

Antipasti / Hors d'oevres

Antipasto Cafè Latino (per 2 persone) € 29,50
Special taste of Sorrento typical products (for 2 persons)

Special

Antipasto Misto mare (per 2 persone) € 29,50
Special taste of Sorrento mix sea food (for 2 persons)

Insalata caprese € 13,00
Fresh tomato and mozzarella cheese salad

Prosciutto di Parma e melone o treccia di Sorrento € 14,50
Parma ham and melon or special mozzarella cheese

Special

Fritturina all'italiana * (arancini, crochè , mozzarella in carrozza, polpette di melanzane, timballetti di pasta e verdure) € 14,50
*Mixed plate of fried finger food specialities * (rice balls, potato croquettes, aubergine balls, fried mozzarella , fried pasta , pizza dough and vegetable)*

Impepata di cozze € 12,00
Boiled mussels with pepper

Soutè di frutti di mare € 16,00
Seafood soutè with garlic and oil

Cozze alla marinara € 13,50
Mussels in tomato sauce

Special

Parmigiana di melanzane alla napoletana € 12,50
Baked aubergine Neapolitan style with tomato and mozzarella

Special

Polpo*grigliato con morbido di patate al limone e spinacini novelli € 16,50
*Grilled octopus*on potato cream with lemon taste and little spinach*

Primi piatti / Pasta dishes

Special

Linguine alla **"Don Catello"** con pomodorini freschi, mozzarella, capperi, olive, aglio e piccante € 16,00

Linguine with garlic, capers, olives, mozzarella cheese, chilli and cherry tomato sauce

Special

Scialatielli* Cozze Basilico e limone grattugiato € 15,50

Slices of home made pasta with mussels , fresh lemon and basil

Gnocchi alla sorrentina (salsa di pomodorini, fior di latte parmigiano e basilico) € 13,50

Flour dumplings with cherry tomato sauce, mozzarella cheese , parmesan and

Tagliatelle alla bolognese € 14,50

Flat Spaghetti with tomato and meat sauce

Ravioli* caprese € 15,00

Home made pasta filled with ricotta, mozzarella cheese in tomato sauce and basil

Paccheri allo scoglio con frutti di mare , gamberone e pomodorini € 18,50

Paccheri (flat macaroni) with seafoods, prawn and cherry tomato sauce

Special

Risotto alla pescatora € 18,50

Risotto with sea foods and cherry tomato sauce

Special

Pennoni al forno ripieni con mozzarella, ricotta e spinaci con salsa di pomodorini € 15,50

Baked big macaroni stuffed with mozzarella and bechamel with tomato sauce

Candele alla genovese con cipolle, manzo stufato e provolone del monaco € 16,50

Special pasta with onion cream, stewed beef and "provolone del monaco" cheese

Spaghettoni in trafila di bronzo con vongole, pesto e Tarallo sbriciolato € 18,00

Big spaghetti with basil pesto, clams and crunchy biscuit on top

Ravioli- al pesto con noci di Sorrento € 16,50

Home made pasta filled with ricotta and mozzarella cheese, with pesto of basil and Sorrento walnuts

Fusilli fatti in casa con salsa al pesto siciliano (pesto di basilico , panna e pomodorini) € 15,50

Home made special flat spaghetti homemade in sicilian pesto sauce(basil pesto, cream and cherry tomato sauce

Secondi piatti / Main course

Carne / Meat

Special

Tagliata di angus con pomodorini , rughetta, veli di grana e riduzione di aceto balsamico € 19,00

Slice of sirloin steak on rocket and cherry tomato salad with parmesan and balsamic vinegar

Bistecca T bone di manzo con bouquet di verdure novelle € 26,50

Grilled beef steak t bone with mix vegetables

Scaloppe di vitello al limone , sorrentina o vino bianco € 16,00

Veal escalopes with lemon or sorrento style (tomato and mozzarella on top) or white wine sauce

Cotoletta di nodino di maiale con patate fritte * € 18,00

*Pork cutlet with french fries**

Scottadito d'agnello alla griglia con olio evo ai sentori di finocchio € 19,00

Grilled lamb chops old style with fennel sauce

Special

Filetto di manzo ripieno con provola e rucola fresca € 24,50

Grilled beef fillet stuffed with smoked cheese and fresh rocket

Filetto di manzo in salsa di pepe rosa € 23,00

Beef fillet in pink pepper sauce

Special

Brasato di manzo al taurasi con verdure di stagione € 19,00

Braised beef stewed in Taurasi wine with mix vegetables

Secondi piatti / Main course

Pesce / Fish

Special

Fantasia di mare alla griglia (misto di pesce alla griglia)

€ 27,50

Fantasy of the sea (grilled mix of fish)

Pescato del giorno

S.Q.

