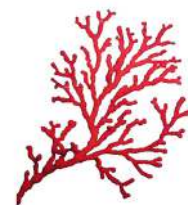


ANTIPASTI STARTERS



* *Insalata di mare* (A. 1.2.3.8.10.)

**Seafood salad*

Euro 20,00

Sautè di cozze e vongole (A. 2.3.4.8.9.)

Sauté of mussels and clams

Euro 20,00

* *Polpo alla griglia con patate e colatura di alici di Cetara DOP* (A. 1.2.4.5.7.8.)

**Grilled octopus with potatoes and anchovies filtering DOP from Cetara*

Euro 20,00

* *Tartare di ricciola del Golfo*

con pesca tabacchiera e biancolella d'Ischia DOC (A. 1.8.)

**Amberjack tartare with tabacchiera peach and DOC biancolella wine from Ischia*

Euro 20,00

Trilogia Caprese (A. 7.8.)

- *Pomodori Sorrentini, fior di latte di Tramonti, basilico fresco, origano,
olio e.v.o. D.O.P. "Colline Salernitane"*

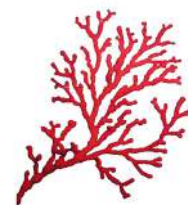
- *Ricottina di bufala Campana DOP, salsa di Pomodoro fresco, gocce di pesto di basilico, olio e.v.o.*

- *Bocconcini affumicati di Tramonti, pomodorini Datterini gialli e rossi, basilico fresco, origano,
olio e.v.o., servito con *pane caldo*

Euro 15,00

Per qualsiasi informazione su allergeni contrassegnati con "A" e prodotti trattati con la tecnica dell'abbattimento di temperatura, si prega di consultare l'ultima pagina del menù / For more information about allergens marked with "A" and products processed with the blast chilling technique, please consult the last page of this menu.

Nel rispetto del fermo biologico, durante i mesi invernali, utilizziamo succo e bucce di Limone Costa d'Amalfi I.G.P. trattato con la tecnica dell'abbattimento di temperatura / In compliance with the biological standstill, during the winter months, we use the juice and peels of the Amalfi Coast I.G.P. lemons. treated with the blast chilling technique. Rev_230810



Carpaccio di manzo con crumble di pecorino romano,
nocciole di Giffoni I.G.P. e maionese di fondo bruno di manzo (A. 4.5.7.8.13.)

*Carpaccio of beef, Roman pecorino cheese crumble, hazelnuts I.G.P. from Giffoni and
mayonnaise of beef brown stock*

Euro 16,00

Insalata Nizzarda (A. 1.4.5.8.)

*Insalata di fagiolini, patate, pomodorini, tonno rosso del Mediterraneo sott'olio, alici sotto sale
preparate secondo la tradizione di Cetara, olive taggiasche, uova sode, lattuga
Salad with green beans, potatoes, tomatoes, Mediterranean bluefin tuna in olive oil, salted anchovies
prepared according to Cetara's tradition, taggiasca olives, hard-boiled eggs, lettuce*

Euro 14,00

Caesar Salad (A. 1.4.7.8.9.)

*Insalata croccante, pollo alla griglia, crostini di pane tostato, scaglie di
Parmigiano Reggiano DOP 30 mesi, cetriolo, salsa Caesar, olio e.v.o. D.O.P. "Colline Salernitane"
Crunchy salad, grilled chicken, toasted croutons, shavings of D.O.P. Parmigiano Reggiano cheese
matured for 30 months, cucumber, Caesar sauce, D.O.P. "Colline Salernitane" e.v. Olive oil*

Euro 14,00

Per qualsiasi informazione su allergeni contrassegnati con "A" e prodotti trattati con la tecnica dell'abbattimento di temperatura, si prega di consultare l'ultima pagina del menù / For more information about allergens marked with "A" and products processed with the blast chilling technique, please consult the last page of this menu.

Nel rispetto del fermo biologico, durante i mesi invernali, utilizziamo succo e bucce di Limone Costa d'Amalfi I.G.P. trattato con la tecnica dell'abbattimento di temperatura / In compliance with the biological standstill, during the winter months, we use the juice and peels of the Amalfi Coast I.G.P. lemons. treated with the blast chilling technique. Rev_230810

PRIMI PIATTI
FIRST COURSES



**Scialatiello fatto a mano alla Nerano e
gambero rosso di Mazara del Vallo (A. 2.3.4.5.7.8.)*
**Scialatiello handmade Nerano and red prawn from Mazara del Vallo*
Euro 22,00

**Risotto alla pescatora (A. 1.2.3.8.10.)*
Riso Acquerello con i frutti e i sapori del mare
**Seafood risotto*
Euro 21,00

*Pacchero di Gragnano I.G.P. con gallinella di mare
e peperoncini verdi (A. 1.4.8.10.)*
Pacchero from Gragnano with gurnard and green peppers
Euro 21,00

