



**SAL DE RISO<sup>®</sup>**

COSTA D'AMALFI



**GOURMET**  
**PIZZA & FOOD**





SAL DE RISO®

COSTA D'AMALFI

---



*Benvenuti*  
*welcome*



## THE SECRETS OF A GOOD PIZZA

The traditional pizza has ancient origins. Historical records mention a loaf of bread made of flour, lard, salt and garlic, that in the Neapolitan suburbs was called "pizza": During 17th century tomato was added to the ingredients, once imported from Perù, and by the time the "pizza" became a typical Italian dish, enjoyed around the world.

The Amalfi coast has a great tradition: during the 50's, many families left Tramonti and the Coast to bring the Art of Pizza in the rest of Italy and all over the World.

But today the true secret lies in using the best flour, using sourdough and a minimum of 24h of leavening, and high quality certified ingredients only, as you can find in our pizzas:

Molino Colombo flours, an Italian excellence, to prepare our sourdough. Fiore di Napoli, "0" type, enriched with a mixture of ancient grains and cereals, with soluble fibers and wheat germ.

**D.O.P San Marzano peeled tomatoes**, Corbarino tomatoes

Re Fiascone tomatoes, yellow, red, orange and black datterini tomatoes.

D.O.P. "Colline Salernitane" e.v. olive oil, D.O.P. Parmesan cheese 32 months

Typical Cheeses and cold cuts from Campania, D.O.P Sant'Ilario Parma ham, Favola Gran Riserva mortadella with pistachios, hand-made wurstel and speck from Trentino Alto Adige and many Italian specialties .

**Only in this way our pizzas become an authentic "MASTERPIECES"**



## I SEGRETI DI UNA BUONA PIZZA

La vera pizza ha origini molto lontane. Tracce storiche parlano di una focaccia di pane a base di farina, strutto, sale grosso e aglio che nei sobborghi napoletani veniva chiamata "pizza". Nel 1700 agli ingredienti si aggiunse l'utilizzo del pomodoro, importato dal lontano Perù, con il tempo la "pizza" divenne un piatto tipico italiano e gustato in tutto il Mondo.

La Costiera Amalfitana vanta una grande tradizione: sono molte le famiglie che negli anni '50 sono partite da Tramonti e da tutta la Costa per portare l'arte della pizza in Italia ed all'estero.

Oggi il suo vero segreto sta nell'utilizzo delle migliori farine e nell'utilizzo di lievito naturale con lievitazione minima di 24 ore e di soli ingredienti di altissima qualità certificata, come trovi nelle nostre pizze e cioè:

Le Farine del Molino Colombo, un'eccellenza italiana, per realizzare i nostri impasti. Fiore di Napoli, tipo "0", arricchita con miscela di grani antichi e cereali, con fibre solubili e germe di grano.  
Pomodori pelati San Marzano D.O.P., Pomodorini Corbarino, Pomodoro Re Fiascone e Pomodorini datterini gialli, rossi, arancioni e neri.  
Olio extravergine d'oliva D.O.P. "Colline salernitane", Parmigiano Reggiano D.O.P. 32 mesi, Formaggi e salumi tipici della Campania, Prosciutto crudo di Parma Sant'Ilario D.O.P., Mortadella Favola Gran Riserva al pistacchio, Wurstel artigianali e Speck del Trentino Alto Adige e tante altre specialità italiane.

**Solo così le nostre pizze diventano dei veri "CAPOLAVORI"**



## OUR CLASSIC PIZZAS



<b>Regina</b>	€ 8,00
Classic Margherita prepared with: San Marzano D.O.P. peeled tomatoes, <b>mozzarella cheese</b> from Tramonti, D.O.P. "Colline salernitane" e.v. olive oil, fresh basil.	
<b>Primitiva</b>	€ 8,00
Our traditional pizza, with a triple leavening, prepared with: whole <b>flour</b> rich in fiber and <b>wheat germ</b> , "Re Fiascone" tomato sauce, garlic, D.O.P. "Colline salernitane" e.v. olive oil, fresh basil, oregano.	
<b>Pizza del Marinaio</b>	€ 9,00
D.O.P. San Marzano peeled tomatoes, cherry and datterini tomatoes, smoked <b>anchovies</b> , taggiasca olives, capers from Salina, D.O.P. "Colline salernitane" e.v. olive oil, garlic, oregano, fresh basil.	
<b>Italia</b>	€ 10,00
D.O.P. San Marzano tomatoes, yellow and red datterini tomatoes, nibble of buffalo <b>mozzarella cheese</b> from the factory "La Tramontina", D.O.P. <b>Reggiano Parmesan</b> cheese matured for 30 months, drops of Genovese pesto, D.O.P. "Colline salernitane" e.v. olive oil.	
<b>Capriccio</b>	€ 11,00
D.O.P. San Marzano peeled tomatoes, <b>mozzarella cheese</b> from Tramonti, grilled artichokes, taggiasca olives, sautéed Champignon mushrooms, grilled ham and fresh basil	
<b>La nostra 4 Formaggi</b>	€ 10,00
Smoked <b>provola cheese</b> from Tramonti, <b>mascarpone cheese</b> cream with D.O.P. <b>Gorgonzola</b> cheese, Buffalo <b>ricotta</b> cheese, shavings of D.O.P. <b>Provolone</b> del Monaco cheese	
<b>Scugnizzo</b>	€ 9,50
D.O.P. San Marzano peeled tomatoes, <b>mozzarella cheese</b> from Tramonti, hand made *wurstel from Trentino, French fries ... traditional style, D.O.P. "Colline Salernitane" e.v. olive oil	
<b>Indiavolata</b>	€ 13,00
D.O.P. San Marzano peeled tomatoes, <b>mozzarella cheese</b> from Tramonti, julienne of local spicy salami, green peppers, Nduja from Spilinga, DOP Reggiano <b>Parmesan cheese</b> matured for 30 months, D.O.P. "Colline Salernitane" e.v. olive oil, fresh basil.	
<b>Calzone di Nonna Carmela</b>	€ 11,00
Fresh curly endive, salted <b>anchovies</b> prepared according to Cetara's Tradition, taggiasca olives, <b>pecorino sardo cheese</b> , capers from Salina, Australian raisins, pine nuts, D.O.P. "Colline Salernitane" e.v. olive oil, garlic, fresh chili peppers.	

