Torna a Surriento
TRATTORIA



Menu

I Nostri Antipasti Sirenide

I nostri antipasti "Sirenide" nascono per far vivere un'esperienza gastronomica di profumi, sapori, ricordi e convivialità della tradizione Partenopea nella bellissima Sorrento chiamata anticamente "Sirenide" tramandataci dai versi Omerici come Terra delle Sirene diventata poi in epoca romana Surrentum.

Our "Sirenide" appetizers were created to offer a sensory journey through the aromas, flavors, and memories of the Neapolitan tradition. They celebrate the conviviality of beautiful Sorrento—known in antiquity as "Sirenide." Immortalized in Homeric verse as the legendary Land of the Sirens, it later became the Roman city of Surrentum.

ANTIPASTO "TORNA A SURRIENTO" (x2) 18.00

Fiore di Zucca ripieno, Crocchè, Parmigiana di melanzane, Mozzarella, Verdure, Frutti di mare e Alici Fritte

A selection of stuffed zucchini blossom, potato croquette, eggplant parmigiana, mozzarella cheese, assorted vegetables, mixed seafood, and crispy fried anchovies.

ANTIPASTO "PARTENOPE" (x2) 18.00

Casatiello Napoletano, Pizza Rustica, Frittata Napoletana, Misto di Salumi e Formaggi DOP locali.

Neapolitan casatiello, rustic pie, traditional pasta frittata, and a platter of assorted cold cuts and local DOP cheeses.

ANTIPASTO "MARINA GRANDE" (x2) 18.00

Insalata di mare, Cocktail di Gamberi, Alici, Baccalà fritto e Polpo* all'insalata su crema di patate

seafood salad, shrimp cocktail, anchovies, fried cod fish, and octopus salad served on potato purée.*

LA SCARPETTA DI "TORNA A SURRIENTO" (x2) 18.00

Un piatto che rievoca le scarpette che si facevano nelle pentole col pane caldo la domenica mattina nelle case partenopee

A dish celebrating the Neapolitan tradition of "scarpetta" dipping warm crusty bread into the Sunday morning ragù pot.

Polpette e carne al ragù, con parmigiana di melanzane e friarielli napoletani

Slow-cooked meat in traditional Neapolitan ragù and meatballs, served with eggplant parmigiana and Neapolitan friarielli.

ANTIPASTO "SIRENTUM" (x2) 18.00

Selezione di Formaggi Locali DOP (Provolone del Monaco, Caciocavallo, Caciottine farcite, Fior di latte), con Verdure Miste di stagione del nostro territorio.

A selection of local DOPcheeses (Provolone del Monaco, Caciocavallo, stuffed Caciottine, and fresh Mozzarella Cheese), served with a medley of seasonal local vegetables.



I Nostri Antipasti Tradizionali

Piatti singoli per una persona - *Individual Plates*

ANTIPASTO DELLA CASA — **12.00**
Selezione di Salumi, Formaggi DOP e Mozzarella
A platter of assorted local cold cuts, DOP cheeses, and fresh mozzarella cheese

ANTIPASTO RUSTICO — **12.00**
Selezione di Formaggi DOP (Provolone del Monaco, Pecorino Stagionato, Caciottine Farcite, Caciocavallo, fior di latte di Sorrento DOP)
Selection of DOP cheeses: provolone del Monaco, aged pecorino, stuffed caciottine, caciocavallo, and Sorrento mozzarella cheese

POLPO* ALL'INSALATA — **15.00**
su crema di patate al limone di Sorrento IGP, Scarola Riccia, Olive nere, e olio evo Syrrenyum Frantoio Gargiulo
Octopus salad on lemon scented potato purée with Sorrento IGP lemons, escarole, black olives, and Gargiulo's Syrrenyum EVO oil

CAPRESE — **9.00**
con Fior di latte della Penisola, Pomodori di Sorrento IGP, Basilico, Origano e Olio evo del Frantoio Gargiulo
caprese salad with mozzarella cheese, Sorrento tomatoes IGP, basil, oregano and evo oil

