"I PRIMI" A SORRENTO

THE 1ST & ONLY IN SORRENTO

Semola®

PASTA BAR

RISTORANTE INNOVATIVO CON MENÙ
A BASE DI PASTA FRESCA

Fresh Pasta
Innovative
Restaurant

Semola
PASTA BAR

TUTTA LA PASTA É DI NOSTRA PRODUZIONE
TRAFILATA IN BRONZO

Per stuzzicare l'appetito
To whet your appetite

(1, 7)
Tagliere di culatello con mozzarella di bufala e pasta fritta
Culatello prosciutto ham and buffalo mozzarella cheese served with fried pasta
20€

(1, 4)
Fritto Semola "Misto di pasta"
Semola fried "Pasta medley"
15€

(7)
Burrata con rucola e pomodorini del piennolo
Burrata with rocket and Piennolo cherry tomatoes
13€

(1, 2, 7)
Gambero fasciato da capelli d'angelo con fonduta di limoni di Sorrento
Shrimp wrapped in fresh angel hair pasta served with sorrento lemon fondue
18€ (3 pz)

(1)
Bruschetta con pomodorini misti
Bruschetta with mixed cherry tomatoes
12€ (4 pz)

(9)
Scarpetta ragù Bolognese
Bolognese ragù "scarpetta"
10€

(7)
Scarpetta cacio e pepe
Cheese and pepper "scarpetta"
10€

coperto 2€

Semola
PASTA BAR

TUTTA LA PASTA É DI NOSTRA PRODUZIONE
TRAFILATA IN BRONZO

I Classici Napoletani
Classic Neapolitan choices

(1, 9)
Fusillone alla Genovese (carne di manzo, carote, sedano e tante cipolle, olio evo)
(beef mince, carrots celery and lots of onions, evo oil)
18€

(1, 2, 3, 14)
Scialatiello alla pescatora
(cozze, vongole, calamari, gamberi, polipo, pomodorini, prezzemolo, olio evo)
(mussles, clams, calamari, prawns, octopus, cherry tomatoes, parsley, evo oil)
22€

(1, 14)
Spaghettone alle vongole veraci (vongole, prezzemolo, aglio, olio evo)
(clams, parsley, garlic, evo oil)
20€

(1, 9, 14)
Tubettoni fagioli e cozze
(fagioli cannellino, cozze, carote, sedano, cipolle, pomodorini, prezzemolo)
(cannellini beans, carrots, celery, onions, cherry tomatoes, parsley)
18€

(1, 7)
Gnocchi di patate alla Sorrentina (salsa pomodoro, mozzarella, formaggio, basilico)
(tomato sauce, mozzarella, cheese, basil)
16€

(1, 7)
Raviolo alla Caprese (raviolo ripieno di caciotta, mozzarella ricotta, maggiorana condito con salsa al pomodoro, basilico, formaggio)
(pasta parcel filled with caciotta cheese, mozzarella cheese, ricotta cheese and marjoram, served with tomato sauce, basil and cheese)
18€

(1, 7)
Spaghettone alla Nerano (zucchine fritte, basilico, parmigiano, burro)
(fried courgettes, basil, parmesan cheese, butter)
18€

Semola
PASTA BAR

TUTTA LA PASTA É DI NOSTRA PRODUZIONE
TRAFILATA IN BRONZO

I Classici italiani
Classic Italian choises

(1, 7, 8)
Casareccia al pesto Genovese
(basilico, pinoli, noci, aglio, parmigiano, pecorino, olio evo)
(basil, pine nuts, walnuts, garlic, parmesan cheese, pecorino cheese, evo oil)
16€

(1, 3, 7)
Spaghettone alla carbonara (uova, parmigiano, pancetta, olio evo)
(eggs, parmesan cheese, bacon, evo oil)
18€

(1, 9)
Spaghetto alla Bolognese
(carne di manzo e di maiale, sedano, carote, cipolle, salsa pomodoro, olio evo)
(beef and pork mince, celery, carrots, onions, tomato sauce, *evo oil*)
16€