Allergens: the ingredients in bold letters, may cause physical reactions in allergic or intolerant people. Our pastry products contain **gluten, eggs, milk** and derivatives, etc. For any intolerance and/or allergies we suggest to contact our staff and ask for the detailed Manual of ingredients.

The dishes marked with blue \*, for technical reasons and preservation, are processed at -20°C/+4°C in our pastry laboratory in Tramonti or at the production point.



## LE NOSTRE PIZZE CLASSICHE



### Regina

€ 8,00

La classica Margherita preparata con: Pomodori pelati San Marzano D.O.P., **fior di latte** di Tramonti, olio e.v.o. D.O.P. "Colline salernitane", basilico fresco.

### Primitiva

€ 8,00

La pizza come una volta preparata in teglia a tripla lievitazione con: **farina** intera ricca di fibre e germe di **grano**, pomodoro "Re Fiascone", aglio, olio e.v.o. D.O.P "Colline Salernitane", basilico fresco, origano

### Pizza del Marinaio

€ 9,00

Pomodori pelati San Marzano D.O.P., pomodorini ciliegini e datterini, **alici** sottosale affumicate, olive taggiasche, capperi di Salina, olio e.v.o. D.O.P. "Colline salernitane", aglio, origano, basilico fresco.

### Italia

€ 10,00

Pomodoro pelati San Marzano D.O.P., pomodori Datterini gialli e rossi, ciliegini, **bocconcini** di Bufala del caseificio "La Tramontina", **Parmigiano Reggiano** D.O.P. 30 mesi, gocce di pesto di basilico, olio e.v.o. D.O.P. "Colline salernitane"

### Capriccio

€ 12,00

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

### La nostra 4 Formaggi

€ 11,00

**Provola** affumicata di Tramonti, crema di **mascarpone** al **Gorgonzola** D.O.P., ciuffetti di **ricotta** di bufala e scaglie di **Provolone** del Monaco D.O.P., olio e.v.o. D.O.P. "Colline Salernitane"

### Scugnizzo

€ 9,50

Pomodori pelati San Marzano D.O.P., **fior di latte** di Tramonti, \*wurstel artigianali del Trentino, patate fritte ... "come una volta", olio e.v.o. D.O.P. "Colline Salernitane"

### Indiavolata

€ 13,00

Pomodori San Marzano D.O.P., **fior di latte** di Tramonti, julienne di salame nostrano piccante, peperoncini verdi di fiume, Nduja di Spilinga, **Parmigiano Reggiano** D.O.P. 30 mesi, olio e.v.o. D.O.P. "Colline Salernitane", basilico fresco

### Calzone di Nonna Carmela

€ 11,00

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

Allergeni: Gli ingredienti evidenziati in grassetto possono provocare reazioni in persone allergiche o intolleranti. I nostri prodotti di pasticceria contengono **glutine, uova, latte** e derivati, ecc. Per eventuali intolleranze e/o allergie si prega di richiedere al cameriere il Manuale degli ingredienti dettagliati di ogni prodotto

I piatti indicati con \* di colore blu, per motivi tecnici e di conservazione, sono trattati a una temperatura di -20°C/+4°C nel nostro laboratorio di Tramonti o all'origine dal produttore.



