



Le Arcate


RISTORANTE DAL 1959 • ATRANI




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



























- * 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 assaggi 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**     € 18,00
- 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 with celery
Salade de Poulpe avec du céleri
Oktopussalat mit mit Sellerie
Ensalada de Pulpo con Apio
- Gamberi in Salsa Verde** *    € 16,00
- 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**  € 14,00
- Mozzarella and Tomato Salad
Salade de tomates et mozzarella
Mozzarella und Tomatensalat
Ensalada de Tomate y Mozzarella
- Prosciutto e Bocconcini di Mozzarella di Bufala**  € 15,00
- 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**   € 20,00
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**    € 16,00
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
- Risotto alla Pescatora* (minimo 2 porzioni)**   € 24,00 a persona
Risotto with Clams, Mussels, Shrimps and Squids (minimum 2 servings)
Risotto aux Palourdes, Moules, Crevettes et Calmars (minimum 2 portions)
Risotto mit Venusmuscheln, Miesmuscheln, Garnelen, Kalmare (mindestens 2 Portionen)
Risotto con Almejas, Mejillones, Gambas y Calamares (mínimo 2 porciones)
- Tagliolini allo Sfusato Amalfitano**    € 16,00
Tagliolini (Noodles) in Lemon Cream Sauce and Cheese
Tagliolini (Noodles) in Lemon Cream Sauce and Cheese
Tagliolini (Nudeln) in Zitronen-Sahne-Sauce und Käse
Tagliolini (fideos) en salsa de crema de limón y queso
- Gnocchi con Salsa alla Bolognese**    € 16,00
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**  € 24,00
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, Tranche de Poisson, Calamars et Crevettes
Gegrilltes Fischfilet, Scheibe Fisch, Calamari und Garnelen
Filete de Pescado a la Plancha, Porción de Pescado, Calamares y Gambas
- Tonno Scottato alla Griglia con Scarole Saltate**   € 22,00
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**   € 22,00
Baked Sea Bass Fillet with Aromatic Breadcrumbs
Filet de Loup de Mer au Four avec Chapelure Aromatique
Gebackenes Wolfsbarschfilet mit Aromatischen Semmelbröseln
Filete de Lubina al Horno con Pan Rallado Aromático
- Tagliata di Manzo con Rucola, Pomodorini e Scaglie di Grana**  € 25,00
Sliced Beef with Rocket Salad, Fresh Cherry Tomatoes and Parmesan Flakes
Tranches de Bœuf avec Salade de Roquette, Tomates Cerises Fraîches et Flocons de Parmesa
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** € 24,00
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 Brotcroustons
Almejas y Mejillones Salteados con Picatostes

Pepata di Cozze  € 14,00
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, Olive Verdi) € 6,00
Green Salad, Rucola Salad, Red Radish, Fennel, Tomatoes, Green Olives
Salade Verte, Roquette, Radis Rouge, Fenouil, Tomates, Olives Vertes
Blattsalat, Rucola, Radieschen, Fenchel, Tomaten, Grüne Oliven
Ensalada Verde, Ensalada de Rúcula, Rábano Rojo, Hinojo, Tomate, Aceitunas verdes

Patatine Fritte * € 5,00
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   € 10,00
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**     € 8,00
Lemon Sorbet
Sorbet de Citron
Zitronen – Sorbet
Sorbete de Limón
- Gelati Semifreddi**     € 7,00
Ice-cream (White or Black Truffle)
Glaces (Truffe Blanche – Truffe Noire)
Eis (Weiße Trüffel – Schwarze Trüffel)
Helado (Trufa Blanca o Trufa Negra)

Bar

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

Birre

Beers / Bières / Biere / Cervezas

<i>Peroni Nastro Azzurro 5,1% vol. Bottiglia da cl.62</i>	€ 6,00
<i>Moretti 4,6% vol Bottiglia da cl. 66</i>	€ 6,00
<i>Peroni Nastro Azzurro 5,1% vol. Bottiglia da cl. 33</i>	€ 3,00
<i>Moretti Baffo d'Oro 4,8% vol. Bottiglia da cl. 33</i>	€ 3,00
<i>Ichnusa 4,7% vol. Bottiglia da cl. 33</i>	€ 3,00
<i>Capri Nastro Azzurro Limon Beer Bottle cl.33</i>	€ 4,00
<i>Ceres 7,7% vol. Bottiglia da cl. 33</i>	€ 5,00

Birre Artigianali

Homemade beers / Bières artisanales / Hausgemachte Biere / Cervezas caseras

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

Birre Analcoliche

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

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

Bibite

Drinks / Boissons / Getränke / Bebidas

<i>Coca Cola, Fanta, Sprite, Lemonsoda Lattine (Tin Can) cl. 33</i>	€ 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>	€ 7,00

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>	€ 7,00
<i>Cognac e Whisky</i>	€ 7,00