Daily fish

Filetti di orata confit al guazzetto di verdure

€ 23,50

Sea bream fillet with cherry tomato and mix vegetables

Baccalà dorato croccante su letto di crauti rossi marinati

€ 17,50

Fried Cod up on sauer kraut marinated

Special

Calamari alla griglia con scarole alla napoletana

€ 16,00

Grilled squids with olive oil and endive neapolitan style

Frittura gamberi e calamari con verdure dorate

€ 17,50

Panfried shrimps and squids with vegetables in tempura

Special

Cilindri di Tonno scottato al sesamo con crema di zucchine alla scapece

€ 23,00

Sear Tuna with sesam grain on courgettes cream



Contorni / Side dish

Insalata mista € 5,00
Mix salad

Cassuola di verdure stufate di stagione € 7,00
Stewed mix plate of season vegetables

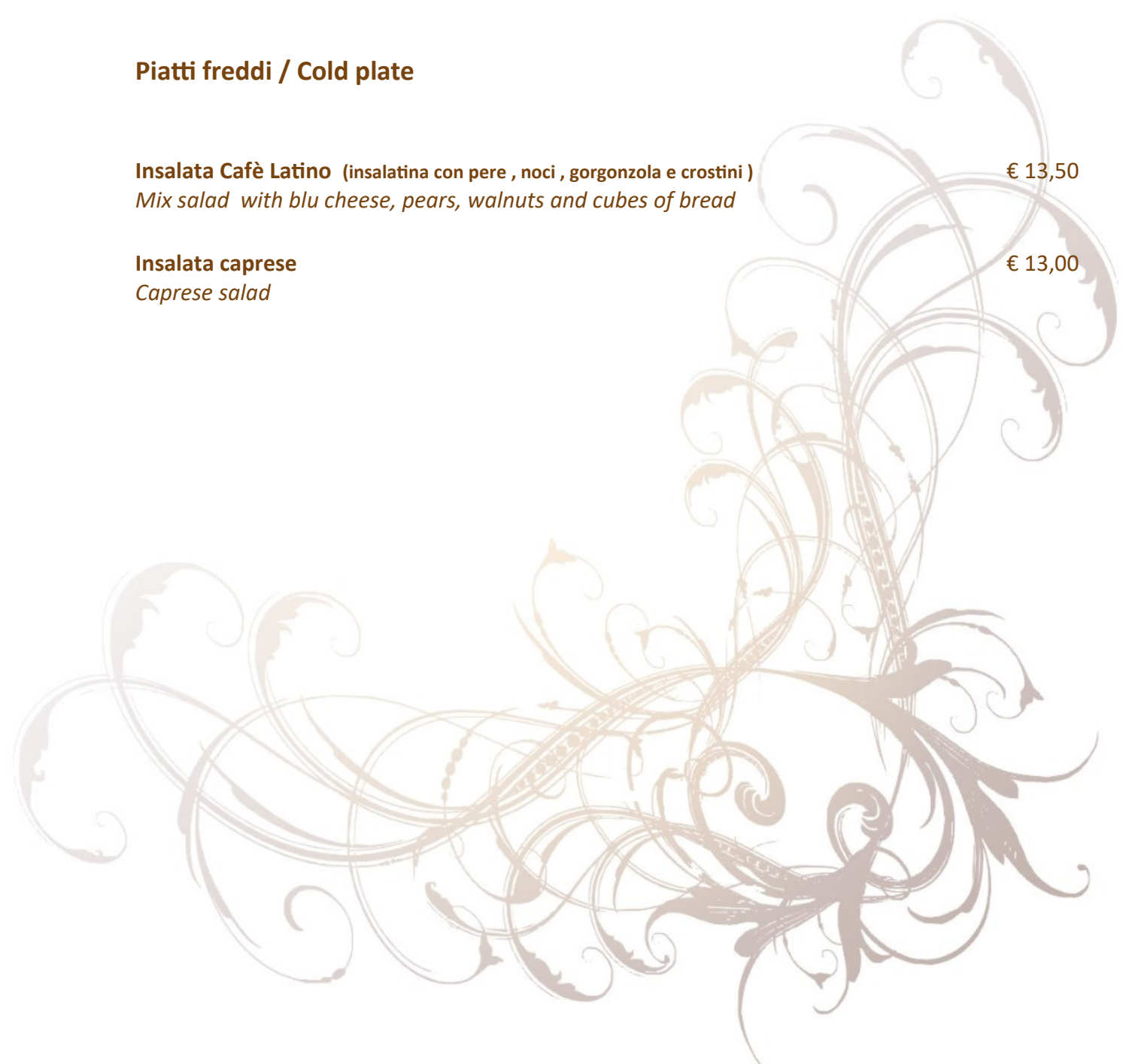
Rughetta , pomodorini e scaglie di parmigiano € 6,50
Cherry tomato , rocket salad and parmesan cheese