## OUR PIZZAS GOURMET



<b>Trilogia di Montanare (Fried Pizza)</b> - Genovese meat ragu and shavings of DOP Reggiano <b>Parmesan cheese</b> matured for 30 months - Neapolitan ragu with veal meatball and fresh basil; - <b>Stracciata cheese</b> , dried tomatoes and scent of PGI Amalfi Coast lemon.	€ 13,00
<b>Crocchettone</b> Smoked <b>provola</b> and <b>mozzarella cheese</b> from Tramonti, neapolitan salami in cubes, potato <b>croquettes</b> , fresh basil, black pepper, D.O.P. "Colline Salernitane" e.v. olive oil	€ 14,00
<b>Favola</b> <b>Mozzarella cheese</b> from Tramonti, buffalo <b>ricotta cheese</b> flakes, Favola Gran Riserva <b>pistachio's</b> Mortadella, D.O.P. <b>pistachio's</b> cream from Bronte, <b>burrata cheese</b> from the factory "La Tramontina", julienne of dried tomatoes, D.O.P. "Colline Salernitane" e.v. olive oil	€ 14,00
<b>La nostra Parmigiana</b> <b>Mozzarella</b> and smoked <b>provola cheese</b> from Tramonti, eggplant <b>parmigiana</b> , DOP Reggiano <b>Parmesan</b> matured for 30 months, D.O.P. Sant'Ilario Parma Ham matured for 24 months, fresh basil, DOP "Colline Salernitane" e.v. olive oil	€ 18,00
<b>Amalfi</b> Yellow datterini tomato sauce, <b>mozzarella cheese</b> from Tramonti, D.O.P. Sant'Ilario Parma Ham matured for 24 months, marinated lemon carpaccio, buffalo <b>burrata cheese</b> from the factory "La Tramontina", fresh ginger and D.O.P. "Colline Salernitane" e.v. olive oil	€ 15,00
<b>Annarè</b> Datterini yellow tomatoes sauce, <b>mozzarella cheese</b> from Tramonti, crunchy locale bacon, shavings of D.O.P. <b>Provolone del Monaco cheese</b> , toasted <b>almonds</b> , fresh basil, D.O.P. "Colline Salernitane" e.v. olive oil	€ 14,00
<b>Benvenuti al Sud</b> Red pumpkin cream, peppers, courgettes, grilled eggplants, small nibbles of buffalo <b>mozzarella cheese</b> from the factory "La Tramontina", chopped <b>nuts</b> from Sorrento, garlic, fresh basil, DOP "Colline Salernitane" e.v. olive oil	€ 14,00
<b>Ravello</b> Courgettes cream, <b>mozzarella cheese</b> from Tramonti, sautéed courgettes with onion and basil, shavings of D.O.P. <b>Provolone del Monaco cheese</b> , crunchy local bacon, chopped <b>almonds</b> , D.O.P. "Colline Salernitane" e.v. olive oil	€ 14,00
<b>Cetara</b> DOP San Marzano peeled tomatoes, Corbarino tomatoes, <b>anchovies</b> prepared according to the tradition of Cetara, taggiasca olives, capers from Salina, fresh curly endive, pesto of toasted <b>*bread with hazelnuts</b> in grains and <b>walnuts</b> , DOP "Colline Salernitane" e.v. olive oil, garlic, fresh pepper, oregano from Tramonti.	€ 14,00

Allergens: the ingredients in bold letters, may cause physical reactions in allergic or intolerant people. Our pastry products contain **gluten, eggs, milk** and derivatives, etc. For any intolerance and/or allergies we suggest to contact our staff and ask for the detailed Manual of ingredients.

The dishes marked with blue \*, for technical reasons and preservation, are processed at -20°C/+4°C in our pastry laboratory in Tramonti or at the production point.





<b>Trilogia di Montanare</b>	€ 13,00
<ul style="list-style-type: none"><li>- Carne alla Genovese e <b>Parmigiano Reggiano</b> D.O.P. 30 mesi;</li><li>- Ragù napoletano con polpettina di vitellone e basilico fresco;</li><li>- <b>Stracciata</b>, pomodori secchi e profumo di Limone Costa d'Amalfi I.G.P.</li></ul>	
<b>Crocchettona</b>	€ 14,00
<b>Provola</b> e <b>fior di latte</b> di Tramonti, cubetti di salame napoletano, <b>crocchette</b> di patate, basilico fresco, pepe nero, olio e.v.o. D.O.P. "Colline Salernitane"	
<b>Favola</b>	€ 14,00
<b>Fior di latte</b> di Tramonti, Fiocchi di <b>ricotta</b> di Bufala, Mortadella Favola Gran Riserva al <b>Pistacchio</b> , crema di <b>Pistacchio</b> di Bronte D.O.P., <b>burrata</b> del caseificio "La Tramontina", julienne di pomodori secchi, olio e.v.o. D.O.P. "Colline Salernitane".	
<b>La nostra Parmigiana</b>	€ 18,00
<b>Fior di latte</b> e <b>provola</b> affumicata di Tramonti, <b>parmigiana</b> di melanzane, <b>Parmigiano Reggiano</b> D.O.P. 30 mesi, prosciutto crudo di Parma Sant'Ilario 24 mesi D.O.P. , basilico fresco, olio e.v.o. D.O.P. "Colline Salernitane"	
<b>Amalfi</b>	€ 15,00
<b>Fior di latte</b> e <b>provola</b> affumicata di Tramonti, Prosciutto crudo di Parma Sant'Ilario 24 mesi D.O.P., carpaccio di limone Costa d'Amalfi I.G.P. marinato, <b>burrata</b> del caseificio "La Tramontina", zenzero fresco e olio e.v.o. D.O.P. "Colline Salernitane"	
<b>Annarè</b>	€ 14,00
Salsa di datterini gialli, <b>fior di latte</b> di Tramonti, pancetta nostrana croccante, scaglie di <b>provolone</b> del Monaco D.O.P, <b>mandorle</b> tostate, basilico fresco, olio e.v.o. D.O.P. "Colline Salernitane"	
<b>Benvenuti al Sud</b>	€ 14,00
Crema di zucca rossa, peperoni, zucchine e melanzane grigliate, piccoli <b>bocconcini</b> di Bufala del caseificio " La Tramontina", pomodorini datterini rossi, granella di <b>noci</b> di Sorrento, aglio, basilico fresco, olio e.v.o. D.O.P. " Colline Salernitane"	
<b>Ravello</b>	€ 14,00
Crema di zucchine, <b>fior di latte</b> di Tramonti, zucchine trifolate con cipolla bianca e basilico, scaglie di <b>provolone</b> del Monaco D.O.P., pancetta nostrana, granella di <b>mandorle</b> al fiore di sale, olio e.v.o. D.O.P. "Colline salernitane", basilico fresco	
<b>Cetara</b>	€ 14,00
Pomodori pelati San Marzano D.O.P., pomodorini Corbarino, <b>alici</b> sottosale prodotte secondo la tradizione di Cetara, olive taggiasche, capperi di Salina, scarola riccia fresca, pesto di <b>*pane</b> fresco tostato con granella di <b>nocciole</b> e <b>noci</b> , olio e.v.o. D.O.P. "Colline salernitane", aglio, peperoncino fresco, origano di Tramonti.	