**Fusillo a ferretto fatto a mano secondo la tradizione di Minori con
astice e frutti di mare (A. 2.3.4.5.8.10.)*
**Fusilli handmade pasta according to Minori's tradition with lobster and seafood*
Euro 24,00

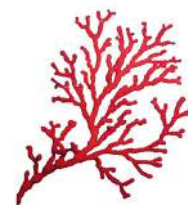
**Gnocchi di patate fatti a mano con cozze e pecorino romano (A. 3.5.7.8.10.)*
**Potato handmade gnocchi with mussels and Roman pecorino cheese*
Euro 18,00

*Spaghetti triangolare trafilato al bronzo ai tre pomodori, basilico e
Parmigiano Reggiano D.O.P. 30 mesi (A. 4.8.)*
*Spaghetti triangle-shaped drawn to bronze with three tomatoes, basil and
D.O.P. Parmigiano Reggiano cheese matured for 30 months*
Euro 16,00

Per qualsiasi informazione su allergeni contrassegnati con "A" e prodotti trattati con la tecnica dell'abbattimento di temperatura, si prega di consultare l'ultima pagina del menù / For more information about allergens marked with "A" and products processed with the blast chilling technique, please consult the last page of this menu.

Nel rispetto del fermo biologico, durante i mesi invernali, utilizziamo succo e bucce di Limone Costa d'Amalfi I.G.P. trattato con la tecnica dell'abbattimento di temperatura / In compliance with the biological standstill, during the winter months, we use the juice and peels of the Amalfi Coast I.G.P. lemons. treated with the blast chilling technique. Rev_230810

SECONDI PIATTI MAIN COURSES



**Pezzogna all'acqua pazza
con crostoni di pane e salsa all'aglio (A. 1.2.3.8.10.)
*Pezzogna sea bream in crazy water with toasted bread croutons and garlic sauce
Euro 22,00*

**Ricciola con zucchine alla scapece
e maionese alla colatura di alici di Cetara DOP (A. 1.5.8.)
*Amberjack with courgettes in scapece style and mayonnaise of anchovies filtering DOP from Cetara
Euro 24,00*

**Baccalà alla Napoletana
con pomodorini datterini gialli e rossi, olive Taggiasche e capperi di Salina (A. 1.7.8.)
*Codfish with yellow and red datterini tomatoes, Taggiasca olives and capers from Salina
Euro 20,00*

**Rombo al limone con scarola riccia ripassata,
olive Taggiasche, capperi di Salina, uvetta e pinoli (A. 1.2.3.8.10.)
*Brill with lemon and curly escarole with Taggiasca olives, capers from Salina, raisin and peanuts
Euro 24,00*

**Frittura di pesce del Golfo
con maionese al limone Costa d'Amalfi I.G.P. (A. 1.2.3.4.8.9.)
*Fried fish from the Gulf with lemon from Amalfi Coast I.G.P. mayonnaise
Euro 24,00*

*Pesce fresco del giorno alla griglia o al forno (A. 1.2.3.4.8.)
Fresh fish of the day, prepared on the grill or in the oven
Euro 7,50 all' etto / per hectogram*

Per qualsiasi informazione su allergeni contrassegnati con "A" e prodotti trattati con la tecnica dell'abbattimento di temperatura, si prega di consultare l'ultima pagina del menù / For more information about allergens marked with "A" and products processed with the blast chilling technique, please consult the last page of this menu.

Nel rispetto del fermo biologico, durante i mesi invernali, utilizziamo succo e bucce di Limone Costa d'Amalfi I.G.P. trattato con la tecnica dell'abbattimento di temperatura / In compliance with the biological standstill, during the winter months, we use the juice and peels of the Amalfi Coast I.G.P. lemons. treated with the blast chilling technique. Rev_230810



DALLA GRIGLIA GRILL

**Grigliata di pesce
con misticanza di stagione al limone Costa d'Amalfi I.G.P. (A. 1.2.3.8.)
*Grilled fish with seasonal salad and lemon from Amalfi Coast I.G.P.
Euro 28,00*

*Tomahawk (A. 8.)
Bistecca di lombata di Scottona
Porterhouse Scottona steak
Euro 6,50 l' etto / per hectogram*

*T-bone (A. 8.)
Filetto e controfiletto di Scottona
Fillet and sirloin of Scottona meat
Euro 6,00 l' etto / per hectogram*

*Tagliata di entrecôte di Scottona con rucola, pomodorini e scaglie di
Parmigiano Reggiano D.O.P. 30 mesi (A. 7.8.9.)
Sliced Scottona entrecôte with rocket, tomatoes and shaved D.O.P. Parmigiano Reggiano cheese
matured for 30 months
Euro 20,00*

**Hamburger di Reale di Scottona (A. 4.7.8.9.14.)
Al **pane di Sal De Riso, hamburger di carne di Reale di Scottona, pomodori sorrentini o di stagione,
provola affumicata di Tramonti, radichio alla griglia, pancetta croccante,
servito con patate "fritte come una volta".
Sal De Riso's **bread, hamburger of meat Reale Scottona, Sorrento tomatoes or seasonal tomatoes,
smoked provola cheese from Tramonti, grilled radish, crunchy bacon,
served with french fries... in a traditional style
Euro 16,00***

Per qualsiasi informazione su allergeni contrassegnati con "A" e prodotti trattati con la tecnica dell'abbattimento di temperatura, si prega di consultare l'ultima pagina del menù / For more information about allergens marked with "A" and products processed with the blast chilling technique, please consult the last page of this menu.

