

Marina Grande

Il ristorante “Marina Grande” nasce come stabilimento balneare nel 1918 nella zona porto, spostatosi nel 1935 nella spiaggia grande dal nonno Nicola Esposito, diventa ristorante alla fine degli anni '50, si affaccia sullo specchio d'acqua che abbraccia il centro storico di Amalfi.

Le onde s'infrangono poco lontano dalla terrazza coperta su cui è possibile gustare prelibatezze marinare di ogni genere. Già all'ingresso si respira la cordialità di un ambiente familiare creato da Arturo Esposito e da sua moglie Melina i quali hanno saputo insegnare l'arte dell'accoglienza anche ai figli Nicola, Gianpaolo ed Enzo. L'interno offre angoli intimi in un'atmosfera di straordinaria raffinatezza.

Questa è la cornice affascinante in cui Enzo non risparmia energie per migliorare la qualità della cucina nel più serio rispetto della tradizione culinaria amalfitana.

Le varietà degli antipasti affascinano l'ospite che si è appena accomodato a tavola. Ma attenzione a non esagerare... bisogna fare onore ai primi.

Tra i secondi spiccano le varietà di pesce (pezzogne, marmore, saraghi, cuocci,) preparati in modo contemporaneo.

Qui tutto ciò che il mare offre, diventa specialità pertanto le proposte variano secondo quello che i pescatori portano a riva.

Ottime sono anche le carni.

Completano degnamente ogni mirabile menù di “Marina Grande” dolci squisiti con la possibilità di degustarli abbinandoli a vini dolci.

Di ottimo interesse sono le proposte di vini regionali, nazionali, qualche internazionale e i distillati.

A questo punto consiglio di intrattenervi ancora a tavola per godere del panorama e per centellinare un “limoncello” l'infuso liquoroso prodotto con lo “sfusato amalfitano” il tipico frutto locale.



The restaurant “Marina Grande” began life as a seaside bar in 1918 and then moved to its current location on Spiaggia Grande in 1935, thanks to grandfather Nicola Esposito. Towards the end of the fifties, it evolved into a restaurant overlooking the wonderful expanse of water enclosing the historical centre of Amalfi. Waves break just near the covered terrace, which you can gaze at while you taste the best of our local cuisine.

As soon as you arrive, you breathe the warmth of an elegant, yet comfortable environment created by Arturo Esposito and his wife Melina, who have successfully passed on the art of hospitality to their sons Nicola, Gianpaolo and Enzo. Inside the restaurant, there are intimate areas in an atmosphere of extraordinary refinement.

This is the delightful setting in which Enzo spares nothing in his quest to provide excellent Amalfitan cuisine.

As you settle in, the wide range of hors d'oeuvres tempt the guest. But be careful not to over-indulge... you must do justice to the pasta course, with a variety of Italian pasta in creative or traditional styles.

For the second course, there is a wide range of fish cooked in a myriad of ways covering traditional and contemporary styles. Here everything offered by the sea becomes a specialty. For this reason, selections change according to the fisherman's catch. The meat dishes are also great, with flavorful and savory choices.

To properly conclude every splendid meal at Marina Grande, there are always delicious cakes, and the option of pairing with some sweet dessert wine.

As to wines, be it local, regional or international, there is a staggering choice from one of the best wine lists in the Amalfi coast.

At the end of your fine meal, we encourage you to linger at the table in order to enjoy the view and sip a “limoncello”, a liqueur-like infusion produced with the Amalfitan “sfusato”, the typical local fruit.

Buon Appetito!

Ezio Falcone
Storico Gastronomico

La Nostra Filosofia:

Produrre cibo in modo sostenibile, rispettando la terra, la natura come abitante, fondendola con la nostra passione per la cucina cercando di creare piatti di gusto, sani, utilizzando ingredienti freschissimi, stagionali, possibilmente biologici, produttori locali o selezionati per professionalità, così i nostri clienti ne possano beneficiare.

We use locally sourced products and organic food.

Our Philosophy:

Producing food in a sustainable way, respectful of the earth and its inhabitants. Melding this philosophy with our passion we create healthy, savory meals, using the freshest ingredients gathered at peak season from our favorite local producers and organic food whenever possible. Our focus is flavor, freshness, taste. We think these priorities benefit you, our guest.

Menu Autunno.

Autumn Menu.

Pranzo Menu Assaggio.

Quattro mini portate in un solo piatto, più dessert.

Lunch Tasting.

Four mini courses served at once, plus dessert.

€ _____

Menu Degustazione Mano Libera..... Pesce o Carne.

Amuse Bouche, Antipasto, Primo, Secondo con Contorno, Pre-dessert e Dessert.

Il menu degustazione a cena viene realizzato esclusivamente per l'intero tavolo.

Tasting Menu Chef Creation..... Fish or Meat.

Amuse Bouche, Starter, Pasta, Main Course, Pre-dessert and Dessert.

Dinner tasting menus are specifically prepared for the entire table.

€ _____

Antipasti.

Baccalà e cipolle rosse di Tropea in tempura, con salsa verde al prezzemolo.

Salt Cod Fish and red onions in tempura, green parsley sauce.

€_____

Zuppetta di fagioli bianchi, seppia arrostita e ciccioli di pancetta.

White bean soup, grilled cuttlefish and pancetta cracklings.