(1, 7)
Maccheroncello rigato all'Amatriciana
(guanciale di maiale, pomodorini, pecorino)
(pork cheek, cherry tomatoes, pecorino cheese)
16€

(1, 3, 7)
Lasagna
(carne di manzo, ricotta, mozzarella, Parmigiano, salsa al pomodoro, burro)
(beef, ricotta cheese, mozzarella cheese, Parmesan cheese, tomato sauce, butter)
16€

(1, 3, 7)
Cannelloni di carne o di spinaci
(carne di manzo, spinaci, ricotta, mozzarella, salsa di pomodoro, olio evo)
(beef mince, spinach, ricotta cheese, mozzarella cheese, tomato sauce, evo oil)
16€

(1, 7)
Maccheroni al gratèn
(bescaimella, prosciutto cotto, mozzarella, Parmigiano, pan grattato)
(bechamel, cooked ham, mozzarella, Parmesan, breadcrumbs)
16€

Semola
PASTA BAR

TUTTA LA PASTA É DI NOSTRA PRODUZIONE
TRAFILATA IN BRONZO

I Gourmet
Goumet choices

(1, 4, 7)
Raviolo al nero di seppia ripieno di baccalà e burrata
con salsa pomodorino e basilico cristallizzato
Black raviolo with squid ink filled with salted codfish and burrata,
with cherry tomato sauce and crystallised basil
20€

(1, 4)
Fusillo Avellinese al limone di Sorrento
con tartar di ricciola e rucola fritta
Fusillo Avellinese with Sorrento lemon
and yellowfin tuna tartar and fried rocket
20€

(1, 4, 7)
Spaghettone cacio e pepe col crudo di calamari
profumato al pepe rosa
Spaghettone with cacio cheese and pepper
with raw calamari scented with pink pepper
20€

coperto 2€

Semola
PASTA BAR

TUTTA LA PASTA É DI NOSTRA PRODUZIONE
TRAFILATA IN BRONZO

Per chi non si accontenta
For those who are not satisfied

(1)
La carne
(Tagliata di manzo su polenta di semola, erbette spontanee, salsa bernese)
(Sliced beef on semolina polenta with herbs, bèarnaise sauce)
25€

(1, 2, 4)
Fritto di mare semolato
(Calamari, gamberi, pescato di paranza, semola di grano duro, salsa tartara) *
(Squid, prawns, fish paranza, durum wheat semolina, tartar sauce)
25€

coperto 2€

Semola
PASTA BAR

TUTTA LA PASTA É DI NOSTRA PRODUZIONE
TRAFILATA IN BRONZO

Menu vegetariano
Vegetarian menu

(1, 7)
Fritto Semola "Misto di pasta" *Semola fried "Pasta medley"*
15€

(7)
Burrata con rucola e pomodorini del piennolo *Burrata with rocket and Piennolo cherry tomatoes*
13€

(1)
Bruschetta con pomodorini misti *Bruschetta with mixed cherry tomatoes*
12€ (4 pz)

(7)
Scarpetta cacio e pepe *Cheese and pepper "scarpetta"*
10€

(1, 7, 8)
Casareccia al pesto Genovese (basilico, pinoli, noci, aglio, Parmigiano, Pecorino, olio evo)
(basil, pine nuts, walnuts, garlic, Parmesan cheese, Pecorino cheese, evo oil)
16€

(1, 3, 7)
Cannelloni di spinaci (spinaci, ricotta, mozzarella, salsa di pomodoro, olio evo)
(spinach, ricotta cheese, mozzarella cheese, tomato sauce, evo oil)
16€

(1, 7)
Gnocchi di patate alla Sorrentina (salsa pomodoro, mozzarella, formaggio, basilico)
(tomato sauce, mozzarella, cheese, basil)
16€

