### ANTIPASTI STARTERS



\*Insalata di mare tiepida al profumo di limone Costa d'Amalfi I.G.P.
- calamari, seppie, polpo, crostacei, vongole, lupini e co33e - (A. 2.3.)

Warm \*seafood salad with P.G.S. Amalfi Coast lemon scented - squids, cuttlefish, octopus, shellfish, clams, lupins and mussels -

\*Alici ripiene con provola dei Monti Lattari impanate e fritte su fonduta di provolone del Monaco  ${\rm DOP}$  - (A.1.4.5.7.)

\*Breaded and fried anchovies filled with smoked provola cheese from Lattari Mountains on a fondue D.O.P. Provolone del Monaco cheese

\*Tonno rosso del Mediterraneo scottato in padella su crema di ceci, aglio e rosmarino - (A. 1.)

Pan-seared Mediterranean red \* tuna on a cream of chickpeas, garlic and rosemary  $\epsilon$  28

Pane, burro e alici sotto sale preparate secondo la tradizione di Cetara con olio e.v.o., peperoncino e prezzemolo -(A. 1.4. 7)

Bread, butter and salted anchovies prepared according to Cetara's tradition with e.v. olive oil, chili pepper and parsley

La nostra Caprese classica Mozzarella di bufala DOP, pomodori e basilico - (A.7) *Our classic Caprese* 

D.O.P buffalo mozzarella cheese, tomatoes and basil



# Fiore di zucca ripieno fritto in tempura con ricotta e provola di Tramonti su vellutata di pomodorini (A. 4.7.)

Deep-Fried tempura pumpkin flower stuffed with ricotta cheese and smoked provola cheese from Tramonti on a cream of cherry tomatoes

€ 14

La nostra \*parmigiana di melanzane (A. 4.7.8.10.)
- melanzane, pomodori pelati San Marzano D.O.P., fior di latte e provola di Tramonti,

Parmigiano Reggiano 30 mesi e basilico -

Our eggplant parmigiana

- eggplant, D.O.P San Marzano peeled tomatoes, mozzarella cheese and smoked provola cheese from Tramonti, *Reggiano Parmesan cheese matured for 30 months and basil* 

# PRIMI PIATTI FIRST COURSES



\*Scialatiello Amalfitano ai frutti di mare (vongole, cozze, lupini) - (A.2.4.5.7.) Scialatielli pasta with seafood (clams, lupins, mussels) £ 24

### \*Risotto alla pescatora (A. 2.3.)

Riso carnaroli con calamari, seppie, crostacei, vongole, lupini, cozze e pomodorini del Piennolo

### Seafood risotto

Carnaroli rice with squids, cuttlefish, shellfish, clams, lupins, mussels and Piennolo cherry tomatoes

# ORDINE MINIMO PER 2 PERSONE – *MINIMUM ORDER FOR 2 PEOPLE* € 29 a porzione/*per portion*

\*Gnocchi di patate fatti a mano con aglio, olio, peperoncino, prezzemolo, pesto Cetarese, Parmigiano Reggiano 30 mesi e colatura di alici D.O.P (A. 1.4.5.7.)

Potatoes handmade \* gnocchi with garlic, oil, chili pepper, parsley, pesto Cetarese, Reggiano Parmesan cheese matured for 30 months and D.O.P anchovy sauce

- pasta mista, patate, provola di Tramonti, pancetta nostrana, Parmigiano Reggiano 30 mesi, basilico e prezzemolo -
- mixed pasta, potatoes, smoked provola cheese from Tramonti, Reggiano Parmesan cheese matured for 30 months, basil and parsley -



## \*La nostra lasagna (A. 4.5.7.8.10.)

## Classica lasagna al ragù con carne di vitello, fior di latte di Tramonti e Parmigiano Reggiano 30 mesi

Classic lasagna with veal ragout, mozzarella cheese from Tramonti and Reggiano
Parmesan cheese matured for 30 months

# SECONDI PIATTI DI PESCE MAIN COURSES OF FISH



Trancio di branzino del Mediterraneo cotto al vapore in vellutata di limone Amalfitano su verdure croccanti di stagione e misticanza di campo (A. 1.4.)