Nel rispetto del fermo biologico, durante i mesi invernali, utilizziamo succo e bucce di Limone Costa d'Amalfi I.G.P. trattato con la tecnica dell'abbattimento di temperatura / In compliance with the biological standstill, during the winter months, we use the juice and peels of the Amalfi Coast I.G.P. lemons. treated with the blast chilling technique. Rev_230810



I PIATTI DELLA TRADIZIONE NAPOLETANA THE DISHES OF THE NEAPOLITAN TRADITION

*Sfizio Fritto Napoletano (A. 4.5.7.8.9.10.)

Montanarina al ragù con fior di latte e Parmigiano Reggiano D.O.P. 30 mesi;
frittatina di bucatini alla Nerano; croquette di patate con salame Napoletano e fior
di latte di Tramonti; timballo di riso con provola affumicata, ragù di carne e piselli; mozzarella in
carrozza; frittatina di spaghetti con mortadella e pistacchi.

*Ragout montanarina with fior di latte cheese and D.O.P. Parmigiano Reggiano cheese matured for 30
months; bucatini pasta omelette in Nerano style; potatoes croquettes with Neapolitan Salami and
mozzarella cheese from Tramonti; rice timbale with smoked provola cheese, meat ragout and peas;
mozzarella in carrozza; spaghetti pasta omelette with mortadella and pistachios.*

Euro 18,00

*Lasagna (A. 4.5.7.8.10.)

Classica lasagna al ragù napoletano con carne di vitello, fior di latte di Tramonti e
Parmigiano Reggiano D.O.P. 30 mesi

*Classic lasagna with neapolitan ragout made with veal beef, fior di latte cheese from Tramonti and
D.O.P. Parmigiano Reggiano cheese matured for 30 months*

Euro 16,00

*Parmigiana di melanzane (A. 4.7.8.10.)

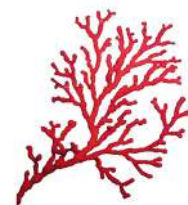
Melanzane, pomodori pelati San Marzano D.O.P., fior di latte e provola affumicata di Tramonti,
Parmigiano Reggiano D.O.P. 30 mesi, basilico fresco, olio e.v.o. D.O.P. "Colline Salernitane"

*Eggplant, D.O.P San Marzano peeled tomatoes, fior di latte cheese and smoked provola cheese from
Tramonti, D.O.P. Parmigiano Reggiano cheese matured for 30 months, fresh basil, DOP Colline
Salernitane" e.v. Olive oil*

Euro 15,00

Per qualsiasi informazione su allergeni contrassegnati con "A" e prodotti trattati con la tecnica dell'abbattimento di temperatura, si
prega di consultare l'ultima pagina del menù / For more information about allergens marked with "A" and products processed with the blast
chilling technique, please consult the last page of this menu.

Nel rispetto del fermo biologico, durante i mesi invernali, utilizziamo succo e bucce di Limone Costa d'Amalfi I.G.P. trattato con la
tecnica dell'abbattimento di temperatura / In compliance with the biological standstill, during the winter months, we use the juice and peels of
the Amalfi Coast I.G.P. lemons. treated with the blast chilling technique. Rev_230810



**Sartù di riso* (A. 5.7.8.10.)

Riso biondo, pomodori pelati San Marzano D.O.P., carne di vitello, piselli, uova sode, fior di latte di Tramonti, Parmigiano Reggiano D.O.P. 30 mesi, basilico fresco.

Blonde rice, D.O.P. San Marzano peeled tomatoes, veal beef, peas, hard-boiled eggs, fior di latte cheese from Tramonti, D.O.P. Parmigiano Reggiano cheese matured for 30 months

Euro 16,00

**Gateau di patate alla napoletana* (A. 4.5.7.)

Patate, salame napoletano, prosciutto cotto, fior di latte di Tramonti, prezzemolo, Parmigiano Reggiano D.O.P. 30 mesi, servito con scaglie di provolone del Monaco D.O.P.

Potatoes, Neapolitan salami, ham, fior di latte cheese from Tramonti, parsley, D.O.P. Parmigiano Reggiano cheese matured for 30 months, served with shavings of D.O.P. Provolone del Monaco

Euro 15,00

Caponata Amalfitana (A. 1.4.7.)

