheri con Pescato del Giorno (1/2 porzione)

*Macaroni with Fish Fillet of the Day and Fresh Cherry Tomatoes Sauce (Half Portion)
Macaroni avec Poisson et Tomates Fraîches (Demi-portion)
Macaroni mit Fisch und Frische Tomaten (Halbe Portion)
Macarrones con Filete de Pescado del Día y Salsa de Tomates Cherry Frescos (Media porción)*

Scialatielli con Gamberi e Zucchine al Profumo di Limone (1/2 porzione)

*Fresh Home-Made Pasta with Prawns and Courgettes (Half Portion)
Pâtes Fraîches de la Maison aux Crevettes et Courgettes (Demi-portion)
Frische Nudeln mit Garnelen und Zucchini (Halbe Portion)
Pasta Fresca Casera con Gambas y Calabacines (Media porción)*

Dessert

Limoncello

€ 50,00 a persona / € 50,00 for people

