

Menù Ristorante

*Ci sono tramonti
che non tramontano mai.*

The logo for KEY, featuring a stylized human figure icon above the word "KEY" in a bold, sans-serif font.



Insalate Salads

Caesar Salad

10,00

Insalata, pollo grigliato, crostini di pane, scaglie di grana e salsa caesar
Salad, grilled chicken routons, parmisan shavings and caesar dressing

Tuna Salad


10,00

Insalata mista con tonno al vapore, pomodorini, capperi, mozzarella, basilico
Tuna, cherry tomatoes, capers, mozzarella cheese and basil

Greek Salad

10,00

Pomodoro, cetriolo affettato, cipolla, feta, olive nere, origano
Cherry tomatoes, cucumber, onions, black olives, origan






Antipasti mare

Starter

Crudità <i>per due persone</i>	28,00
Ostriche, gamberi, taratufi <i>Oysters, shrimp, taratufi</i>	
Salmone	15,00
Marinato agli agrumi con insalatina di misticanza <i>Citrus marinated salmon with mixed salad</i>	
Polpo e seppia <i>alla Procidana</i>	14,00
Insalata di polpo e seppia <i>Sea salad, octopus and squid</i>	
Tartare di tonno con nocciole	15,00
<i>Tuna fish whit hazelnuts</i>	
Mattonella mare <i>per due persone</i>	37,00





Antipasti terra

Starter

Caponata

8,00

Fresella con pomodorini datterini, mozzarella di bufala Campana DOP e olio EVO

Fresella bread, buffalo mozzarella cheese, tomatoes and rocket salad

Mozzarella Dop

5,00

Buffalo mozzarella cheese

Prosciutto e Mozzarella

12,00

Crudo di Parma, mozzarella di bufala Campana DOP e pomodorini confit

Parma ham with buffalo mozzarella cheese and confit cherry tomatoes





Primi mare
Pasta

**Spaghettone alle vongole
veraci e datterini**

Spaghettone with wild sea fruits and tomatoes

18,00

Pacchero all'astice

Short pasta with lobster

29,00

**Paccheri con scampi e
rana pescatrice**

Pasta with scampi and monkfish

23,00





Primi terra **Pasta**

**Maccheroncini con melanzana,
pomodorini e ricotta salata** **10,00**

*Maccheroncini pasta with aubergine,
cherry tomatoes and grated ricotta cheese*

Gnocchi ai tre pomodorini **11,00**

Gnocchi with fresh tomatoes

Raviolo alla Nerano **17,00**

Raviolo Nerano

Pasta al sugo **7,00**

Pasta with tomato sauce

**è possibile richiedere pasta secca
con un tempo di cottura di almeno 20 minuti*





Secondi mare **Main courses**

Pesce spada al salmoriglio 16,00

con verdure grigliate

Sword fish with dressing served with grilled vegetables

Grigliata misto mare 3 pz 16,00

Pesce fresco del mercato

Fish of market

Impepata di cozze 12,00

con crostini

Soup of mussels

Frittura calamari e gamberetti 14,00

con maionese al lime

*Deep-fried with squid and prawn
with lime mayonnaise*

Sautè di vongole veraci 18,00

Sautè of clemms





Secondi terra

Main courses

Tagliere terra *per due persone* 27,00

Entrecôte di manzo alla griglia 18,00

con patate croccanti

Entrecôte with potatoes

Cotoletta con patatine 12,00

Cutlet with fried potatoes

Tagliere *per due persone* 15,00

Salumi e formaggi

Cheese and cured meat platter

Parmigiana di melanzane 8,00

Eggplant parmigiana

Cuoppo terra 8,00

crocchette, arancini e frittatine

Polpette di chianina al ragù 12,00

Meatballs with tomatoes sauce





Contorni Sides

Patatine fritte/al forno

French fries/oven-baked potatoes

4,00

Insalata verde/mista

Green salad/mixed salad

4,00

Verdure grigliate

Grilled vegetables

4,50

Rucola e pomodorini

Rocket salad and tomatoes

4,00





Dolci *Dessert*

Tiramisù

Coffee cake

5,00

Cannolo scomposto

Dessert with ricotta and sugar

5,00

Torta caprese

Caprese cake

5,00

Cheesecake

Cheesecake

5,00

Tagliata di frutta di stagione

Fresh season fruit

6,00





Bibite & Birre

Drink & Beer

Acqua in vetro 75 cl

Bottled water

2,50

Soft drinks 33 cl

CocaCola

CocaCola zero

Fanta

3,00

San Miguel Fresca

5,00

San Miguel Especial

5,00

San Miguel Alhambra Reserva

5,00





Digestivi *Digestive*

Amaro del capo	3,00
Amaro Jägermeister	3,00
Fernet Branca	3,00
Limoncello	3,00
Meloncello	3,00
Jefferson	5,00
Grappa Bianca	3,00
Grappa Barricata	3,00