(1, 7)
Raviolo alla Caprese
(raviolo ripieno di caciotta, mozzarella ricotta, maggiorana condito con salsa al pomodoro, basilico, formaggio)
(pasta parcel filled with caciotta cheese, mozzarella, ricotta and marjoram, served with tomato sauce, basil and cheese)
18€

(1, 7)
Spaghettone alla Nerano (zucchine fritte, basilico, parmigiano, burro)
(fried courgettes, basil, parmesan cheese, butter)
18€

(1)
Fusillo avellinese al limone di Sorrento con tartar di ricciola e rucola fritta
(Fusillo avellinese with Sorrento lemon and yellowfin tuna tartar and fried rocket)
20€

(1, 4, 7)
Spaghettone cacio e pepe *Spaghettone with cacio cheese and pepper*
20€

Semola
PASTA BAR

TUTTA LA PASTA É DI NOSTRA PRODUZIONE
TRAFILATA IN BRONZO

Menu gluten free

(7)
Tagliere di culatello con mozzarella di bufala e pasta fritta
Culatello prosciutto ham and buffalo mozzarella cheese served with fried pasta
20€

(7)
Burrata con rucola e pomodorini del piennolo *Burrata with rocket and Piennolo cherry tomatoes*
13€

Bruschetta con pomodorini misti *Bruschetta with mixed cherry tomatoes*
12€ (4 pz)

Scarpetta ragù Bolognese *Bolognese ragù "scarpetta"*
10€

(7)
Scarpetta cacio e pepe *Cheese and pepper "scarpetta"*
10€

(9)
Genovese napoletana (carne di manzo, carote e tante cipolla, olio evo)
(beef mince, carrots and lots of onions, evo oil)
15€

(2, 14)
Pescatora
(cozze, vongole, calamari, gamberi, polipo, pomodorini, prezzemolo, olio evo)
(mussles, clams, calamari, prawns, octopus, cherry tomatoes, parsley, evo oil)
20€

(14)
Vongole veraci (vongole, prezzemolo, aglio, olio evo)
(clams, parsley, garlic, evo oil)
18€

(14)
Pasta mista fagioli e cozze
(fagioli cannellino, cozze, carote, cipolle, pomodorini, prezzemolo)
(cannellini beans, carrots, onions, cherry tomatoes, parsley and mussels)
16€

(7)
Gnocchi di patate alla Sorrentina (salsa pomodoro, mozzarella, formaggio, basilico)
(tomato sauce, mozzarella, cheese, basil)
16€

Semola
PASTA BAR

TUTTA LA PASTA É DI NOSTRA PRODUZIONE
TRAFILATA IN BRONZO

Menu gluten free

(7)
Nerano (zucchine fritte, basilico, parmigiano, burro)
(fried courgettes, basil, parmesan cheese, butter)
16€

(7, 8)
Casareccia al pesto Genovese (basilico, pinoli, noci, aglio, Parmigiano, Pecorino, olio evo)
(basil, pine nuts, walnuts, garlic, Parmesan cheese, Pecorino cheese, evo oil)
16€

(3)
Carbonara (uova, Parmigiano, pancetta, olio evo)
(eggs, Parmesan cheese, bacon, evo oil)
16€

(9)
Bolognese (carne di manzo, carote, cipolle, salsa di pomodoro, olio evo)
(beef, carrots, onions, tomato sauce, evo oil)
16€

(7)
Amatriciana (guanciale di maiale, pomodorini, formaggio)
(pork cheek, cherry tomatoes, cheese)
16€

(3, 7)
Lasagna
(carne di manzo, ricotta, mozzarella, Parmigiano, salsa al pomodoro, burro)
(beef, ricotta cheese, mozzarella cheese, Parmesan cheese, tomato sauce, butter)
16€

(4)
Avellinese al limone di Sorrento con tartar di ricciola e rucola fritta
(Fusillo avellinese with Sorrento lemon and yellowfin tuna tartar and fried rocket)
20€