€_____

Ricciola affumicata al limone e anice stellato, insalatina di campo e arance.

Yellowtail amberjack in lemon and star anise, mixed salad with oranges.

€_____

Il calamaro ripieno di verdure e provola

in umido di pomodorini del Piennolo, sulla schiacciatina di patate.

Calamari stuffed with vegetables and smoked mozzarella on cherry tomatoes and mashed potato sauce.

€_____

Carciofo fritto ripieno di gamberi e calamari, al pesto amalfitano.

Fried artichoke stuffed with prawns and calamari (squid), with Amalfitan pesto.

€_____

Sfogliatella ripiena di scarole, alici e olive, sui moscardini al vino rosso e peperoncino.

Puff pastry layers stuffed with escarole, anchovies and olives, on chilli red wine baby octopus.

€_____

Fonduta di provolone del Monaco, porcini e salsiccia padellata al rosmarino.

Fondue of Provolone del Monaco cheese, porcini mushrooms and sausage in rosemary sauce.

€_____

Le insalate

Salads

Insalata di spinaci con pomodori secchi pinoli e scaglie di parmigiano.

Spinach leaves, sun-dried tomatoes, pine nuts and parmesan shavings.

€ _____

Insalata assortita con mele pomodorini ripieni di ricotta e scaglie di formaggio di capra all'aceto balsamico.

Mixed salad with apple, goat cheese, tomatoes filled with cheese and balsamic vinegar.

€ _____

Insalata assortita con tonno scottato, mozzarella, fiori di capperi e olive.

Mixed salad with tuna fish, mozzarella, caper flowers and olives.

€ _____

Insalata assortita agli agrumi e formaggio pecorino con miele.

Mixed salad with citrus fruit, sheep's milk cheese and honey.

€ _____

Primi piatti.

Risotto ai carciofi e menta, bocconi di triglia scottata.

Risotto with artichoke and mint, with scalded red mullet.

€_____

Scialatielli al prezzemolo, vongole e cavolfiore.

Scialatielli homemade pasta, clams and cauliflower sauce.

€_____

Candele, con totano ripieno alla genovese.

Candle shaped pasta, with stuffed totano squid in genovese onion sauce.

€_____

Gnocchi di patate, con braciolina di manzo in umido.

Homemade gnocchi, with rolled stuffed beef in tomato sauce.

€_____

Riso carnaroli, pere Mastantuno e provolone del Monaco.

Carnaroli risotto, pear and provolone del Monaco cheese.

€_____

Tortelli di zucca, con burro e salvia.

Homemade Tortelli pasta stuffed with pumpkin, with butter and sage sauce.

€_____

Ravioli ripieni ai broccoli con leggero ragù di salsiccia.

Homemade Ravioli stuffed with broccoli rabe with light sausage ragù.

€_____

Secondi piatti.

Il filetto di pesce al sale profumato al limone, spinaci all'olio e patate lesse.

Local fish fillet in lemon scented salt, spinach and boiled potatoes.

€_____

Merluzzo gratinato alle erbe, sulla crema di fagioli.

Grated herb Cod fish, on creamy beans.

€_____

La tasca di pesce spada, ripiena di provola affumicata, sulla caponatina di melanzane e pomodori.

Swordfish stuffed with smoked mozzarella, on traditional wheat biscuit with eggplant (aubergine) and cherry tomatoes.

€_____

Filetto di manzo sulle pere, fonduta di provolone del Monaco.

Beef filet, provolone del monaco cheese and pear.

€_____

Gallina Faraona con la salsa al passito, sui porcini e patate.

Guinea fowl with passito wine dessert sauce, on porcini mushrooms and potatoes.

€_____

La coda di vitella ripiena, sulla purea di sedano rapa con la sua salsa.

Oxtail stuffed, on celery root mashed potatoes with sauce.

€_____

Filetto di maialino casertano, crosta di nocciole di Giffoni, scalogni al balsamico.

Piglet filet, in crust of nuts and balsamic shallot.

€_____

Dessert

La nocciola di Giffoni..... Il gelato, la panna cotta, il tortino.

Nuts of Giffoni..... the ice cream, the panna cotta, the cake.

€_____

Bunet al cioccolato e amaretti, insalatina alle arance con il suo gelato.

Dark chocolate and macarons Bunet, with fresh oranges and ice cream.

€_____

Tiramisù al loto e grappa di duroni.

Persimmon tiramisù and cherry grappa.

€_____

La mela Annurca cotta al forno.....con il suo gelato.

Winter apple baked.....with apple ice cream.

€_____

Crème brûlée al cioccolato bianco con sorbetto ai lamponi.

White chocolate crème brûlée with raspberry sorbet.

€_____

Tortino con cuore morbido di cioccolata Mangiarj, zuppetta di pere
al suo distillato.

Dark chocolate cake with chocolate Mangiarj soft heart, distilled pear and fresh pear soup.

€_____

Sorbetti di frutta e gelati alla crema del giorno.

Fruit sorbet and ice cream of the day.

€_____

Selezione di 4 formaggi artigianali con frutta fresca, frutta secca e marmellate.

Selection of 4 artisan cheeses with fresh fruit, dried fruit and artisanal homemade marmalade.

Pecorino di fossa. (Sheep). Il provolone del Monaco. (Cow). Caciotta di Scala al finocchietto. (Sheep).

Erborinato di capra. (Goat).

€_____