Patate fritte* o al forno € 5,00
French fries or roasted*

Piatti freddi / Cold plate

Insalata Cafè Latino (insalatina con pere , noci , gorgonzola e crostini) € 13,50
Mix salad with blu cheese, pears, walnuts and cubes of bread

Insalata caprese € 13,00
Caprese salad



Pizze classiche e calzoni

Pizza Margherita fior di latte , pomodoro s. marzano, basilico e olio evo € 8,00
With tomato sauce, basil , olive oil and mozzarella cheese

Pizza Miami fior di latte, pomodoro, ananas fresca e prosciutto cotto € 11,00
With tomato, fresh pineapple, mozzarella cheese and ham

Pizza Marinara pomodoro s. marzano, aglio , basilico origano e olio evo € 6,50
With tomato, garlic , basil , olive oil and oregan

Special

Pizza Alle verdure melanzane a funghetto, verdure di stagione, fior di latte , basilico e olio evo € 10,00
With fried aubergine , season vegetables , mozzarella cheese, olive oil and basil .

Pizza Friarielli friarielli saltati alla napoletana, olio evo, provola , salsiccia paesana e basilico € 10,00
with neapolitan broccoli, smoked cheese and neapolitan sausage

Pizza Capricciosa pomodoro san marzano dop, fior di latte, prosciutto cotto, salame, olive, basilico e olio evo € 10,00
With tomato, ham, mozzarella cheese , salami , olives and olive oil

Pizza alla Diavola salame piccante, fior di latte, pomodoro san marzano dop, basilico e olio evo € 9,50
With spicy salami, mozzarella cheese, tomato , basil and olive oil

Special

Pizza Cafè Latino parmigiana di melanzane, provola, pomodoro, basilico, olio evo e fonduta di parmigiano in uscita € 11,00
With baked aubergine, smoked cheese, basil, tomato sauce, olive oil and fondue of parmesan cheese on top .

Pizza Bufalina bocconcino di bufala, pomodorini del piennolo , fior di latte, olio evo, e basilico € 12,50
With Buffalo mozzarella, cherry tomato dop, olive oil and basil

Pizza alla cosacca pomodoro san marzano dop, pepe, olio evo, basilico e pecorino romano € 8,00
with tomato sauce, black pepper, olive oil, basil and dry pecorino cheese

Calzone classico pomodoro san marzano, mozzarella, olio evo, prosciutto cotto e basilico € 10,50
stuffed pizza with mozzarella, tomato, ham, olive oil and basil

Pizze Special

Pizza Napoletana con pomodoro san marzano, capperi , olive nere, filetti di acciughe della penisola sorrentina, aglio origano e olio evo € 12,50
Pizza Napoli with tomato , capers , black olives, anchovies from Sorrento, garlic , oregan and olive oil

Pizza montanara noci , funghi porcini· provola e prosciutto crudo € 13,00
with smoked mozzarella, parmaham, wild porcini mushrooms· and nuts from Sorrento

Pizza Crock con diavoletti piccanti, bacon croccante e crochè di patate € 13,00
Pizza with potato crocque , spicy diavoletti cheese, crunchy bacon and basil

Pizza 4 stagioni pomodoro san marzano, fior di latte, prosciutto cotto, funghi salame , olio evo e basilico € 13,00
With ham , mozzarella , mushrooms, tomato, salami, basil and oliv oil

Pizza Capri pomodori sorrentini freschi e treccia di sorrento fresca € 15,00
Warm pizza base with fresh tomato and mozzarella cheese from Sorrento cold on top

Special **Pizza li mortazzi** provola, basilico , in uscita mortadella, pesto di pistacchi di Bronte e olio evo € 15,50
With smoked mozzarella cheese, basil, out of the oven mortadella and pesto of pistachio

Pizza ai 4 formaggi gorgonzola, provola, fior di latte , provolone del Monaco e scaglie di parmigiano € 15,50
Pizza with smoked cheese, blu cheese, mozzarella, provolone del Monaco and parmesan cheese

Special **Pizza little Italy** crema di zucchine, provola affumicata, funghi porcini , in uscita prosciutto crudo e fonduta di parmigiano € 17,50
With smoked mozzarella, cream of courgette, porcini mushrooms and out of the oven parmaham and cream of parmesan cheese

Special **Pizza Nerano** crema di zucchine, provola affumicata , in uscita chips croccanti di zucchine, scaglie di provolone del monaco e straccetti di bufala e basilico € 17,50
With smoked mozzarella, cream of courgettes out of the oven chips of courgette, slice of provolone del monaco and buffalo mozzarella and basil

Special **Pizza del "monaco"** pomodorini gialli, pomodorini rossi, fior di latte, pesto di basilico, provolone del monaco e olio evo € 15,50
with yellow and red cherry tomato, basil pesto, mozzarella cheese, dry provolone del monaco and olive oil

Bibite / Soft drinks

Acqua minerale / <i>Mineral Water 50 cl</i>	€ 2,00
Acqua minerale / <i>Mineral Water 0,75 cl</i>	€ 3,50
Coca Cola	€ 3,50
Coca Cola Zero	€ 3,50
Fanta	€ 3,50
Sprite	€ 3,50
Lemonsoda	€ 3,50
Chinò	€ 3,50
Acqua Tonica / <i>Tonic Water</i>	€ 3,00
Ginger Ale	€ 3,00
Soda	€ 3,00
Crodino, Bitter bianco e Bitter rosso	€ 4,00
Campari soda	€ 4,50
Spremuta d'arancia / <i>Fresh orange juice</i>	€ 4,50
Succo di frutta (albicocca, ananas, pera, pesca, pomodoro, mela, arancia, mirtilli rossi) <i>Fruit juice (apricot, pineapple, pear, peach, tomato, apple, orange, cranberry)</i>	€ 3,50
Thè freddo alla pesca o al limone / <i>Peach or lemon iced tea</i>	€ 3,50
Granita di limone / <i>Lemon ice crushed</i>	€ 3,50
Red bull	€ 4,00
Latino Dream (granita di limone e spremuta di arance) <i>Lemon ice crushed with fresh orange juice</i>	€ 7,00

Birre in bottiglia / Bottle beer

Nastro Azzurro 33 cl	€ 5,00
Heineken 33 cl	€ 5,50
Birra Daura 33 cl no glutine	€ 7,00
Syrentum Birra artigianale chiara .	€ 10,00
Parthenope Birra artigianale scura	€ 10,00
Minerva Birra artigianale ambrata	€ 10,00
Magners 33 cl	€ 6,00
Corona 33 cl	€ 5,50
Tourtel 33 cl - analcolica / no alcolic	€ 4,50

Birre alla spina / Draught beer

Peroni International 0,2	€ 5,00
Peroni International 0,4	€ 7,00
Peroni International 1 lt	€ 13,00

Vino Bianco / White wine

Bottiglia



75 cl

Bicchiere
Glass



Fiano di Avellino	€ 25,00	€ 6,00
Falanghina della casa	€ 22,00	€ 5,00
Falanghina d.o.c.	€ 25,00	€ 6,00
Chardonnay	€ 25,00	€ 6,00
Greco di Tufo	€ 25,00	€ 6,00
Lacryma Christi del Vesuvio d.o.c.	€ 25,50	€ 6,00
Orvieto classico secco	€ 26,00	€ 6,00
Orvieto classico amabile	€ 26,00	€ 6,00
Pinot Grigio	€ 24,50	€ 6,00
Vino della casa 1/2 lt	€ 10,00	€ 5,00
Vino Frizzante (<i>sparkling</i>)	€ 24,00	€ 6,00

Vino Rosè / Rose wine

Lacryma Christi del Vesuvio d.o.c.	€ 26,00	€ 6,00
Rosato frizzante (<i>sparkling</i>)	€ 24,00	€ 6,00
Rosè della casa	€ 22,00	€ 6,00
Vino della casa 1/2 lt	€ 10,00	€ 5,00

Vino Rosso / Red wine

Chianti	€ 26,00	€ 6,00
Nero D' Avola	€ 25,00	€ 6,00
Cabernet Sauvignon i.g.t.	€ 25,00	€ 6,00
Aglianico d.o.c.	€ 25,00	€ 6,00
Aglianico della casa	€ 22,00	€ 5,00
Merlot	€ 24,50	€ 6,00
Lacryma Christi del Vesuvio d.o.c.	€ 26,00	€ 6,00
Primitivo di Manduria	€ 26,00	€ 6,00
Valpolicella D.O.C.	€ 26,50	€ 6,00
Vino della casa 1/2 lt	€ 10,00	€ 5,00
Lettere Amabile frizzante	€ 22,50	€ 6,00

Spumanti / Champagne

Ferrari Maximum Brut Trento d.o.c.	€ 70,00	
Brachetto d'Acqui Spumante rosè dolce (<i>sweet</i>)	€ 26,00	€ 6,00
Prosecco di Valdobbiadene dry	€ 26,50	€ 6,00
Spumante italiano dolce sweet	€ 22,00	€ 5,00
Berlucchi	€ 55,00	

Caffetteria

Caffè decaffeinato	€ 2,00
Caffè espresso	€ 2,00
Caffè d'orzo	€ 2,00
Caffè corretto <i>Forified Espresso</i>	€ 2,50
Caffè Ginseng	€ 2,50
Caffè Americano <i>American Coffee</i>	€ 3,50
Cappuccino	€ 3,50
Tè - Camomilla	€ 3,50
Latte <i>White Coffee</i>	€ 3,50
Caffè freddo alla nocciola <i>Iced coffee with nuts souce</i>	€ 4,00
Cappuccino fredde Caffè o <i>Ice cappuccino</i>	€ 4,00
Crema di caffè <i>Iced Coffee</i>	€ 3,50

Caffè Speciali / Special Coffee

Caffè Nut (caffè freddo con nutella, noccioline e panna) <i>Iced coffee cream with nutella, nuts and cream</i>	€ 7,50
Baileys Caffè (caffè freddo, baileys e panna) <i>Iced coffee with baileys and cream</i>	€ 8,00
Amaretto Dream (caffè freddo con amaretto e biscottini) <i>Iced coffee with amaretto liqueur and biscuits</i>	€ 8,00

Liquori / Liqueurs

Distillati invecchiati	€ 9,00
Grappa Barricata	€ 7,00
Grappa	€ 6,00
Amari	€ 4,50
Liquori , Whisky, porto e pastiss	€ 6,50
Limoncello	€ 4,50
Crema di Limone	€ 4,50
Fragolino	€ 4,50
Liquirizia	€ 4,50
Finocchietto	€ 4,50
Meloncello	€ 4,50

The products administered by this company may include the following or products causing allergies or intolerances

1. Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or their hybridised strains, and products thereof, except:

- a) glucose syrups made from wheat, including dextrose; b) wheat based maltodextrins; c) glucose syrups based on barley;
- d) cereals used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin.

2. Crustaceans and products based on shellfish. 3. Eggs and egg. 4. Fish and fish products, except:

- a) fish gelatine used as carrier for vitamin or carotenoid preparations;
- b) gelatine or Isinglass used as fining agent in beer and wine.

5. Peanuts and peanut-based products. 6. Soybeans and products thereof, except:

- a) refined soybean oil and fat;
- b) natural mixed tocopherols (E306), tocopherol D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha succinate natural soy;
- c) vegetable oils derived phytosterols and phytosterol esters from soybean;
- d) plant stanol ester produced from vegetable oil sterols from soybean.

7. Milk and milk-based products (including lactose), except:

- a) whey used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;
- b) lattiolio.

8. Nuts, namely: Almond (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashew (*Anacardium occidentale*), pecans [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], Brazil nuts (Brazil nut), pistachios (*Pistacia vera*), macadamia or Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including alcohol of agricultural origin.

9. Celery and products based on celery. 10. Mustard and products based on mustard.

11. Sesame seeds and products based on sesame seeds.

12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations above 10 mg / kg or 10 mg / liter in terms of total SO₂ to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to manufacturers' instructions.