PROSCIUTTO CRUDO, MOZZARELLA E POMODORO DI SORRENTO IGP — **12.00**
Parma ham, mozzarella cheese and Sorrento tomatoes IGP

ANTIPASTO DI VERDURE MISTE DI STAGIONE — **10.00**
Medley of Local Seasonal Vegetables

PARMIGIANA DI MELANZANE — **9.00**
con Pomodoro San Manzano, Mozzarella, Parmigiano Reggiano e Basilico
eggplant parmigiana with San Marzano tomato sauce, mozzarella cheese, parmesan cheese and basil

BRUSCHETTE AL POMODORO — **5.00**
con Origano, Basilico e Olio evo del Frantoio Gargiulo
tomato bruschette with oregano, basil and evo oil



I Fritti di Partenope

La frittura napoletana è uno dei capisaldi della cucina partenopea, panzerotti, palle di riso e frittatine sono conosciuti ormai in tutto il mondo. Noi li prepariamo artigianalmente ogni giorno scegliendo le migliori materie prime del territorio.

Traditional Neapolitan Fried Treats, a cornerstone of our local cuisine. We handcraft our Panzerotti (potato croquettes), Palle di Riso (rice balls), and Frittatine (fried pasta medallions) every day using only the finest local ingredients.

O' CUOPPO MISTO "PARTENOPE" **10.00**
Fritturina Mista Napoletana Mignon
A traditional paper cone filled with a selection of crispy mixed "mignon" Neapolitan appetizers

TRIS "PARTENOPE"
Frittura Napoletana composta da tre pezzi grandi: Crocchè, Arancino, Frittatina Napoletana, con verdure fresche di stagione pastellate e fritte **10.00**
Three large fried pieces: potato croquette, rice ball, and Neapolitan pasta medallion with batter-fried seasonal vegetables

Le cozze di Partenope



SAUTÈ DI COZZE NAPOLETANO **12.00**
con aglio, prezzemolo, peperoncino e crostini di pane
Neapolitan Mussels Sauté with garlic, fresh parsley, chili pepper and crunchy bread crostini.

IMPEPATA DI COZZE **10.00**
con pepe e limone IGP di Sorrento
Fresh mussels seasoned with black pepper and Sorrento IGP lemon.

ZUPPA DI COZZE NAPOLETANA **18.00**
con frutti di mare, polpo*, calamari, totani, gamberi, pomodorini, fresella napoletana e olio forte tipico
Neapolitan mussel soup with seafood, octopus, squid, shrimp, cherry tomatoes, Neapolitan fresella, typical hot oil "*

Piatto storico e sacro al popolo napoletano, nasce storicamente nel XVIII secolo con Ferdinando I di Borbone che, per non rinunciare ai suoi piatti prelibati durante la settimana santa, creò un compromesso tra sacro e profano, una zuppa di cozze semplice ma molto saporita che divenne tradizione del giovedì santo per i Partenopei. Oggi la ricetta è più ricca, con polpo, gamberi e crostacei, con olio forte "O Russ" su fresella Napoletana.

A legendary dish dating back to the 18th century and King Ferdinand I of Bourbon. To honor Holy Week without sacrificing flavor, the King created a "compromise between the sacred and the profane" a simple yet savory mussel soup that became a Holy Thursday tradition. Our modern version is even richer: a medley of mussels, octopus, prawns, and shellfish, seasoned with spicy "O Russ" oil, served over a traditional Neapolitan "Fresella" (toasted bread).

Speciale Ragù il "Re" della cucina Partenopea

The "King" of Neapolitan Cuisine

Icona della Tradizione Napoletana nel mondo, piatto simbolo delle Domeniche Partenopee, dal suo profumo intenso e il suono del suo "Pippiare" per ore sul fuoco, nasceva una sinfonia che si diffondeva fino agli androni dei palazzi napoletani. Il ragù per la nostra "Chef Roberta" va curato in ogni minimo dettaglio dalla selezione delle migliori carni, alla cipolla di Montoro IGP, fino al sugo di Pomodoro San Marzano DOP per dar vita ogni giorno ad una delle più belle opere d'arte della cucina Partenopea.