Allergeni: Gli ingredienti evidenziati in grassetto possono provocare reazioni in persone allergiche o intolleranti. I nostri prodotti di pasticceria contengono **glutine, uova, latte** e derivati, ecc. Per eventuali intolleranze e/o allergie si prega di richiedere al cameriere il Manuale degli ingredienti dettagliati di ogni prodotto

I piatti indicati con \* di colore blu, per motivi tecnici e di conservazione, sono trattati a una temperatura di -20°C/+4°C nel nostro laboratorio di Tramonti o all'origine dal produttore.





## MAIN COURSES - FOCACCE - SALADS



FROM OUR KITCHEN:

### Starters

#### Caprese Arcobaleno € 14,00

Buffalo **Mozzarella cheese** from the factory "La Tramontina" with yellow, red and black datterini tomatoes, fresh basil, oregano, D.O.P. "Colline Salernitane" e.v. olive oil

#### Tagliere di salumi e formaggi € 20,00

D.O.P. Sant'Ilario Parma Ham matured for 24 months, spicy salami, local soppressata and bacon, **ricotta cheese** and nibble of buffalo **mozzarella cheese** from the factory "La Tramontina", selection of matured local **cheeses**, from Campania Region, served with our home-made jams.

#### \*Fritto Napoletano € 15,00

Ragu montanara (little fried **pizza**) with **mozzarella cheese** and DOP Reggiano **Parmesan cheese** matured for 30 months, frittatina **pasta** in Nerano style, potatoes croquette with Neapolitan salami and **mozzarella cheese** from Tramonti, rice timbale in finanziaria style, **mozzarella** in carriage alla carbonara, frittatina of **spaghetti pasta** with mortadella and **pistachios**.

#### \* Insalata di Mare € 18,00

Steamed **octopus** and **squids, seafood**, served with dried tomatoes julienne, taggiasca olives, garlic, parsley, lemon, D.O.P. "Colline Salernitane" e.v. olive oil

#### \*Mosaico Amalfitano € 20,00

Marinated **swordfish, salmon** and **tuna fish** with citrus, on a bed of red apple salad, fennel, strawberries and caramelized red onion from Tropea.

#### \* Gateau di patate alla napoletana € 12,00

Mashed potatoes, salami, ham, **mozzarella cheese** from Tramonti, parsley, D.O.P. Reggiano **Parmesan cheese** matured for 30 months, served with shavings of D.O.P. **provolone** del Monaco cheese.

Each dish is served with a selection of **\*bread** of our production.

Allergens: the ingredients in bold letters, may cause physical reactions in allergic or intolerant people. Our pastry products contain **gluten, eggs, milk** and derivatives, etc. For any intolerance and/or allergies we suggest to contact our staff and ask for the detailed Manual of ingredients.

The dishes marked with blue \*, for technical reasons and preservation, are processed at -20°C/+4°C in our pastry laboratory in Tramonti or at the production point.



DALLA NOSTRA CUCINA:

## **Antipasti**

### **Caprese Arcobaleno**

€ 14,00

**Mozzarella** di bufala del Caseificio "La Tramontina" con datterini gialli, rossi e neri, basilico fresco, origano, olio e.v.o. D.O.P. "Colline Salernitane"

### **Tagliere di salumi e formaggi**

€ 20,00

Prosciutto crudo di Parma S. Ilario 24 mesi D.O.P., salame piccante, soppressata e pancetta nostrana, **ricotta** e **bocconcini** di Bufala del Caseificio "La Tramontina", selezione di **formaggi** stagionati tipici Campani, serviti con confetture di nostra produzione

### **\* Fritto Napoletano**

€ 15,00

**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 alla finanziaria, **mozzarella** in carrozza alla carbonara, **frittatina** di **spaghetti** con mortadella e **pistacchi**.

### **\* Insalata di Mare**

€ 18,00

**Calamari e polpo** cotti a vapore, **frutti di mare**, servito con julienne di pomodorini secchi, olive taggiasche, aglio, prezzemolo, limone, olio e.v.o. D.O.P. "Colline Salernitane"

### **\* Mosaico Amalfitano**

€ 20,00

**Pesce Spada**, **Salmone** e **Tonno** marinato agli agrumi, su letto di insalatina di mele rosse, julienne di finocchi, fragole e cipolla rossa di Tropea caramellata

### **\* Gateau di patate alla napoletana**

€ 12,00

Patate, salame, 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.

Ogni piatto viene servito con una selezione di **\*pane** di nostra produzione.

Allergeni: Gli ingredienti evidenziati in grassetto possono provocare reazioni in persone allergiche o intolleranti. I nostri prodotti di pasticceria contengono glutine, uova, latte e derivati, ecc. Per eventuali intolleranze e/o allergie si prega di richiedere al cameriere il Manuale degli ingredienti dettagliati di ogni prodotto.

I piatti indicati con \* di colore blu, per motivi tecnici e di conservazione, sono trattati a una temperatura di -20°C/+4°C nel nostro laboratorio di Tramonti o all'origine dal produttore.



