

VINI BIANCHI - WHITE WINE

	GLASS	BOTTLE
Falanghina	€ 6,00	€ 20,00
cantina De Angeli 1930		
Pinot Grigio	€ 8,00	€ 32,00
cantina Mori		
Chardonnay	€ 8,00	€ 32,00
cantina Mori		
Prosecco	€ 7,00	€ 32,00
Le Manzane		
Lacryma Christi "Drusilla" - Rosè	€ 7,00	€ 30,00
cantine De Angelis 1930		

VINI ROSSI - RED WINE

	GLASS	BOTTLE
Vino della casa (Aglianico)	€ 6,00	€ 25,00
cantina De Angeli 1930		
Merlot	€ 8,00	€ 32,00
cantina Mori		
Chianti	€ 8,00	€ 35,00
Castello di Querceto		

ENOMATIC SYSTEM

	GLASS
Vino della settimana	€ 10,00
Wine of the week	
Barolo DOCG	€ 14,00
Lodali	
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG	€ 14,00
Ugolforte	
AMARONE DELLA VALPOLICELLA	€ 14,00
Brigaldara	

COCKTAILS

APEROL SPRITZ	€ 8,00
aperol, prosecco, soda	
LIMONCELLO SPRITZ	€ 8,00
limoncello, prosecco, soda	
CAMPARI SPRITZ	€ 8,00
campari, prosecco, soda	
BELLINI	€ 8,00
Peach juice, prosecco	
GIN TONIC	€ 8,00
VODKA TONIC	€ 8,00

DIGESTIVI - AFTER DINNER

Amaro del Capo	€ 5,00
Amaro Lucano	€ 5,00
Amaro Averna Fernet Branca	€ 5,00
Sambuca	€ 5,00
Jagermeister	€ 5,00
Limoncello	€ 5,00
Finocchietto	€ 5,00
Selection of grappa	from € 6,00 to € 10,00

CAFFETTERIA - HOT DRINKS

Espresso	€ 2,50
Decaffeinato	€ 2,50
Double espresso	€ 3,00
Cappuccino	€ 3,00
American Coffee	€ 3,00
Tea selection (pot for free)	€ 3,00
Irish coffee	€ 8,00
Baileys coffee	€ 8,00

SOFT DRINKS

Mineral water	€ 3,00
Coca Cola	€ 3,50
Coca Cola Zero	€ 3,50
Fanta	€ 3,50
Sprite	€ 3,50
Schweppes Tonic water	€ 3,50
Schweppes Lemon	€ 3,50
Fruit Juice (peach, apple, pineapple)	€ 3,50
Fresh Orange Juice	€ 4,00
Fresh Lemonade	€ 4,00

BIRRE ALLA SPINA - DRAUGHT BEERS

Piccola (0,28)	€ 5,00
small	
Grande (0,40)	€ 6,00
large	

Officine Grafiche
www.WebSorrento.it



Blu Water
restaurant

Snack Menu - Light lunch
from 11 a.m. to 17 p.m.

No Cover charge
No Service charge
Tips are not included



WiFi Name: Blu Water
Password: 88888888888888



Follow us:
Blu Water Ristorante

INSALATE - SALADS

INSALATA GRECA iceberg, feta, olive nere, cipolla rossa e cetriolini iceberg, feta cheese, black olives, red onions and cucumber	€ 12,00
INSALATA BLU WATER SPECIAL avocado, cetrioli, salmone affumicato, iceberg, cipolla croccante e salsa greca avocado, cucumber, smocked salmon, iceberg, crispy onions and greek sauce	€ 14,00
INSALATA CAESAR iceberg, petto di pollo, scaglie di parmigiano, uova, pancetta, pane casereccio e salsa caesar iceberg, chicken, eggs, pancetta, home made bread and parmesan flake	€ 12,00
INSALATA CAPRESE pomodoro e mozzarella tomato and mozzarella cheese	€ 13,00
INSALATA CAPRESE CON BUFALA pomodoro e mozzarella di bufala tomato and Buffalo mozzarella cheese	€ 15,00
INSALATA DI TONNO iceberg, tonno, olive, pomodoro, cipolla e mais iceberg, tuna fish, olives, tomatoes, onion and sweetcorn	€ 12,00
INSALATA VEGANA iceberg, patate, pomodori, mais, olive e verdure grigliate iceberg, potatoes, tomatoes, sweet corn, olives, grilled vegetables	€ 12,00

BRUSCHETTE

Pane all’aglio Garlic bread	€ 5,00
Classica con pomodorini the traditional with cherry tomatoes, garlic, basil	€ 8,00
Con pancetta, provola e cipolla marinata with bacon, smoked cheese and marinated onion	€ 9,00
Con verdure grigliate e mozzarella with grilled vegetables and mozzarella cheese	€ 8,00
Con salmone affumicato e mousse di formaggio alla rucola with smoked salmon, and rocket cheese mousse	€ 12,00

SANDWICHES

Prociutto cotto, formaggio, iceberg e patatine cooked ham, cheese, iceberg and french fries	€ 9,00
Verdure grigliate, fior di latte, pomodoro e patatine grilled vegetables, mozzarella, tomatoes and french fries	€ 9,00
Pomodoro, mozzarella, iceberg e patatine tomato, mozzarella cheese and iceberg and french fries	€ 9,00
Tacchino, maionese, iceberg, pomodori e patatine turkey, mayo, iceberg, tomatoes and french fries	€ 10,00
Salmone affumicato, burro, iceberg e patatine fritte smoked salmon, butter, iceberg and french fries	€ 12,00
Tonno, pomodori, maionese e patatine fritte tuna fish, tomatoes, mayo and french fries	€ 9,00

OMELETTE

Con formaggio e patatine with cheese and french fries	€ 7,00
Varianti: Prosciutto cotto/Funghi/Cipolle/Pomodoro variants: cooked ham/mushrooms/onions/tomato	+ € 1,00

Per informazioni relative ad allergeni presenti nelle pietanze, non esitate a chiedere assistenza al personale di servizio. Vi verrà fornita documentazione in merito.