The Icon of Neapolitan Tradition. A global symbol of Naples and the heart of every Neapolitan Sunday. Born from an intense aroma and the rhythmic "Pippiare" (the gentle, hours-long bubbling of the sauce in the pot), our Ragù is a symphony that once echoed through the grand courtyards of the city. For our "Chef Roberta", every detail is curated: from the selection of premium meats and Montoro IGP onions to the San Marzano DOP tomatoes, a slow cooked work of art that captures the soul of Naples in every bite.

TIANA DI RAGÙ NAPOLETANO

carni miste di manzo e maiale con polpette di carne napoletane, cotte per 8/9 ore nel Pomodoro San Marzano DOP, con cipolla ramata di Montoro IGP, spezie, pepe e spolverata di Pecorino DOP. Da gustare col pane casereccio di nostra produzione per una "Scarpetta" a regola d'arte.

A slow-cooked medley of premium beef and pork with traditional Neapolitan meatballs, simmered for 8 to 9 hours in San Marzano DOP tomatoes and Montoro IGP onions,with aromatic spices and finished with a dusting of Pecorino DOP. Served with our house-made bread for the ultimate, perfectly executed "Scarpetta".

TIANA PER UNA PERSONA **15.00**
TIANA RAGÙ FOR ONE

TIANA PER DUE PERSONE **30.00**
TIANA RAGÙ FOR TWO





I Nostri Primi di Terra

SCIALATIELLO TORNA A SURRIENTO — 9.50
Pasta fresca con Salsiccia, Pomodoro, Melanzane, Provola, Parmigiano e Basilico
homemade pasta with sausage, tomato sauce, aubergines, smoked mozzarella cheese, parmigiano cheese, basil

GNOCCHI ALLA SORRENTINA — 9.50
con Mozzarella, Provola, Pomodoro, Parmigiano e Basilico
homemade gnocchi with mozzarella cheese, tomato sauce, basil, parmigiano cheese

SPAGHETTI ALLA NERANO — 12.50
con Zucchine, Basilico e Provolone del Monaco
spaghetti with zucchini, basil, Provolone del Monaco cheese

RAVIOLI ALLA CAPRESE — 10.00
con Ricotta, Sugo di pomodoro e Parmigiano
homemade pasta filled with ricotta cheese in tomato sauce and parmesan cheese

PASTA PATATE E PROVOLA — 9.50
Pasta mista di Gragnano con patate di Avezzano, maiale, Parmigiano, spezie, pomodoro, odori e provola affumicata
Gragnano pasta with Avezzano potatoes, pork, Parmesan, spices, herbs, tomato and smoked cheese

Il Ragù Partenopeo

CANDELE AL RAGÙ — 12.50
pasta di Gragnano IGP con selezione di Carni d'Autore di Manzo e Maiale, Pomodoro San Marzano DOP e spolverata di Pecorino DOP Stagionato
Gragnano IGP Pasta with "Carni d'Autore" Ragù: slow cooked selection of premium beef and pork, San Marzano DOP tomatoes, and aged pecorino DOP cheese

ZITI CON POLPETTE AL RAGÙ — 15.00
pasta di Gragnano IGP con Pomodoro San Marzano DOP e polpette di carne miste (vitello e maiale), con pinoli, uva passa, pecorino, prezzemolo e pepe
Gragnano IGP pasta served with a rich San Marzano DOP tomato sauce. Our meatballs are a blend of veal and pork, with pine nuts, raisins, pecorino cheese, parsley and black pepper.

LASAGNA AL RAGÙ — 10.00
pasta fresca con carne macinata mista al Ragù, Pomodoro San Marzano, Mozzarella, Provola, Ricotta e Parmigiano
Handmade fresh pasta layered with beef and pork ragù, San Marzano tomatoes, ricotta cheese, mozzarella cheese, smoked mozzarella and Parmigiano cheese.