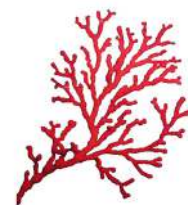
Pane tostato di Agerola, mozzarella di bufala Campana D.O.P., tonno rosso del Mediterraneo sott'olio, pomodorini datterini rossi e gialli, basilico, olive taggiasche, rucola.

Toasted bread from Agerola, D.O.P. Buffalo mozzarella cheese, Mediterranean bluefin tuna in olive oil, red and yellow cherry tomatoes, basil, taggiasca olives, rocket.

Euro 14,00

Per qualsiasi informazione su allergeni contrassegnati con "A" e prodotti trattati con la tecnica dell'abbattimento di temperatura, si prega di consultare l'ultima pagina del menù / For more information about allergens marked with "A" and products processed with the blast chilling technique, please consult the last page of this menu.

Nel rispetto del fermo biologico, durante i mesi invernali, utilizziamo succo e bucce di Limone Costa d'Amalfi I.G.P. trattato con la tecnica dell'abbattimento di temperatura / In compliance with the biological standstill, during the winter months, we use the juice and peels of the Amalfi Coast I.G.P. lemons. treated with the blast chilling technique. Rev_230810



CONTORNI SIDE DISHES

Patate fritte “come una volta” (A. 8.9.13.)
French fries ... in traditional style

Insalata mista di stagione (A. 8.9.13.)
Mixed seasonal salad

Patate al forno al rosmarino (A. 8.9.13.)
Roasted potatoes

Verdure di stagione grigliate (A. 8.9.13.)
Grilled seasonal vegetables

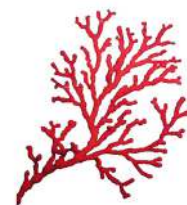
Scarola riccia ripassata (A. 1.8.9.13.)
Sautéed curly escarole

Euro 6,00

Per qualsiasi informazione su allergeni contrassegnati con “A” e prodotti trattati con la tecnica dell’abbattimento di temperatura, si prega di consultare l’ultima pagina del menù / For more information about allergens marked with “A” and products processed with the blast chilling technique, please consult the last page of this menu.

Nel rispetto del fermo biologico, durante i mesi invernali, utilizziamo succo e bucce di Limone Costa d’Amalfi I.G.P. trattato con la tecnica dell’abbattimento di temperatura / In compliance with the biological standstill, during the winter months, we use the juice and peels of the Amalfi Coast I.G.P. lemons. treated with the blast chilling technique. Rev_230810

LE NOSTRE PIZZE GOURMET OUR PIZZAS GOURMET



4.7. Regina

La classica Margherita con pomodori pelati San Marzano D.O.P., fior di latte di Tramonti, olio e.v.o. D.O.P. "Colline Salernitane", basilico.

Classic Margherita with D.O.P. San Marzano peeled tomatoes, fior di latte cheese from Tramonti, D.O.P. "Colline Salernitane" e.v. olive oil, basil.

8,00

4.7. Italia

Pomodori pelati San Marzano D.O.P., pomodori Datterini gialli e rossi, bocconcini di Bufala Campana DOP, Parmigiano Reggiano D.O.P. 30 mesi, pesto di basilico, olio e.v.o. D.O.P. "Colline Salernitane", basilico, origano.

D.O.P. San Marzano peeled tomatoes, red and yellow Datterini tomatoes, nibble of DOP buffalo mozzarella cheese, D.O.P. Parmigiano Reggiano matured for 30 months, basil pesto, D.O.P. "Colline Salernitane" e.v. olive oil, basil, oregano.

10,00

4.7. Amalfi

Fior di latte e provola affumicata di Tramonti, Prosciutto crudo di Parma Sant'Ilario 24 mesi D.O.P., carpaccio di limone Costa d'Amalfi I.G.P., burrata, zenzero fresco, olio e.v.o. D.O.P. "Colline Salernitane". Fior di latte and smoked provola cheese from Tramonti, D.O.P. Sant'Ilario Parma ham matured for 24 months, P.G.I Amalfi Coast lemon carpaccio, burrata cheese, fresh ginger, D.O.P. "Colline Salernitane" e.v. olive oil.

15,00

4.7.9. Ravello

Fior di latte di Tramonti, zucchine a fiammifero fritte, scaglie di provolone del Monaco D.O.P., pancetta, granella di mandorle tostate, olio e.v.o. D.O.P. "Colline salernitane", basilico.

Fior di latte cheese from Tramonti, matches fried zucchinis, shavings of D.O.P. Provolone del Monaco cheese, bacon, toasted almond grains, D.O.P. "Colline salernitane" e.v. olive oil, basil.

12,00

4.7.9. Tramonti nel cuore

Fior di latte e provola affumicata di Tramonti, melanzane a funghetto, pomodorini datterini rossi e gialli, salsiccia nostrana, scaglie di provolone del Monaco D.O.P., olio e.v.o. D.O.P. "Colline Salernitane", basilico.