(4, 7)
Cacio e pepe col crudo di calamari profumato al pepe rosa
Spaghettone with cacio cheese and pepper with raw calamari scented with pink pepper
20€

"I PRIMI" A SORRENTO

THE 1ST & ONLY IN SORRENTO

Semola®

PASTA BAR

RISTORANTE INNOVATIVO CON MENÙ
A BASE DI PASTA FRESCA

Fresh Pasta
Innovative
Restaurant

menu dessert

Semola
PASTA BAR

TUTTA LA PASTA É DI NOSTRA PRODUZIONE
TRAFILATA IN BRONZO

Dolce Pasta
Sweet Pasta

(1, 6, 9)
Pastiera Napoletana con tagliolino
Neapolitan pastier with tagliolino
8€

(1, 6, 9)
Pacchero napoletano che vuole diventare cannolo Siciliano
Neapoletan Pacchero aspiring to be a Sicilian cannolo
8€

(1, 6, 9)
Raviolo ripieno di crema pasticcera e amarena
Raviolo filled with custard and black cherries
9€

(1, 6, 9)
Spaghetti "chocolat"
(Spaghetti saltati alla Nutella con croccante di mandorle e spuma di panna di bufala)
(Spaghetti sauteed in Nutella, with crushed almond brittle and whipped bufala cream)
8€

(1, 6, 9)
Tiramisù napoletano
Neapoletan Tiramisù
9€

(1, 6, 9)
Crème brûlée
8€

coperto 2€

Semola
PASTA BAR

TUTTA LA PASTA É DI NOSTRA PRODUZIONE
TRAFILATA IN BRONZO

Frutta
Fruit

Tagliata di frutta mista di stagione Seasonal mixed fruit platter
12€

Tagliata di frutta mista con fonduta di cioccolata
Seasonal mixed fruit platter with chocolate fondue
15€

Coppa di frutti di bosco Forest fruit cup
10€

Happy end *Cocktails after dinner*

Stinger (Brandy, crema di menta bianca)
10€

Sidecar (Cognac, Cointreau, succo di limone)
11€

Rusty Nail (Scotch Whisky, Drambuie)
11€

Passito di Pantelleria
8€

Moscato d'Asti
8€

Marsala dolce superiore
8€

Vin Santo di Toscana
8€

Porto Vintage
8€

I numeri riportati accanto ad ogni piatto
corrispondono a possibili allergeni.
Per cortesia verificate sulla relativa lista nel retro del menu.
I signori clienti con allergie ed intolleranze verso alcuni alimenti
sono pregati di informare il Maître.
Il pesce servito crudo è stato sottoposto
ad abbattimento rapido (reg. CE 853/04).

The numbers shown next to each dish
correspond to possible allergens.
Please check the relevant list at the back of the menu.
Customers with allergies and intolerances to certain foods
are asked to inform the Maître.
Fish served raw was subjected
rapid blast chilling (EC regulation 853/04).

LISTA DEGLI ALLERGENI
LIST OF ALLERGENS

LISTA DEGLI ALLERGENI
LIST OF ALLERGENS

Cereali contenenti glutine (grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena)	1	*Cereals containing gluten (wheat, spelt, khorasan wheat, rye, barley, oats)*
Crostacei	2	*Crustaceans*
Uova	3	*Egg*
Pesce	4	*Fish*
Arachidi	5	*Peanuts*
Soia	6	*Soy*
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	7	*Milk and milk-based products (including lactose)*
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland)	8	*Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, brazil nuts, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts)*
Sedano	9	*Celery*
Senape	10	*Mustard*
Semi di sesamo	11	*Sesame seeds*
Anidride solforosa e solfiti (se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro)	12	*Sulfur dioxide and sulphites (if in higher concentrations at 10 mg/kg or 10 mg/litre)*
Lupini	13	*Lupins*
Molluschi	14	*Molluscs*

*Il prodotto potrebbe essere congelato o surgelato