## MAIN COURSES - FOCACCE - SALADS



FROM OUR KITCHEN:

### **First Courses**

- Scialatiello Amalfitano ai frutti di mare** € 22,00  
Home-made \***scialatielli**, **seafood**, yellow and red datterini tomatoes, parsley, white wine (**sulphites**), garlic, D.O.P. "Colline Salernitane" e. v. olive oil.
- Le Tagliatelle di Anna** € 22,00  
Home-made semolina \***tagliatelle (gluten/milk)**, with red \***prawns** tartare from Mazara del Vallo, scented yellow tomatoes with PGI Amalfi Coast lemon.
- Paccheri di Gragnano al baccalà** € 18,00  
**Paccheri** from Gragnano with **cod**, black taggiasca olives, capers from Salina, red and yellow datterini tomatoes, parsley, garlic, DOP "Colline Salernitane" e.v. olive oil
- Mezzanotte e Dintorni** € 15,00  
PGI **Spaghetti** from Gragnano, with D.O.P. "Colline Salernitane" e.v. olive oil, garlic and chily pepper, served with seasoned **pecorino** cheese mousse and **tarallo** crumble with scent of wild fennel
- Tagliatelle alla Nerano** € 16,00  
Hand-made semolina \***Tagliatelle**, with sautéed courgettes from the garden, whisked with D.O.P. Reggiano **Parmesan cheese** matured for 30 months, basil and chips of D.O.P. **Provolone** del Monaco cheese.
- Gnocchi di patate alla Sorrentina** € 13,00  
Potato \***gnocchi** of our production with D.O.P. San Marzano peeled tomatoes sauce and fresh datterini tomatoes, **mozzarella cheese** from Tramonti, D.O.P. Reggiano **Parmesan cheese** matured for 30 months, basil pesto.
- \***Lasagna napoletana** € 14,00  
Classic **lasagna** with Neapolitan ragu.

Each dish is served with a selection of \***bread** of our production.

Allergens: the ingredients in bold letters, may cause physical reactions in allergie or intolerant people. Our pastry products conta in **gluten, eggs, milk** and derivatives, ecc. For any intolerance and/or allergies we suggest to contact our staff and ask for the detailed Manual of ingredients.

The dishes marked with blue \*, for technical reasons and preservation, are processed at -20°C/+4°C in our pastry laboratory in Tramonti or at the production point.



DALLA NOSTRA CUCINA:

## **Primi piatti**

**Scialatiello Amalfitano ai frutti di mare** € 22,00

\* **Scialatielli** di nostra produzione, **frutti di mare**, pomodori datterini gialli e rossi, prezzemolo, vino bianco (**solfiti**), aglio, olio e.v.o. DOP "Colline Salernitane"

**Le Tagliatelle di Anna** € 22,00

\* **Tagliatelle (glutine/latte)** di semola fatte a mano, con Tartara di \***Gamberi** Rossi di Mazara del Vallo, pomodorini gialli al profumo di Limone Costa D'Amalfi I.G.P.

**Paccheri di Gragnano al baccalà** € 18,00

**Paccheri** di semola Pastai gragnanesi I.G.P. con **baccalà**, olive nere Taggiasche, capperi di Salina, pomodorini Datterini gialli e rossi, prezzemolo, aglio e olio e.v.o. D.O.P. "Colline Salernitane"

**Mezzanotte e Dintorni** € 15,00

**Spaghettoni** Pastai gragnanesi I.G.P. con olio e.v.o. D.O.P. "Colline Salernitane", aglio e peperoncino, servito con spuma di **pecorino** stagionato e crumble di **tarallo** al profumo di finocchietto selvatico.

**Tagliatelle alla Nerano** € 16,00

\* **Tagliatelle** fatte a mano con semola rimacinata, con zucchine dell'orto trifolate, mantecate con **Parmigiano Reggiano** D.O.P. 30 mesi, basilico e cialda croccante di **Provolone** del Monaco D.O.P.

**Gnocchi di patate alla Sorrentina** € 13,00

\***Gnocchi** di patate di nostra produzione con salsa di pomodori pelati San Marzano D.O.P. e datterini freschi, **fior di latte** di Tramonti, **Parmigiano Reggiano** D.O.P. 30 mesi, pesto di basilico.

\***Lasagna napoletana** € 14,00

Classica **lasagna** al ragù napoletano.

Ogni piatto viene servito con una selezione di \***pane** di nostra produzione.

Allergeni: Gli ingredienti evidenziati in grassetto possono provocare reazioni in persone allergiche o intolleranti. I nostri prodotti di pasticceria contengono glutine, uova, latte e derivati, ecc. Per eventuali intolleranze e/o allergie si prega di richiedere al cameriere il Manuale degli ingredienti dettagliati di ogni prodotto.

I piatti indicati con \* di colore blu, per motivi tecnici e di conservazione, sono trattati a una temperatura di -20°C/+4°C nel nostro laboratorio di Tramonti o all'origine dal produttore.



## MAIN COURSES - FOCACCE - SALADS



FROM OUR KITCHEN:

### **Second Courses**

#### **Il Baccalà, come piace a noi**

**€ 18,00**

\***Cod** of the northern seas with yellow and red datterini tomatoes, taggiasche olives, capers from Salina, parsley, garlic and D.O.P. "Colline Salernitane" e.v. olive oil

#### **Tagliata di tonno rosso scottato**

**€ 20,00**

Natural seared red \***tuna** served with curly escarole salad, taggiasca olives, seasonal tomatoes and onion, PGI balsamic vinegar (**sulphites**) from Modena and "Colline Salernitane" e.v. olive oil.