ANTIPASTI - STARTER

Insalata di mare seafood salad	€ 16,00
Il crudo di Parma con melone o mozzarella Parma ham with melon or mozzarella cheese	€ 14,00
Fritturina di calamari fried calamari whit marinara sauce	€ 18,00
Alici fritte fried anchovies	€ 10,00
Sardine alla griglia grilled sardines	€ 9,00
Parmigiana di melanzane eggplant parmigiana with mozzarella and tomato sauce	€ 12,00
Cozze Blu Water style mussels in a marinara sauce	€ 15,00
Cocktail di gamberi shrimps cocktail	€ 14,00

ZUPPE - SOUPS

Il Minestrone vegetable soup	€ 12,00
La Vellutata di pomodori tomatoes cream soup	€ 12,00
Zuppa di porro e porcini leek and porcini mushrooms soup	€ 14,00

TRADITIONAL ITALIAN

Ravioli alla caprese ravioli capri style	€ 14,00
Gnocchi alla Sorrentina gnocchi Sorrento style	€ 13,00
Scialatielli ai frutti di mare home made pasta with seafood	€ 20,00
Fettuccine alla bolognese fettuccine with meat sauce	€ 14,00
Spaghetti alla carbonara spaghetti carbonara style	€ 12,00
Spaghetti con pomodorini freschi spaghetti with cherry tomatoes	€ 12,00
Lasagna classica o vegetariana lasagna classic or vegetarian	€ 13,00
Spaghetti alla nerano spaghetti with courgettes, parmesan cheese and basil	€ 15,00
Spaghetti al pesto spaghetti pesto sauce	€ 12,00
Spaghetti alle polpette spaghetti with meat balls	€ 14,00
I tagliolini al limone Fresh tagliolini pasta with lemon sauce	€ 16,00

GLUTEN FREE OPTION + € 2,00

DOLCI - DESSERT

Dolci del giorno desserts of the day	€ 7,00
---	--------

For information relating to allergens present in the dishes, do not hesitate to ask the service staff for assistance. Documentation will be provided to you.

PIZZE

MARGHERITA mozzarella, pomodoro, e basilico mozzarella cheese, tomato sauce and basil	€ 7,00
MARINARA pomodoro, aglio e origano tomato sauce, garlic and origanum	€ 7,00
MARGHERITA CON BUFALA mozzarella di Bufala, pomodoro, e basilico buffalo mozzarella cheese, tomato sauce and basil	€ 10,00
SALMONE salmone affumicato, mozzarella, mascarpone e rucola smoked salmon, mozzarella cheese, mascarpone cheese and rocket	€ 20,00
VEGETARIANA verdure grigliate e mozzarella fresca mix grilled vegetables and mozzarella cheese	€ 12,00
BLU WATER frutti di mare, mozzarella e pomodorini seafood, mozzarella cheese tomatoes	€ 15,00
PRIMAVERA crudo di Parma, pomodorini, rucola, mozzarella e scaglie di grana Parma ham, cherry tomatoes, rocket, parmesan flakes and mozzarella cheese	€ 13,00
CAPRICCIOSA pomodoro, mozzarella, prosc. cotto, funghi e olive nere tomato sauce, mushrooms, cooked ham, mozzarella cheese and black olives	€ 13,00
HAWAY mozzarella, prosciutto cotto e ananas mozzarella cheese, cooked ham and pineapple with tomato sauce	€ 12,00
DIAVOLA margherita con salame piccante with mozzarella cheese, tomatoes, salami and spicy	€ 12,00
GORGONZOLA & NOCI mozzarella, gorgonzola DOP e noci di Sorrento mozzarella and gorgonzola cheese, with walnuts from Sorrento	€ 14,00

GLUTEN FREE OPTION + € 3,00

VEGAN MENU

Barchette di melanzane ripiene di verdure di stagione Stuffed aubergines with seasonal vegetables	€ 15,00
Doppio Hamburger vegano servito con patate al forno e mayonnaise Two vegan burgers served with baked potatoes and vegan mayonnaise	€ 16,00
Cous Cous con dadolata di verdure di stagione Couscous with diced seasonal vegetables	€ 15,00
Spaghetti con zucchine e basilico Spaghetti with zucchini and basil	€ 15,00
Risotto al limone di Sorrento IGP Sorrento lemon Risotto	€ 16,00
Focaccia con verdure di stagione e basilico Focaccia with seasonal vegetables and basil	€ 12,00
Insalata vegana Iceberg, tomatoes, seasonal vegetables	€ 12,00
Insalatona mista con Falafel Mixed salad with tomatoes, carrots and falafel	€ 12,00
Panna cotta dessert	€ 7,00