Fior di latte and smoked provola cheese from Tramonti, aubergines, red and yellow tomatoes confit, local sausage, shavings of D.O.P. Provolone Del Monaco, D.O.P. "Colline Salernitane" e.v. Olive oil, basil.

15,00

Per qualsiasi informazione su allergeni contrassegnati con "A" e prodotti trattati con la tecnica dell'abbattimento di temperatura, si prega di consultare l'ultima pagina del menù / For more information about allergens marked with "A" and products processed with the blast chilling technique, please consult the last page of this menu.

Nel rispetto del fermo biologico, durante i mesi invernali, utilizziamo succo e bucce di Limone Costa d'Amalfi I.G.P. trattato con la tecnica dell'abbattimento di temperatura / In compliance with the biological standstill, during the winter months, we use the juice and peels of the Amalfi Coast I.G.P. lemons, treated with the blast chilling technique. Rev_230810



4.7.9. Annarè

Salsa di datterini gialli, fior di latte di Tramonti, pancetta croccante nostrana, scaglie di provolone del Monaco D.O.P., mandorle tostate, olio e.v.o. D.O.P. "Colline Salernitane", basilico.

Yellow datterini tomatoes sauce, fior di latte cheese from Tramonti, local crispy bacon, shavings of D.O.P. Provolone del Monaco cheese, toasted almonds, D.O.P. "Colline salernitane" e.v. olive oil. basil.

14,00

1.4 Pizza del Marincio

Pomodori pelati San Marzano D.O.P., pomodorini datterini, alici sottosale preparate secondo la tradizione di Cetara, olive taggiasche, capperi di Salina, olio e.v.o. D.O.P. "Colline Salernitane", aglio, origano, basilico.

D.O.P. San Marzano peeled tomatoes, datterini tomatoes, anchovies prepared according to Cetara's tradition, taggiasche olives, capers from Salina, D.O.P. "Colline Salernitane" e.v. olive oil, garlic, oregano, basil.

9,00

4.7.8. Crocchettona

Provola e fior di latte di Tramonti, salame napoletano, crocchette di patate, olio e.v.o. D.O.P. "Colline Salernitane", basilico.

Fior di latte and smoked provola cheese from Tramonti, Neapolitan salami, potato croquettes, olive oil e.v. D.O.P. "Colline Salernitane", basil.

14,00

4.7.8. Capriccio

Pomodori San Marzano D.O.P., fior di latte di Tramonti, carciofi arrostiti, olive taggiasche, funghi Champignon trifolati, prosciutto cotto arrostito, basilico.

D.O.P. San Marzano tomatoes, fior di latte cheese from Tramonti, grilled artichokes, taggiasca olives, sautéed Champignon mushrooms, grilled ham, basil.

12,00

4.7. Scugnizzo

Fior di latte di Tramonti, * wurstel artigianali del Trentino, patate fritte, olio e.v.o. D.O.P. "Colline Salernitane", basilico.

*Fior di latte cheese from Tramonti, hand made *wurstel from Trentino, French fries, D.O.P. Colline Salernitane" e.v. olive oil, basil.*

10,00

Per qualsiasi informazione su allergeni contrassegnati con "A" e prodotti trattati con la tecnica dell'abbattimento di temperatura, si prega di consultare l'ultima pagina del menù / For more information about allergens marked with "A" and products processed with the blast chilling technique, please consult the last page of this menu.

Nel rispetto del fermo biologico, durante i mesi invernali, utilizziamo succo e bucce di Limone Costa d'Amalfi I.G.P. trattato con la tecnica dell'abbattimento di temperatura / In compliance with the biological standstill, during the winter months, we use the juice and peels of the Amalfi Coast I.G.P. lemons. treated with the blast chilling technique. Rev_230810



4.7.9. Pizza e fichi

Con farina intera ricca di fibre, germe di grano e cereali, fior di latte di Tramonti, mostarda di fichi neri, prosciutto crudo di Parma Sant'Alario 24 mesi D.O.P., noci tostate, basilico.

With whole flour rich in fibers, wheat germ and cereals, fior di latte cheese from Tramonti, black figs mostarda, D.O.P. Sant'Alario Parma ham matured for 24 months, toasted walnuts, basil.

13,00

4.7.8. Indiacvolata

Pomodori pelati San Marzano D.O.P., peperoncini verdi di fiume, fior di latte di Tramonti, spianata calabrese piccante, 'Nduja di Spilinga, scaglie di Parmigiano Reggiano D.O.P. 30 mesi, olio e.v.o. D.O.P. "Colline Salernitane", basilico.

D.O.P. San Marzano tomatoes, green peppers, fior di latte cheese from Tramonti, spicy Calabrian spianata, 'Nduja from Spilinga, D.O.P. Parmigiano Reggiano cheese matured for 30 months, D.O.P. "Colline Salernitane" e.v. olive oil, basil.