#### **\* Parmigiana di melanzane**

**€ 12,00**

Eggplant, D.O.P. San Marzano peeled tomatoes, **mozzarella cheese** and smoked **provola cheese** from Tramonti, D.O.P. Reggiano **Parmesan cheese** matured for 30 months, D.O.P. "Colline Salernitane" e.v. olive oil

#### **\* Millefoglie di Melanzane di mare**

**€ 16,00**

Eggplant from the garden, filled with **catch** of the day, D.O.P. San Marzano peeled tomatoes, smoked **provola cheese**, D.O.P. Reggiano **Parmesan cheese** matured for 30 months.

#### **Il maialino nero Casertano in viaggio in Costiera**

**€ 15,00**

PGI grilled black pork sausage from Caserta with smoked **provola cheese** from Tramonti in a PGI Amalfi Coast lemon peels and leaves, served with a salad of red apple and fennel

#### **La Tagliata**

**€ 20,00**

Sliced beef Entrecôte served with green peppers and DOP **provolone del Monaco cheese** fondue

### **Side dishes**

French fries ... in traditional style

**€ 4,50**

Grilled seasonal vegetables

**€ 7,00**

Side dishes of the day

**€ 7,00**

Each dish is served with a selection of \***bread** of our production.

Allergens: the ingredients in bold letters, may cause physical reactions in allergie or intolerant people. Our pastry products conta in **gluten, eggs, milk** and derivatives, ecc. For any intolerance and/or allergies we suggest to contact our staff and ask for the detailed Manual of ingredients.

The dishes marked with blue\*, for technical reasons and preservation, are processed at -20°C/+4°C in our pastry laboratory in Tramonti or at the production point.



## PIATTI - FOCACCE - INSALATE



DALLA NOSTRA CUCINA:

### **Secondi piatti**

<b>Il Baccalà, come piace a noi</b>	<b>€ 18,00</b>
* <b>Baccalà</b> dei mari del Nord con pomodorini Datterini gialli e rossi, olive Taggiasche, capperi di Salina, prezzemolo, aglio e olio e.v.o. D.O.P. "Colline Salernitane"	
<b>Tagliata di tonno rosso scottato</b>	<b>€ 20,00</b>
* <b>Tonno</b> rosso scottato al naturale servito con insalatina di scarola riccia, olive taggiasche, pomodorini di stagione e julienne di cipolla, aceto balsamico ( <b>solfiti</b> ) di Modena IGP e olio e.v.o. D.O.P. "Colline Salernitane"	
<b>* Parmigiana di melanzane</b>	<b>€ 12,00</b>
Melanzane, pomodori pelati San Marzano D.O.P., <b>fior di latte</b> e <b>provola</b> affumicata di Tramonti, <b>Parmigiano Reggiano</b> D.O.P. 30 mesi, basilico fresco, olio e.v.o. D.O.P. "Colline Salernitane"	
<b>* Millefoglie di melanzane di mare</b>	<b>€ 16,00</b>
Melanzane dell'orto, farcite con <b>pescato</b> del giorno, pomodori pelati San Marzano D.O.P., <b>provola</b> affumicata e <b>fior di latte</b> di Tramonti, <b>Parmigiano Reggiano</b> D.O.P. 30 mesi, basilico fresco, olio e.v.o. D.O.P. "Colline Salernitane"	
<b>Il maialino nero Casertano in viaggio in Costiera</b>	<b>€ 15,00</b>
Salsiccia di maialino nero Casertano IGP, grigliata con <b>provola</b> affumicata di Tramonti in foglie e bucce di Limone Costa D'Amalfi I.G.P., servita con insalatina di mele rosse e julienne di finocchio.	
<b>La Tagliata</b>	<b>€ 20,00</b>
Tagliata di Entrecôte di manzo servita con peperoncini verdi di fiume e fonduta di <b>provolone</b> del Monaco DOP	

### **Contorni**

Patate fritte ... "come una volta"	<b>€ 4,50</b>
Verdure di stagione grigliate	<b>€ 7,00</b>
Contorni del giorno	<b>€ 7,00</b>

Ogni piatto viene servito con una selezione di \***pane** di nostra produzione.

**Gli hamburger e le patate fritte verranno servite con salse a scelta:  
Barbecue, Tartara, Ketchup e Maionese**

Allergeni: Gli ingredienti evidenziati in grassetto possono provocare reazioni in persone allergiche o intolleranti. I nostri prodotti di pasticceria contengono glutine, uova, latte e derivati, ecc. Per eventuali intolleranze e/o allergie si prega di richiedere al cameriere il Manuale degli ingredienti dettagliati di ogni prodotto.

I piatti indicati con \* di colore blu, per motivi tecnici e di conservazione, sono trattati a una temperatura di -20°C/+4°C nel nostro laboratorio di Tramonti o all'origine dal produttore.



## MAIN COURSES - FOCACCE - SALADS



### OUR SANDWICHES AND FOCACCE

#### Hamburger Gourmet alla Tramontina

€ 16,00

Our home-made **\*bread**, Scottona's **\*Hamburger**, seasonal tomatoes, smoked **provola cheese** from Tramonti, crunchy bacon, caramelized onion, rocket, served with french fries in traditional style

#### Hamburger Gourmet alla Ravellese

€ 16,00

Our home-made **\*bread**, Scottona's **\*Hamburger**, with courgettes **parmigiana**, smoked **provola cheese** and crunchy bacon, served with french fries in traditional style

#### Antonio in viaggio in Sicilia

€ 10,00

Our Home-made **\*focaccia** Rosemary stuffed with Favola Gran Riserva mortadella with **pistachios**, **stracciatella cheese**, dried tomatoes flavored with PGI Amalfi Coast Lemon and **pistachio** cream from Bronte..