Steamed mediterranean sea bass steak on a cream of lemon from Amalfi and seasonal crunchy vegetables and salad

€ 27

Polpo arrosto con patate al forno, mozzarellina di bufala impanata e fritta, pomodorini semi druj e zest di limone Costa d'Amalfi I.G.P. - (A.2.4.7)

Roasted octopus with roast potatoes, breaded and fried nibble of buffalo mozzarella cheese, semi-dry tomatoes and P.G.I. Amalfi Coast lemon zest

€ 26

Baccalà del professore

(baccalà nordico, patate, olive verdi, olive nere e capperi) -(A. 1.) (Nordic codfish, potatoes, green olives, black olives and capers)

Grigliata di pesce del Golfo (A. 1.2.3.)
- pesce bianco, crostacei, calamari e tonno-

Grilled fish of the Gulf
- whitefish, shellfish, squids and tuna -

\*Frittura di pesce (A. 1.2.3.4.)

- calamari, gamberi, pesci di paranza e alici -

Fried fish

- squids, shrimps, paranza and anchovies -



# Pescato del giorno alla griglia o al forno (A. 1.)

(secondo la disponibilità del nostro mare)

Grilled or baked catch of the day (according to the availability offered by the local fishermen)  $\in 8,00$  all' etto / per hectogram

### SECONDI PIATTI DI CARNE MAIN COURSES OF MEAT

Filetto di manzo ai due pepi con patate schiacciate e la sua salsa (pepe verde, pepe rosa, cognac, crema di latte e burro chiarificato) - (A. 4.7.8.10)
\*Beef fillet prepared with two types of peppers, mashed potatoes and its sauce (green pepper, pink pepper, cognac, milk cream and clarified butter)

Nodino di vitello rosolato in padella ai funghi porcini e rosmarino e la sua riduzione-(A.4.7)

Pan-roasted veal knot with porcini mushrooms, rosemary and its sauce  $\epsilon_{26}$ 

# \*Il nostro Hamburger (A. 4.7.9.14.)

Il nostro\*pane, hamburger di Scottona, pancetta croccante, pomodorini semi dry e formaggio cheddar, cipolla rossa caramellata, lattuga e patatine fritte come una volta

### \*Our Hamburger

Our home-made \*bread, hamburger of Scottona meat, crispy bacon, semi-dry tomatoes, cheddar cheese, red caramelized onion, lettuce and french fries ... in traditional style

# CONTORNI SIDE DISHES



Patate fritte .... "come una volta"

French fries ... in traditional style

Insalata mista Mixed seasonal salad

Patate al forno al rosmarino
Roast potatoes flavored with rosemary

Scarola ripassata alla napoletana (A. 9.)
- pinoli, uvetta sultanina, olive nere di Gaeta e aglio Neapolitan-style sautéed escarole
- pine nuts, sultana raisin, black olives from Gaeta and garlic -

€6

Selezione di formaggi Campani serviti con le nostre confetture - Provolone del Monaco DOP stagionato 6/8 mesi; Taleggio di pecora a latte crudo dei pascoli Cilentani; Capra di Bagnoli Irpino stagionato 4 mesi dei pascoli locali; Blu di bufala con muffe nobili-(A. 7.9.10.)

Selection of cheeses from Campania served with our jams
-D.O.P Provolone del Monaco cheese matured for 6/8 months; Taleggio sheep cheese from Cilento;
Capra of Bagnoli Irpino cheese matured for 4 months from local pastures; Buffalo blu cheese with noble
rot -

#### **DESSERTS**



Soufflé al limone Costa d'Amalfi I.G.P (A. 5.7.) *P.G.I Amalfi Coast lemon Soufflè* **Euro 10,00** 

Monte Bianco (A. 4. 5.7.8.9.)

Meringa alla vaniglia con crema chantilly, cioccolato e crema di castagne. Salsa al cioccolato e zabaione. Vanilla meringue with chantilly cream, chocolate and chestnut cream. Chocolate and eggnog sauce.

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, sphere filled with mascarpone, ladyfingers dipped in coffee, sauce of dark chocolate 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.

Buttery shortcrust pastry, vanilla custard, strawberries merinque, fresh seasonal fruits and wildberries, lemon sorbet with e.v. olive oil 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

\*Tortino al cioccolato fondente (A. 4.5.7.)

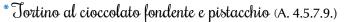
Con il cuore caldo con gelato alla vaniglia del Madagascar

Pie with warm heart of dark chocolate served with Madagascar vanilla ice cream

Euro 8,00

Per qualsiasi informazione su allergeni contrassegnati con "A" e prodotti trattati con la tecnica dell'abbattimento di temperatura contrassegnati con asterisco \* di colore blu, 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 marked with \* blue, 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





Con il cuore caldo al pistacchio Siciliano con gelato alla vaniglia del Madagascar Pie with warm heart of Sicilian pistachio and dark chocolate served with Madagascar vanilla ice cream Euro 9,00

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



# LE NOSTRE PIZZE GOURMET OUR PIZZAS GOURMET

(a.4.7) Regina

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

Classic Margherita with D.O.P. San Marzano peeled tomatoes, mozzarella cheese from Tramonti, e.v. olive oil , basil.