I Nostri Primi di Mare

SCIALATIELLO "GOLFO DI SURRIENTO" — **16.00**
con Vongole, Lupini, Alici, Totani, Calamarelle, pomodorini del Vesuvio
homemade pasta with Clams, Anchovies, Squid, Vesuvius cherry tomatoes

SPAGHETTI POLPO* E COZZE — **16.00**
con Pomodorini
Spaghetti with octopus and mussels with fresh cherry tomatoes, garlic and parsley

SCIALATIELLO ALLO SCOGLIO — **16.00**
con Frutti di mare (cozze e vongole), Gamberoni, Pomodorini e Prezzemolo
homemade pasta with seafoods (mussels and clams), king prawn, cherry tomatoes, parsley

GNOCCHI DEL PESCATORE — **16.00**
con Frutti di mare (cozze e vongole), Calamari, Polpo, Totani, Gamberoni con Pomodoro
dumplings with seafood (mussels and clams), squid, octopus and prawns with tomato



I Nostri Secondi di Carne

Le nostre carni sono selezionate ogni giorno dall'Azienda Agricola Russo sui Colli Sorrentini per garantire piatti di qualità.

Our meats are hand-selected daily from the Russo Farm in the Sorrento Hills, ensuring the highest quality and freshest ingredients for every dish.

SALSICCIA E FRIARIELLI NAPOLETANI — **10.00**
I friarielli sono una verdura Tipica Napoletana soffritta in padella con olio, aglio e peperoncino
Traditional Italian pork sausage served with sautéed friarielli cooked with garlic, extra virgin olive oil, and a touch of chili.

POLLO ALLA CACCIATORA — **15.00**
con cipolla ramata di Montoro IGP, pomodorini vesuviani e patate al forno
Chicken with Montoro Onion IGP, Vesuvius cherry tomatoes and roasted potatoes.

POLPETTE AL RAGU NAPOLETANO CON FRIARIELLI — **12.00**
con carne mista manzo e maiale, pane, parmigiano, pecorino, uova, uva passa, pinoli, pepe e spezie
Handmade meatballs (a blend of beef and pork) cooked in Neapolitan ragù. Prepared with bread, Parmesan, Pecorino cheese, and eggs, flavored with raisins, pine nuts, black pepper, and Mediterranean spices. Served with sautéed friarielli.

ENTRECOTE — **22.00**
con insalata mista e maionese al limone IGP di Sorrento
entrecote with mixed salad and Sorrento IGP lemon mayonnaise

POLLO ALLA BRACE — **15.00**
con patate al forno
Coscia disossata di pollo con rosmarino e spezie
grilled boneless chicken thighs with roasted potatoes

BISTECCA ALLA BRACE — **25.00**
con insalata mista
grilled steak with mixed salad

COTOLETTA DI POLLO E PATATINE* — **12.00**
*chicken cutlet and French fries**



I Nostri Secondi di Mare

FRITTURA DEL GOLFO — 16.00
con Alici, Calamari e Gamberi
fried anchovies, squid and prawns

FRITTURA GAMBERI E CALAMARI* — 16.00
fried shrimp and squid

GRIGLIATA DI PESCE* — 20.00
con Gamberone, Calamaro e Pesce fresco del giorno
grilled seafood: prawns, squid and local fresh fish

PESCE SPADA DELLA CHEF — 20.00
con Pomodorini e Olive nere
swordfish with cherry tomatoes and black olives

BACCALÀ FRITTO* — 18.00
con scarole scottate in padella con uva passa, olive e capperi
fried cod with escarole, olives, capers and raisins

POLPO ALLA BRACE* — 18.00
con crema di patate al pepe
e crostini di pane casereccio di nostra produzione
grilled octopus with peppery potato purée
and house-made crostini

CUOPPO DI ALICI FRITTE — 10.00
sale e pepe
fried anchovies salt and black pepper

PESCE SPADA GRIGLIATO — 20.00
con crema di patate, scarola riccia e olive nere
grilled swordfish with potato purée, escarole
and black olives