Vini Bianchi

White wines



Falanghina Campana IGP

alc. 12% - Ambra Castelbelvedere, Campania

5,00

16,00

Falanghina Vendemmia Tardiva IGP

alc. 13% - Falanghina Fattoria Pagano, Campania

18,00

Blange Langhe DOC

alc. 13% - Ceretto, Alba Piemonte

30,00

Ischia Biancolella DOC

alc. 12,5% - Casa D'Ambra, Campania

26,00

Cutizzi Greco di Tufo DOC

alc. 13% - Feudi San Gregorio, Campania

28,00

Vini Bianchi

White wines



Pietracalda Fiano d'Avellino DOC

alc. 13% - Feudi di San Gregorio, Campania

28,00

Fiano di Avellino DOCG

alc. 13% - Mastroberardino, Campania

28,00

Müller Thurgau DOC

alc. 13% - S. Michael Eppan, Trentino Alto Adige

28,00

Gewürztraminer

alc. 14% - S. Michael Eppan, Trentino Alto Adige

28,00



Vini Rossi & Rosati

Red & Rosé wines



Aglianico Campania IGP

alc. 12% - Ambra Castelbelvedere, Campania

5,00

16,00

Primitivo Moio 57 IGT

alc. 14,5% - Cantine Moio, Campania

25,00

Falerno del Massico DOP

alc. 13,5% - Villa Matilde, Campania

26,00

Gragnano Ottouve

alc. 10,5% - Salvatore Martusciello, Campania

25,00

Opale Rosato

alc. 13% - Ambra Castelbelvedere, Campania

16,00



Spumanti Sparkling wine

Metodo Charmat



Berlucchi Franciacorta DOCG Brut

alc. 12,5% - Chardonnay 90% • Pinot Nero 10%

35,00

Berlucchi Franciacorta 61 Brut

alc. 12,5% - Chardonnay 90% • Pinot Nero 10%

40,00

Ca' Del Bosco 'Cuvee Prestige' Brut Franciacorta

*alc. 12,5% - Chardonnay 75% • Pinot Nero 15%
Pinot Bianco 10%*

80,00

Prosecco Naonis Brut DOC

alc. 12%


5,00

25,00

Prosecco Superiore Valdobbiadene Extra Dry Terra Serena

alc. 11%

25,00



Champagne **Champagne**

Metodo Champenoise



Mumm

Pinot Noir 45% • Pinot Meunier 25% • Chardonnay 30%

70,00

Veuve Clicquot

Pinot Noir 36% • Pinot Meunier 17% • Chardonnay 47%

80,00

Moët & Chandon Ice Imperial

Pinot Noir 50% • Pinot Meunier 40% • Chardonnay 10%

130,00



Allergeni Allergen

IT

Caro ospite/cliente,

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

EN

Dear customer,

our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs.

DE

Lieber besucher/kunden,

wenn sie allergien und oder unverträglichkeiten haben, bitte fragen sie nach unseren lebensmitteln und unsere getränke. Wir sind bereit, sie in der besten weise zu beraten.

FR

Cher visiteur/client,

si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, ne hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon.

Allergeni Allergen



1 - GLUTINE

cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



2 - SEMI DI SESAMO E DERIVATI

semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale



3 - FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI

mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi



4 - CROSTACEI E DERIVATI

marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili



5 - UOVA

uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo



6 - PESCE E DERIVATI

prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali



7 - ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta



8 - LATTE E DERIVATI

ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



9 - SEDANO E DERIVATI

sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



10 - ARACHIDI E DERIVATI

sia in pezzi che creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



11 - SOIA E DERIVATI

prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



12 - MOLLUSCHI E DERIVATI

canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...



13 - LUPINO E DERIVATI

presenti in cibi vegan sotto forma di: arrosti, salamini, farine e similari



14 - SENAPE E DERIVATI

si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda