



**LLOYD'S  
BAIA HOTEL**

AMALFI COAST



MENU  
BAIA BIANCA

## ANTIPASTO

### APPETIZERS

---

	ALLERGENI ALLERGENS	PREZZO PRICE
Sfogliata di polpo con trilogia di agrumi e la sua maionese <i>Slice of octopus with lemon sauce and its maionese</i>	7, 4	20,00 €
Armonia di molluschi e crostacei con pomodorini gialli e rossi in emulsione di limone <i>Steamed crustaceans and shellfish with yellow and red cherry tomatoes in lemon emulsion</i>	4, 14	18,00 €
Tulipano di calamari e verdure in crudità e pinzimonio montato <i>Steam cooked calamar with vegetables in citronette sauce</i>	4, 14	18,00 €
Melanzana ripiena con la sua polpa, mozzarella di bufala e salsa di basilico <i>Stuffed eggplant with its flesh, buffalo mozzarella and basil sauce</i>	7	16,00 €
La classica panzanella di verdure su fresella e primo sale <i>Mixed vegetables on typical toasted bread and first salt</i>	1, 7, 8	14,00 €
Rosoni di suino con mousse di ricotta aromatizzata al limone e salsa all'agrodolce <i>Seasoned capocollo and lemon-flavored ricotta</i>	7, 12	18,00 €

## PRIMI PIATTI

### FIRST COURSES

---

	ALLERGENI ALLERGENS	PREZZO PRICE
Spaghettoni di Gragnano aglio, olio e gambero rosso in purezza <i>Gragnano spaghetti with garlic, oil and shrimp tartare</i>	1, 4	20,00 €
Foglie di ulivo mantecate con bocconi di scorfano, pomodorini appassiti e sentore di limone <i>Olive leaf pasta with redfish bites, wilted cherry tomatoes and hint of lemon</i>	1, 4, 8	20,00 €
Trenette di grano duro con ragù di spaccatelle gialle e crostacei del tirreno <i>Trenette pasta with crustacean yellow tomato ragu</i>	1, 14	22,00 €
Panciotti con mousse di formaggi in vellutata di pomodoro, acqua di basilico e grana <i>Ricotta cheese ravioli with tomato sauce, basil and parmesan cheese</i>	1, 7	20,00 €
Fusilletto padellato con crema di zucca, capocollo croccante e crumble al pomodoro salato <i>Fusilli with pumpkin, dried capicollo and tomato crumble</i>	1, 7	18,00 €
Petali mantecati alla nerano <i>Pasta with zucchini, provolone del Monaco and parmesan cheese</i>	1, 7	18,00 €

## SECONDI PIATTI

### MAIN COURSES

---

	ALLERGENI ALLERGENS	PREZZO PRICE
Bianco di ombrina scottata alla piastra su belga brasata e salsa al limone di Amalfi <i>Grilled ombrina with belgian salad and Amalfi lemon sauce</i>	4	22,00 €
Batonette di spada, riccio di calamaro al salmoriglio <i>Grilled swordfish and grilled squid</i>	4, 14	24,00 €
Fritturina di gamberi e calamari in cuoppo con salsa bernese <i>Fried shrimps and squid with Bernese sauce</i>	4, 14	22,00 €
Laccetti di pollo con rucola, mais e glassa al balsamico <i>Chicken strips with rocket salad, corn and balsamic vinegar glaze</i>	1	18,00 €
Paillard di vitello da latte scottata alla gratella dolce e sale maldon <i>Grilled meat with Maldon salt</i>	7	22,00 €
Controfiletto di vacca rossa cotto e tagliato su rucola, grana e pomodorini gialli e rossi <i>Cow sirloin cooked and sliced on rocket salad, parmesan flakes and yellow and red tomatoes</i>	7	25,00 €

## CONTORNI

### SIDE DISHES

---

	PREZZO PRICE
Verdure grigliate <i>Grilled vegetables</i>	5,00 €
Patate al forno <i>baked potatoes</i>	5,00 €
Insalata mista <i>Mixed salad</i>	5,00 €

## INSALATE

### SALADS

---

	PREZZO PRICE
RAMATA	12,00 €
Insalatona con pomodori ramati, carote alla julienne, tonno all'olio e olive ammaccate <i>Big salad with tomatoes, julienne carrots, tuna in olive oil and crushed olives</i>	
COSTIERA	12,00 €
Insalatona di pomodorini, rucola, capperi e acciughe su fresella di pane <i>Cherry tomatoes, rocket salad, capers and anchovies on fresella bread</i>	
ESTIVA	15,00 €
Insalatona mista con pollo grigliato, fior di latte e tocchetti di cantalupo <i>Mixed salad with grilled chicken, fior di latte mozzarella and cantaloupe melon chunks</i>	

# MENÙ PIZZA

## PIZZA MENU

	ALLERGENI <i>ALLERGENS</i>	PREZZO <i>PRICE</i>
<b>MARGHERITA</b> Pomodoro, fior di latte, basilico, olio <i>Tomato, mozzarella, basil, oil</i>	1, 7	7,00 €
<b>NAPOLETANA</b> Pomodoro, aglio, origano, olio <i>Tomato, garlic, oregano, oil</i>	1	6,00 €
<b>MARINARA</b> Pomodoro, aglio, capperi, olive, acciughe, olio <i>Tomato, garlic, capers, olives, anchovies, oil</i>	1, 4	7,00 €
<b>CAPRICCIOSA</b> Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon, olive, carciofini, olio <i>Tomato, mozzarella, baked ham, champignon mushrooms, olives, artichokes, oil</i>	1, 7, 12	8,00 €
<b>DIAVOLA</b> Pomodoro, fior di latte, salame piccante, olio <i>Tomato, mozzarella, spicy salami, oil</i>	1, 7, 12	8,00 €
<b>DON PEPPINO</b> Fior di latte, pancetta, pomodorini gialli, cacio, pepe, olio <i>Bacon, yellow cherry tomatoes, cacio cheese, pepper, oil</i>	1, 7, 12	10,00 €
<b>PISTACCHIOSA</b> Crema di pistacchio, fior di latte, mortadella, granella di pistacchio, olio <i>Pistachio cream, mozzarella, mortadella, pistachio granola, oil</i>	1, 7, 8	10,00 €
<b>PIZZA SNACK</b> Fior di latte, wurstel, patatine, olio <i>Mozzarella, wurstel, chips, oil</i>	1, 7	7,00 €
<b>PRIMAVERA</b> Bocconi di bufala, pomodorini, rucola, scaglie di grana, crudo, olio <i>Buffalo mozzarella, cherry tomatoes, rocket salad, grana flakes, raw ham, oil</i>	1, 7	10,00 €
<b>DAMA BIANCA</b> Fior di latte, porcini, pancetta, olio <i>Mozzarella, porcini mushrooms, bacon, oil</i>	1, 7	10,00 €
<b>CETARESE</b> Provola, datterino giallo, datterino rosso, tonno, alici, olio <i>Provola cheese, yellow and red cherry tomatoes, tuna, anchovies, oil</i>	1, 4, 7	11,00 €
<b>BUFALINA</b> Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala, olio <i>San Marzano tomato, buffalo mozzarella, oil</i>	1, 7	9,00 €

## FRITTI & SFIZI

### TASTY BITES

	PREZZO <i>PRICE</i>
* FRITTO DI TERRA 10 Pz Crocchè, arancini, calzoncelli, frittatine, mozzarelline	20,00 €
* FIORI DI ZUCCA 2 Pz <i>Fried Squash Blossoms</i>	6,00 €



# BEVANDE

## BEVERAGE

	PREZZO PRICE
<b>ACQUA WATER</b>	
Ferrarelle 0,75	2,50 €
Natia 0,75	2,50 €
<b>BIBITE SOFT DRINKS</b>	
Coca cola vap	3,50 €
Coca cola zero vap	3,50 €
Coca cola super	7,00 €
Fanta	3,50 €
Fanta super	7,00 €
<b>BIRRA BEER</b>	
Nastro Azzurro 33 cl	4,00 €
Nastro azzurro Capri	4,50 €
Nastro azzurro zero	4,00 €
Nastro azzurro 62 cl	7,00 €
Birra Raffo grezza	4,00 €
Corona	5,00 €
Ceres	5,00 €
Tennent's	5,00 €
Ichnusa non filtrata 33 cl	6,00 €
Ichnusa non filtrata 50 cl	9,00 €
Peroni cruda	5,00 €
<b>VINI BIANCHI WHITE WINES</b>	
<i>Bottiglia Bottle</i>	
Pietracalda Fiano Feudi di San Gregorio	25,00 €
Cutizzi Greco di tufo Feudi di San Gregorio	25,00 €
Serrocielo Falanghina Feudi di San Gregorio	22,00 €
Marsia Bianco Cantine Barone	20,00 €
Marsia Bianco Cantine Barone 375ml	12,00 €
Terre Saracene Ettore Sammarco	24,00 €
Calpazio San Salvatore	30,00 €
Pian di Stio San Salvatore	45,00 €
<i>Calice Chalice</i>	
Marsia Bianco Cantine Barone	5,00 €
<b>VINI ROSSI RED WINES</b>	
<i>Bottiglia Bottle</i>	
Dal Re Aglianico Feudi di San Gregorio	25,00 €
Terre Saracene rosso Ettore Sammarco	24,00 €
Marsia Rosso Cantine Barone	20,00 €
Marsia Rosso Cantine Barone 375ml	12,00 €
<i>Calice Chalice</i>	
Marsia Rosso Cantine Barone	5,00 €
<b>VINI ROSATI ROSE' WINES</b>	
<i>Bottiglia Bottle</i>	
Vetere San Salvatore	32,00 €
Munazei rosato Casa Setaro	24,00 €
<i>Calice Chalice</i>	
Vetere San Salvatore	8,00 €

# BEVANDE

## BEVERAGE

---

PREZZO  
PRICE

### SPUMANTI E BOLLICINE *SPARKLING WINES*

#### *Bottiglia Bottle*

Spumante extra dry	20,00 €
Prosecco San Fermo Bellenda brut	27,00 €
Bellanda rosè	30,00 €
Gioi San Salvatore	40,00 €

#### *Calice Chalice*

Spumante extra dry	5,00 €
Aperol Spritz	8,00 €

### AMARI *BITTER*

Grappa Bianca	5,00 €
Grappa Barricata	5,00 €
Amaro Jägermeister	5,00 €
Amaro del Capo	5,00 €
Finocchietto	5,00 €
Liquirizia	5,00 €
Limoncello	5,00 €
Meloncello	5,00 €
Jefferson	6,00 €

\*Prodotti surgelati

*\*Frozen products*

Coperto 2,00 € a persona

*Service € 2.00 per person*

# ELENCO ALLERGENI

## ALLERGEN LIST

Accanto al nome di ogni pietanza potete trovare l'indicazione degli allergeni presenti, in base alla seguente corrispondenza numerica.

*The menu may contain some allergens. Please refer to our staff should you have any question. Next to name of each dish, you will find of which allergens in contained, according to the following numerical correspondence.*

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

*Cereals containing gluten (wheat, barley, rye, oats, spelled, kamut or their hybridized strains) and products thereof*

2. Crostacei e prodotti derivati *Crustaceans and products thereof*

3. Uova e prodotti derivati *Eggs and products thereof*

4. Pesce e prodotti derivati *Fish and products thereof*

5. Arachidi e prodotti derivati *Peanuts and products thereof*

6. Soia e prodotti derivati *Soybeans and products thereof*

7. Latte e prodotti derivati (compreso lattosio) *Milk and milk products (including lactose)*

8. Frutta a guscio cioè mandorle (*amigdalus communis*), nocciole (*corylus avellana*), noci comuni (*juglas regia*), noci di acagiù (*anacardium occidentale*), noci pecan (*carya illinoensis k. Koch*), noci del Brasile (*bertholletia excelsa*), pistacchi (*pistacia vera*), noci del Queensland (*macadamia ternifolia*) e prodotti derivati.

*Nuts and Almonds, Hazelnuts, Walnuts, Cashew, Pecan, Brazil nuts, Pistachios, Queensland nuts and products thereof*

9. Sedano e prodotti derivati *Celery and products thereof*

10. Senape e prodotti derivati *Mustard and products thereof*

11. Semi di sesamo e prodotti derivati *Sesame seeds and products thereof*

12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come S02

*Sulphur dioxide and sulphites at concentration above 10 mg/kg or mg/l as S02 12.*

13. Lupino e prodotti a base lupino *Lupin and products based on shellfish*

14. Molluschi e prodotti a base mollusco *Molluscs and derivatives*

Alcuni vini possono contenere anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come S02

*The wines may contain some sulphur dioxide and sulphites at concentrations above 10 mg/kg or mg/l as S02*



**B A I A B I A N C A**  
FOOD & SHOW