PESCATO DEL GOLFO ALL'ACQUA PAZZA — 25.00
Pesce fresco del giorno con Pomodorini, Aglio e Prezzemolo
fresh fish of the day with cherry tomatoes, garlic and parsley



Insalate e Contorni

INSALATA VERDE 3.50
green salad

INSALATA MISTA con Pomodorini 4.00
mixed salad with cherry tomatoes

POMODORI di Sorrento 4.50
Sorrento tomatoes

FRIARIELLI 4.50
con aglio e peperoncino
"friarielli" with garlic and chilli

SCAROLE 4.50
con aglio, capperi, olive, pinoli e peperoncino
escarole with garlic, capers, olives, pine nuts and chilli

MELANZANE 4.50
fritte o sott'olio
fried or in oil aubergines

PEPERONI GRATINATI 4.50
con olive e capperi
Gratin sweet peppers with olives and capers

PATATINE FRITTE* 4.00
French Fries



AVVISO IMPORTANTE
IMPORTANT NOTICE

SE SEI ALLERGICO O INTOLLERANTE AD UNA O PIÙ SOSTANZE, INFORMACI E TI INDICHEREMO LE PREPARAZIONI PRIVE DEGLI SPECIFICI ALLERGENI.

IF YOU ARE ALLERGIC OR INTOLERANT TO ONE OR MORE SUBSTANCES, PLEASE LET US KNOW, AND WE WILL TELL YOU WHICH COURSES AND BEVERAGES DO NOT CONTAIN THE SPECIFIC ALLERGENS.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

The information regarding the presence of substances or products causing allergies or intolerances are available by contacting the staff on duty.



CEREALI
CONTENENTI GLUTINE
CEREALS
CONTAINING GLUTEN



CROSTACEI E PRODOTTI
A BASE DI CROSTACEI
CRUSTACEANS
AND PRODUCTS THEREOF



UOVA E PRODOTTI
A BASE DI UOVA
EGGS
AND PRODUCTS THEREOF



PESCE E PRODOTTI
A BASE DI PESCE
FISH
AND PRODUCTS THEREOF



ARACHIDI E PRODOTTI
A BASE DI ARACHIDI
PEANUTS
AND PRODUCTS THEREOF



SOIA E PRODOTTI
A BASE DI SOIA
SOYBEANS
AND PRODUCTS THEREOF



LATTE E PRODOTTI
A BASE DI LATTE
MILK
AND PRODUCTS THEREOF



FRUTTA
A GUSCIO
NUTS



SEDANO E PRODOTTI
A BASE DI SEDANO
CELERY
AND PRODUCTS THEREOF



SENAPE E PRODOTTI
A BASE DI SENAPE
MUSTARD
AND PRODUCTS THEREOF



SEMI DI SESAMO E PRODOTTI
A BASE DI SEMI DI SESAMO
SESAME SEEDS
AND PRODUCTS THEREOF



ANIDRIDE SOLFOROSA
E SOLFITI
SULPHUR DIOXIDE
AND SULPHITES



LUPINI E PRODOTTI
A BASE DI LUPINI
LUPIN
AND PRODUCTS THEREOF



MOLLUSCHI E PRODOTTI
A BASE DI MOLLUSCHI
MOLLUSCS
AND PRODUCTS THEREOF

Le nostre procedure HACCP tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il nostro personale è addestrato per occuparsi di tale rischio. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili (ad esempio nella zona buffet). Quindi, non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni. // *Our HACCP procedures take into account the cross-contamination risk and our staff is trained to deal with this risk. Nevertheless, it should be pointed out that in some cases, due to objective needs, the preparation and service operations of food and beverages may involve some shared areas and utensils (eg in the buffet area). So, the possibility that food has come into contact with other food products, including other allergens, can not be excluded.*

Servizio e coperto € 2,00 a persona / Service and cover charge € 2,00 per person
** Prodotto surgelato in mancanza del fresco / Frozen product when fresh is not available*

Vegetariano/Vegetarian

È BELL 'O MAGNA'

www.tornaasurriento.it

Seguici su

YouTube

TikTok

tripadvisor