13. Lupin and products based on lupine. 14. Molluscs and products based on shellfish.

MANDATORY UNDER REG. EC 1169/2011 ANNEX II

I prodotti somministrati da questa azienda potrebbero contenere le seguenti sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio ; b) maltodestrine a base di grano; c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei. 3. Uova e prodotti a base di uova. 4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:

- a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi. 6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:

- a) olio e grasso di soia raffinato ;
- b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
- c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:

- a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola ; b) lattiolio.

8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

9. Sedano e prodotti a base di sedano. 10. Senape e prodotti a base di senape.

11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

13. Lupini e prodotti a base di lupini. 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

COMUNICAZIONE OBBLIGATORIA AI SENSI DEL REG. CE 1169/2011 ALLEGATO II

café latino sorrento



Prenota il nostro locale per il tuo evento speciale

Book our venue for your special occasion

*café latino
sorrento*



*Ogni mercoledì
musica dal vivo,
prenota il tuo tavolo*

**Every wednesday
live music
book your table**



MENU CELIACO *Gluteen free Menu*

Antipasti / Hors d'oevres

Prosciutto di Parma e treccia di Sorrento oppure melone <i>Parma ham and typical mozzarella cheese or melon</i>	€ 14,50
Polpo* alla griglia su cremolata di patate al limone e spinacini <i>Grilled Octopus * on potato cream in lemon taste and little spinach</i>	€ 16,50
Impepata di cozze <i>Boiled mussels with pepper</i>	€ 12,00
Soutè di frutti di mare <i>Seafood soutè with garlic and oil</i>	€ 16,00
Cozze alla marinara <i>Mussels in tomato sauce</i>	€ 13,50

Primi piatti / Pasta dishes

Pasta alla scoglio <i>Pasta with seafoods and cherry tomato sauce</i>	€ 18,50
Spaghetti alle vongole <i>Spaghetti with clams sauce</i>	€ 16,50
Spaghetti alla bella donna con capperi, olive nere e pomodorini freschi <i>Spaghetti with garlic, capers, black olives and cherry tomato</i>	€ 14,00
Risotto alla pescatora <i>Risotto with seafoods</i>	€ 18,50

Secondi piatti di carne / Main course of meat

Bistecca T bone alla griglia <i>Grilled beef steak t bone</i>	€ 26,50
Agnello antica tradizione (costine alla griglia in salsa verde) <i>Grilled lamb chops old style with herbs sauce</i>	€ 19,00
Filetto di manzo ripieno con provola e rucola <i>Grilled beef fillet stuffed with smoked cheese and rocket</i>	€ 24,50
Tagliata di entrecote con ricci di Reggiano su letto di rughetta e aceto balsamico <i>Slice of sirloin steak on rocket with parmesan and balsamic vinegar</i>	€ 19,00

Secondi piatti di pesce / Main course of fish

Fantasia di mare alla griglia (misto di pesce* alla griglia) <i>Fantasy of the sea (grilled mix of fish*)</i>	€ 27,50
Pescato del giorno <i>Daily fish</i>	s.q.
Orata confit al guazzetto di verdure <i>Sea bream fillet with confit of vegetables</i>	€ 23,50
Calamaro* alla griglia su letto di scarole <i>Grilled squids* with olive oil and endive</i>	€ 16,00
Tonno scottato al sesamo su crema di zucchine alla scapece <i>Seared Tuna in sesam grain on cougettes cream</i>	€ 23,00

Contorni - Piatti freddi/ Side dish - Cold plate

Insalata mista <i>Mix salad</i>	€ 5,00
Cassuola di verdure <i>Stewed mix plate of season vegetables</i>	€ 7,00
Rughetta pomodorini e scaglie di parmigiano <i>Cherry tomato , rocket salad and parmesan cheese</i>	€ 6,50
Insalata Cafè Latino (insalata mista con gorgonzola , pere e noci) <i>Mix salad Cafè Latino with blue cheese , pears and walnut</i>	€ 13,50
Insalata caprese <i>Caprese salad fresh tomato and mozzarella</i>	€ 13,00
Patate al forno <i>roasted potato</i>	€ 5,00

Dessert

Panna cotta a scelta tra cioccolato, fragola , caramello <i>chocolate, strawberry or caramel</i>	€ 6,00
Tagliata di frutta <i>Mix plate of sliced fruit</i>	€ 7,00
Dolce del giorno <i>Daily cake</i>	€ 6,00

*I prodotti in mancanza del fresco potrebbero essere surgelati
*in case the fresh will finish the item can be frozen

Coperto € 2.00 a persona
Cover charge € 2.00 for person