#### Eccellenze Italiane

€ 10,00

Our Home-made **\*focaccia** Rosemary, smoked **provola cheese** from the factory "La Tramontina", seasonal tomatoes, D.O.P. Sant'Ilario Parma ham matured for 24 months, Genovese pesto, DOP "Colline Salernitane" e.v. olive oil

#### Focaccia alla parmigiana

€ 11,00

Our Home-made **\*focaccia** Rosemary, eggplant, DOP San Marzano peeled tomatoes, mozzarella and smoked **provola cheese** from Tramonti, DOP **Reggiano Parmesan cheese** matured 30 months, fresh basil, DOP "Colline Salernitane" e.v. olive oil

### OUR SALADS

#### Insalata del contadino

€ 10,00

Green beans, sorrentini tomatoes, steamed potatoes, red onion from Tropea, DOP "Colline Salernitane" e.v. olive oil, fresh basil

#### Fresella gustosa napoletana

€ 14,00

**Fresella** oven-dried **bread** served with buffalo **mozzarella cheese** from the factory "La Tramontina", cherry tomatoes, black taggiasche olives, celery, red onion from Tropea, red **tuna** in olive oil and fresh basil

#### Insalata Anastasia

€ 9,00

Crunchy salad, radish, red apple, fennel, carrots, strawberries, **nuts**, pine nuts, australian raisins, toasted **almonds**

#### Caesar Salad

€ 13,00

Crunchy salad, grilled chicken, lemon scented **bread** croutons, DOP Reggiano **Parmesan cheese** matured 30 months, cucumber, Caesar sauce, DOP "Colline Salernitane" e.v. olive oil

Hamburger and French fries are served with your choice of  
sauces: BBQ, Ketchup e Mayonnaise.  
Each dish is served with a selection of **\*bread** of our production.

Allergens: the ingredients in bold letters, may cause physical reactions in allergie or intolerant people. Our pastry products conta in **gluten, eggs, milk** and derivatives, ecc. For any intolerance and/or allergies we suggest to contact our staff and ask for the detailed Manual of ingredients.

The dishes marked with blue\*, for technical reasons and preservation, are processed at -20°C/+4°C

in our pastry laboratory in Tramonti or at the production point.





## I NOSTRI PANINI E FOCACCE

### Hamburger Gourmet alla Tramontina

€ 16,00

\***Pane** di nostra produzione, \*hamburger di Scottona, pomodori di stagione, **provola** affumicata di Tramonti, bacon croccante, cipolla caramellata e rucola, servito con patate fritte ... "come una volta"

### Hamburger Gourmet alla Ravellese

€ 16,00

\***Pane** di nostra produzione, \*hamburger di Scottona, con **parmigiana** di zucchine, **provola** affumicata di Tramonti, bacon croccante, servito con patate fritte ... "come una volta"

### Antonio in viaggio in Sicilia

€ 10,00

\***Focaccia** al rosmarino di nostra produzione, farcita con mortadella Favola Gran Riserva al **pistacchio**, **stracciata**, julienne di pomodori secchi profumati al limone Costa d'Amalfi I.G.P. e crema di **pistacchio** di Bronte

### Eccellenze Italiane

€ 11,00

\***Focaccia** al rosmarino di nostra produzione, **provola** affumicata del caseificio "La Tramontina", pomodori di stagione, prosciutto crudo di Parma Sant'Ilario 24 mesi D.O.P., pesto genovese, olio e.v.o. D.O.P. "Colline Salernitane"

### \* Focaccia alla parmigiana

€ 11,00

\* **Focaccia** al rosmarino di nostra produzione, 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"

## LE NOSTRE INSALATE

### Insalata del contadino

€ 10,00

Fagiolini, pomodori sorrentini, patate cotte al vapore, cipolle rosse di Tropea, olio e.v.o. D.O.P. "Colline Salernitane", basilico fresco.

### Fresella gustosa napoletana

€ 14,00

**Fresella** di pane biscottato servita con **mozzarella** di bufala del caseificio "La Tramontina", pomodorini datterini, olive nere taggiasche, **sedano**, cipolla rossa di Tropea, **tonno** rosso del Mediterraneo all'olio di oliva e basilico fresco

### Insalata Anastasia

€ 9,00

Insalata croccante, radicchio, mela rossa, finocchi, carote, fragole, **noci**, pinoli, uvetta passita australiana, **mandorle** tostate

### Caesar Salad

€ 13,00

Insalata croccante, pollo alla griglia, crostini di **pane** tostato profumato al limone, scaglie di **Parmigiano Reggiano** DOP 30 mesi, cetriolo, salsa Caesar, olio e.v.o. DOP "Colline Salernitane"

Gli hamburger e le patate fritte verranno servite con salse a scelta:

Barbecue, Tartara, Ketchup e Maionese

Ogni piatto viene servito con una selezione di \***pane** di nostra produzione.

Allergeni: Gli ingredienti evidenziati in grassetto possono provocare reazioni in persone allergiche o intolleranti. I nostri prodotti di pasticceria contengono **glutine, uova, latte** e derivati, ecc. Per eventuali intolleranze e/o allergie si prega di richiedere al cameriere il Manuale degli ingredienti dettagliati di ogni prodotto

I piatti indicati con\* di colore blu, per motivi tecnici e di conservazione, sono trattati a una temperatura di -20°C/+4°C nel nostro laboratorio di Tramonti o all'origine dal produttore.