13,00

4.7.9. Favola

Fior di latte di Tramonti, fiocchi di ricotta di Bufala Campana DOP, Mortadella Favola Gran Riserva al Pistacchio, crema di Pistacchio di Bronte D.O.P., burrata, julienne di pomodori secchi, olio e.v.o. D.O.P. "Colline Salernitane".

Fior di latte cheese from Tramonti, flakes of buffalo ricotta cheese, Favola Gran Riserva pistachios Mortadella, D.O.P. pistachios cream from Bronte, burrata cheese, julienne of dried tomatoes, D.O.P. "Colline Salernitane" e.v. olive oil.

14,00

4.6. Primitiva

Con farina integrale ricca di fibre, germe di grano e cereali, pomodoro "Re Fiascone", aglio, olio e.v.o. D.O.P. "Colline Salernitane", basilico, origano.

With whole wheat flour rich in fibers, wheat germ and cereals, "Re Fiascone" tomatoes, garlic D.O.P. "Colline Salernitane" e.v. olive oil, basil, oregano.

8,00

4.7. La Montanara

La pizza frita con pomodori pelati San Marzano D.O.P., Parmigiano Reggiano 30 mesi D.O.P., olio e.v.o. D.O.P. "Colline salernitane", basilico.

Fried pizza with D.O.P. San Marzano peeled tomatoes, D.O.P. Parmigiano Reggiano cheese matured for 30 months, D.O.P. "Colline Salernitane" e.v. olive oil, basil.

8,00

Per qualsiasi informazione su allergeni contrassegnati con "A" e prodotti trattati con la tecnica dell'abbattimento di temperatura, si prega di consultare l'ultima pagina del menù / For more information about allergens marked with "A" and products processed with the blast chilling technique, please consult the last page of this menu.

Nel rispetto del fermo biologico, durante i mesi invernali, utilizziamo succo e bucce di Limone Costa d'Amalfi I.G.P. trattato con la tecnica dell'abbattimento di temperatura / In compliance with the biological standstill, during the winter months, we use the juice and peels of the Amalfi Coast I.G.P. lemons. treated with the blast chilling technique. Rev_230810



4.7. Calzone Fritto Napoletano

Pomodori pelati San Marzano D.O.P., ricotta di Tramonti, pepe nero, ciccioli napoletani, basilico.
D.O.P. San Marzano peeled tomatoes, ricotta cheese from Tramonti, black pepper, Neapolitan ciccioli, basil.

10,00

1.4.7.9. Calzone di Nonna Carmela

Scarola riccia fresca, alici sottosale prodotte secondo la tradizione di Cetara, olive taggiasche, pecorino romano D.O.P., capperi di Salina, uvetta passita Australiana, pinoli, olio e.v.o. D.O.P. "Colline Salernitane", aglio, peperoncino fresco.

Fresh curly endive, anchovies prepared according to Cetara's Tradition, taggiasca olives, D.O.P. Sardinian pecorino cheese, capers from Salina, Australian raisins, pine nuts, D.O.P. "Colline Salernitane" e.v olive oil, garlic, fresh chili peppers.

11,00

4.7.8. Calzone alla parmigiana

Fior di latte e provola affumicata di Tramonti, *parmigiana di melanzane, prosciutto crudo di Parma Sant'Alario 24 mesi D.O.P., scaglie di provolone del Monaco D.O.P., olio e.v.o. D.O.P. "Colline Salernitane".

*Fior di latte and smoked provola cheese from Tramonti, eggplant *Parmigiana, D.O.P. Sant'Alario Parma ham matured for 24 months, shavings of D.O.P. provolone del Monaco cheese, D.O.P. "Colline Salernitane" e.v olive oil.*

18,00

Per qualsiasi informazione su allergeni contrassegnati con "A" e prodotti trattati con la tecnica dell'abbattimento di temperatura, si prega di consultare l'ultima pagina del menù / For more information about allergens marked with "A" and products processed with the blast chilling technique, please consult the last page of this menu.

Nel rispetto del fermo biologico, durante i mesi invernali, utilizziamo succo e bucce di Limone Costa d'Amalfi I.G.P. trattato con la tecnica dell'abbattimento di temperatura / In compliance with the biological standstill, during the winter months, we use the juice and peels of the Amalfi Coast I.G.P. lemons. treated with the blast chilling technique. Rev_230810

DESSERTS



Soufflé al limone Costa d'Amalfi I.G.P. (A. 5.7.)

Soufflé with Amalfi Coast I.G.P. lemon

Euro 10,00

*Tiramisù tutto tondo (A. 4.5.7.8.9.)

Savarin al caffè con cuore di zabaione al Marsala, sfera al mascarpone ripiena di savoiardi inzuppati al caffè, salsa al cioccolato fondente e caffè espresso.

Coffee savarin with Marsala eggnog heart, mascarpone cheese sphere filled with ladyfingers dipped in coffee, dark chocolate sauce and espresso coffee.

Euro 10,00

Girotondo di frutta (A. 4.5.7.)

Frolla al burro, crema pasticcera alla vaniglia, meringhette alle fragole, frutta fresca di stagione e frutti di bosco, sorbetto al limone all'olio e.v.o. e finocchietto selvatico.

Butter shortcrust pastry, vanilla custard, strawberry meringues, fresh seasonal fruits and berries, lemon sorbet with olive oil e.v. and wild fennel.

Euro 10,00

*Millefoglie (A. 4.5.7.8.9.)

Farcita con crema allo zabaione allo Strega, crema al cioccolato fondente Guanaja 70%, coulis di lamponi e gelato alla vaniglia del Madagascar.

Filled with eggnog cream, Guanaja 70% dark chocolate cream, raspberries coulis and Madagascar vanilla ice cream.

Euro 10,00

*Giardino di lamponi (A. 4.5.7.)

Crema pasticcera alla vaniglia, coulis di lamponi al basilico e sorbetto alle fragole.

Vanilla custard, raspberries coulis with basil and strawberry sorbet.

Euro 10,00

Pesca Melba Regina (A. 7.8.9.)

Crumble di amaretti, gelato alla vaniglia del Madagascar, pesca sciroppata, panna montata e marasche candite con il loro sciroppo.

Amaretto crumble, Madagascar vanilla ice cream, peaches in syrup, whipped cream and candied marasca cherries with their syrup.

Euro 10,00

Oltre alla nostra selezione di dolci al piatto è possibile scegliere tra tutte le nostre specialità dalla nostra pasticceria.

In addition to our dessert selection, it is possible to choose among all of our specialties from our pastry shop.

Euro 8,00

Per qualsiasi informazione su allergeni contrassegnati con "A" e prodotti trattati con la tecnica dell'abbattimento di temperatura, si prega di consultare l'ultima pagina del menù / For more information about allergens marked with "A" and products processed with the blast chilling technique, please consult the last page of this menu.

Nel rispetto del fermo biologico, durante i mesi invernali, utilizziamo succo e bucce di Limone Costa d'Amalfi I.G.P. trattato con la tecnica dell'abbattimento di temperatura / In compliance with the biological standstill, during the winter months, we use the juice and peels of the Amalfi Coast I.G.P. lemons, treated with the blast chilling technique. Rev_230810



MENU' LIGHT LUNCH

Caesar Salad (A. 1.4.7.8.9.)

Insalata croccante, pollo alla griglia, crostini di pane tostato, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP 30 mesi, cetriolo, salsa Caesar, olio e.v.o. D.O.P. "Colline Salernitane"
Crunchy salad, grilled chicken, toasted croutons, shavings of D.O.P. Parmigiano Reggiano cheese
matured for 30 months, cucumber, Caesar sauce, D.O.P. "Colline Salernitane" e.v. Olive oil

Euro 14,00

Caponata Amalfitana (A. 1.4.7.)

Pane tostato di Agerola, mozzarella di bufala Campana D.O.P., tonno rosso del Mediterraneo sott'olio, pomodorini datterini rossi e gialli, basilico, olive taggiasche, rucola.

Toasted bread from Agerola, D.O.P. Buffalo mozzarella cheese, Mediterranean bluefin tuna in olive oil, red and yellow cherry tomatoes, basil, taggiasca olives, rocket.

Euro 14,00

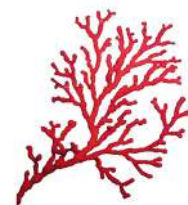
Trilogia Caprese (A. 7.8.)

- *Pomodori Sorrentini, fior di latte di Tramonti, basilico fresco, origano, olio e.v.o. D.O.P. "Colline Salernitane"*
- *Ricottina di bufala Campana DOP, salsa di Pomodoro fresco, gocce di pesto di basilico, olio e.v.o.*
- *Bocconcini affumicati di Tramonti, pomodorini Datterini gialli e rossi, basilico fresco, origano, olio e.v.o., servito con * pane caldo*

Euro 15,00

Per qualsiasi informazione su allergeni contrassegnati con "A" e prodotti trattati con la tecnica dell'abbattimento di temperatura, si prega di consultare l'ultima pagina del menù / For more information about allergens marked with "A" and products processed with the blast chilling technique, please consult the last page of this menu.

Nel rispetto del fermo biologico, durante i mesi invernali, utilizziamo succo e bucce di Limone Costa d'Amalfi I.G.P. trattato con la tecnica dell'abbattimento di temperatura / In compliance with the biological standstill, during the winter months, we use the juice and peels of the Amalfi Coast I.G.P. lemons. treated with the blast chilling technique. Rev_230810



**Lasagna* (A. 4.5.7.8.10.)

Classica lasagna al ragù napoletano con carne di vitello, fior di latte di Tramonti e Parmigiano Reggiano D.O.P. 30 mesi

Classic lasagna with neapolitan ragout made with veal beef, fior di latte cheese from Tramonti and D.O.P. Parmigiano Reggiano cheese matured for 30 months

Euro 16,00

**Parmigiana di melanzane* (A. 4.7.8.10.)

Melanzane, pomodori pelati San Marzano D.O.P., fior di latte e provola affumicata di Tramonti, Parmigiano Reggiano D.O.P. 30 mesi, basilico fresco, olio e.v.o. D.O.P. "Colline Salernitane"

Eggplant, D.O.P San Marzano peeled tomatoes, fior di latte cheese and smoked provola cheese from Tramonti, D.O.P. Parmigiano Reggiano cheese matured for 30 months, fresh basil, DOP Colline Salernitane e.v. Olive oil

Euro 15,00

**Gateau di patate alla napoletana* (A. 4.5.7.)

Patate, salame napoletano, prosciutto cotto, fior di latte di Tramonti, prezzemolo, Parmigiano Reggiano D.O.P. 30 mesi, servito con scaglie di provolone del Monaco D.O.P.

Potatoes, Neapolitan salami, ham, fior di latte cheese from Tramonti, parsley, D.O.P. Parmigiano Reggiano cheese matured for 30 months, served with shavings of D.O.P. Provolone del Monaco

Euro 15,00

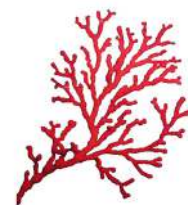
Patate fritte "come una volta" (A. 8.9.13.)

French fries ... in traditional style

Euro 6,00

Per qualsiasi informazione su allergeni contrassegnati con "A" e prodotti trattati con la tecnica dell'abbattimento di temperatura, si prega di consultare l'ultima pagina del menù / For more information about allergens marked with "A" and products processed with the blast chilling technique, please consult the last page of this menu.

Nel rispetto del fermo biologico, durante i mesi invernali, utilizziamo succo e bucce di Limone Costa d'Amalfi I.G.P. trattato con la tecnica dell'abbattimento di temperatura / In compliance with the biological standstill, during the winter months, we use the juice and peels of the Amalfi Coast I.G.P. lemons. treated with the blast chilling technique. Rev_230810



Gentile Cliente,

Per qualsiasi informazione su ingredienti ed allergeni è possibile consultare il personale di sala.

Si prega di comunicare ai nostri collaboratori eventuali intolleranze e/o allergie.

*Per garantire la freschezza di alcuni prodotti, contrassegnati con * di colore blu, per motivi tecnici e di conservazione, sono trattati a una temperatura di $-20^{\circ}\text{C}/+4^{\circ}\text{C}$ nei nostri laboratori o all'origine dal produttore, utilizzando la tecnica dell'abbattimento di temperatura in conformità alle regole di buona prassi igienica e alla normativa vigente.*

Kind Customer,

For more information about ingredients and allergens it is possible consult our wait staff.

*Please inform our staff of any food intolerances and/or allergies. To ensure the freshness of some products, marked with a blue *, for technical and preservation reasons, they are treated at a temperature of $-20^{\circ}\text{C}/+4^{\circ}\text{C}$ in our laboratories or at the origin by the manufacturer, using the technique of the temperature reduction in compliance with the rules of good hygiene practice and current legislation.*

I nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergiche:

Our dishes may contain the following allergic substances:

1. *Pesce*
2. *Molluschi*
3. *Crostacei*
4. *Cereali contenenti glutine*
5. *Uova*
6. *Soia*
7. *Latte*
8. *Anidride solforosa e solfiti*
9. *Frutta a guscio*
10. *Sedano*
11. *Lupini*
12. *Senape*
13. *Arachidi*
14. *Semi di sesamo*

1. *Fish*
2. *Clams*
3. *Shellfish*
4. *Cereals containing*
5. *Egg*
6. *Soy*
7. *Milk*
8. *Sulfur dioxide and sulfites*
9. *Nuts*
10. *Celery*
11. *Lupins*
12. *Mustard*
13. *Peanuts*
14. *Sesame seeds*

Coperto per persona / Cover for person

Euro 2,50 a persona / Eur 2,50 for person

Per qualsiasi informazione su allergeni contrassegnati con "A" e prodotti trattati con la tecnica dell'abbattimento di temperatura, si prega di consultare l'ultima pagina del menù / For more information about allergens marked with "A" and products processed with the blast chilling technique, please consult the last page of this menu.

Nel rispetto del fermo biologico, durante i mesi invernali, utilizziamo succo e bucce di Limone Costa d'Amalfi I.G.P. trattato con la tecnica dell'abbattimento di temperatura / In compliance with the biological standstill, during the winter months, we use the juice and peels of the Amalfi Coast I.G.P. lemons. treated with the blast chilling technique. Rev_230810