## MENU' BAMBINO:

Pennette al pomodoro	€ 8,00
*Gnocchi di patate al pomodoro	€ 9,00
Polpette di vitellone al ragù napoletano con patate fritte ... "come una volta"	€ 13,00
Cotoletta di pollo con patate fritte ... "come una volta"	€ 13,00

Each dish is served with a selection of \*bread of our production.

## CHILDREN'S MENU:

Pennetta <b>pasta</b> with tomato sauce	€ 8,00
Potato *Gnocchi of our production with tomato sauce	€ 9,00
Vealballs in a Neapolitan ragu with French fries...in traditional style	€ 13,00
Chicken cutlet with French fries ... in traditional style	€ 13,00

Ogni piatto viene servito con una selezione di \*pane di nostra produzione.

Allergeni: Gli ingredienti evidenziati in grassetto possono provocare reazioni in persone allergiche o intolleranti. I nostri prodotti di pasticceria contengono **glutine, uova, latte** e derivati, ecc. Per eventuali intolleranze e/o allergie si prega di richiedere al cameriere il Manuale degli ingredienti dettagliati di ogni prodotto

I piatti indicati con \* di colore blu, per motivi tecnici e di conservazione, sono trattati a una temperatura di -20°C/+4°C nel nostro laboratorio di Tramonti o all'origine dal produttore.



## GLUTEN-FREE DISHES



- \* **Crepes ripiene con ricotta e spinaci** € 16,00  
Crepes, prepared with a mix of gluten-free flours, **ricotta cheese**, spinach, **béchamel** sauce and grated **cheese**.
- \* **Lasagna al sugo di pomodoro** € 16,00  
Fresh **egg** pasta prepared with a mix of gluten-free flours, **béchamel** sauce, ragout.
- \* **Pizza Margherita** € 12,00  
Gluten-free pizza, **mozzarella cheese**, tomato sauce, D.O.P. "Colline Salernitane" e.v. olive oil, oregano, fresh basil.
- \* **Panino Caprese** € 9,00  
Leavened dough prepared with a mix of gluten-free flours, D.O.P. "Colline Salernitane" e.v. olive oil, salt, **fior di latte cheese** from Tramonti, Sorrentini tomatoes.



## VEGAN DISHES



- \* **Lasagna al ragù di soia** € 14,00  
Durum **wheat** semolino dough with tomato pulp, **soy** ragout, **soy** béchamel sauce, vegetables, **wine**, pepper, nutmeg, rosemary, laurel.
- \* **Vegetal Piada Vegana** € 10,00  
With mixed salad, Sorrentini tomatoes, seasonal vegetables, D.O.P. "Colline Salernitane" e.v. olive oil, fresh basil.

Allergens: the ingredients in bold letters, may cause physical reactions in allergic or intolerant people. Our pastry products contain **gluten, eggs, milk** and derivatives, etc. For any intolerance and/or allergies we suggest to contact our staff and ask for the detailed Manual of ingredients.

The dishes marked with blue\*, for technical reasons and preservation, are processed at -20°C/+4°C in our pastry laboratory in Tramonti or at the production point.



## PIATTI SENZA GLUTINE



- \* **Crepes ripiene con ricotta e spinaci** € 16,00  
Crepes derivata da miscele di farine senza glutine, **ricotta**, spinaci, **besciamella**, **formaggio** grattugiato.
- \* **Lasagna al sugo di pomodoro** € 16,00  
Pasta **all'uovo** derivata da miscele di farina senza glutine, **besciamella**, ragù
- \* **Pizza Margherita** € 12,00  
Impasto di pizza senza glutine, **mozzarella**, passata di pomodoro, olio e.v.o. D.O.P. "Colline Salernitane" origano, basilico fresco.
- \* **Panino Caprese** € 9,00  
Impasto lievitato derivato da miscele di farine senza glutine, olio extravergine d'oliva D.O.P. "Colline Salernitane", sale, **fior di latte** di Tramonti, pomodorini Sorrentini.



## PIATTI VEGANI



- \* **Lasagna al ragù di soia** € 14,00  
Sfoglia di semola di **grano** duro con polpa di pomodoro, macinato vegetale a base di **soia**, besciamella con latte di **soia**, ortaggi, **vino**, pepe, noce moscata, rosmarino, alloro.
- \* **Vegetal Piada Vegana** € 10,00  
Con misticanza dell'orto, pomodori Sorrentini, verdura di stagione, olio e.v.o. D.O.P. "Colline Salernitane" basilico fresco.

Allergeni: Gli ingredienti evidenziati in grassetto possono provocare reazioni in persone allergiche o intolleranti. I nostri prodotti di pasticceria contengono **glutine, uova, latte** e derivati, ecc. Per eventuali intolleranze e/o allergie si prega di richiedere al cameriere il Manuale degli ingredienti dettagliati di ogni prodotto

I piatti indicati con\* di colore blu, per motivi tecnici e di conservazione, sono trattati a una temperatura di -20°C/+4°C nel nostro laboratorio di Tramonti o all'origine dal produttore.



SAL DE RISO®

COSTA D'AMALFI

---



[www.salderiso.it](http://www.salderiso.it)



[info@salderiso.it](mailto:info@salderiso.it)



[www.salderisoshop.com](http://www.salderisoshop.com)