€ 8

(a.4.7.9). Italia

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

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

10.00

### (a.4.7) Amalfi

Fior di latte e provola di Tramonti, Prosciutto crudo di Parma Sant'Hario 24 mesi D.O.P., carpaccio di limone Costa d'Amalfi J.G.P., stracciata di bufala, zenzero fresco, olio e.v.o..

Mozzarella cheese and smoked provola cheese from Tramonti, D.O.P. Sant'Ilario Parma ham matured for 24 months, P.G.I Amalfi Coast lemon carpaccio, buffalo stracciata cheese, fresh ginger, e.v. olive oil.

15.00

(<u>a</u>4.7.9). Ravello

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

Mozzarella cheese from Tramonti, matches zucchini, shavings of D.O.P. Provolone del Monaco cheese, bacon, toasted almond grains, e.v. olive oil, basil.

12,00

### (a.4.7.) Tramonti nel cuore

Pomodori pelati San Marzano D.O.P., fior di latte e provola di Tramonti, melanzane a funghetto, pomodorini datterini rossi e gialli, salsiccia nostrana, scaglie di provolone del Monaco D.O.P., olio e.v.o., basilico. D.O.P. San Marzano peeled tomatoes, mozzarella cheese and smoked provola cheese from Tramonti, fried aubergines, red and yellow cherry tomatoes, local sausage, shavings of D.O.P. Provolone Del Monaco, 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 contrassegnati con asterisco \* di colore blu, 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 marked with \* blue, 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

#### (a.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., basilico.

Uellow datterino tomatoes sauce, mozzarella cheese from Tramonti, local crispy bacon, shavings of D.O.P. Provolone del Monaco cheese, toasted almonds, e.v. olive oil, basil.

#### 14.00

## (a.1.4) Pizza del Marinaio

Pomodori pelati San Marzano D.O.P., pomodorini datterini rossi, alici sottosale preparate secondo la tradizione di Cetara, olive taggiasche, capperi di Salina, olio e.v.o., aglio, origano, basilico. D.O.P. San Marzano peeled tomatoes, red datterini tomatoes, salted anchovies prepared according to Cetara's tradition, taggiasche

> olives, capers from Salina, e.v. olive oil, garlic, oregano, basil. 9.00

### (a.4.7.) Crocchettona

Provola e fior di latte di Tramonti, salame Napoli, crocchette di patate, olio e.v.o., basilico. Mozzarella cheese and smoked provola cheese from Tramonti, Neapolitan salami, potato croquettes, olive oil e.v., basil.

#### 14,00

## (a.4.7.) 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, mozzarella cheese from Tramonti, grilled artichokes, taggiasca olives, sautéed Champignon mushrooms, grilled ham, basil.

12.00

## (a.4.7.) Scugnizzo

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

D.O.P. San Marzano tomatoes, mozzarella cheese from Tramonti, artisan \*wurstel, French fries, e.v. olive oil, basil.

#### 10,00

### (a.4.7.9.) Friariè

Fior di latte e provola di Tramonti, salsiccia nostrana, broccoli saltati all'olio e.v.o., aglio, peperoncino e tarallo napoletano sbriciolato

Mozzarella cheese and smoked provola cheese of Tramonti, local sausage, sautéed broccoli with e.v. olive oil, garlic, fresh chili peppers and crumbled Neapolitan tarallo

15.00

Per qualsiasi informazione su allergeni contrassegnati con "A" e prodotti trattati con la tecnica dell'abbattimento di temperatura contrassegnati con asterisco \* di colore blu, 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 marked with \* blue, 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

### (a.4.7.) Profumi dei Monti Lattari



Provola e fior di latte di Tramonti, funghi \*porcini trifolati, patate al forno, rosmarino, olio e.v.o.

Smoked provola cheese and mozzarella cheese from Tramonti, sautéed\* porcini mushrooms, roast potatoes, rosemary, e.v. olive oil.

# 15,00 (a.4.7.) Indiavolata

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., basilico. D.O.P. San Marzano peeled tomatoes, green peppers, mozzarella cheese from Tramonti, spicy Calabrian spianata, 'Nduja from Spilinga, D.O.P. Reggiano Parmesan cheese matured for 30 months, e.v. olive oil, basil.

13,00

### (a.4.7.) Nonna mia

Ragù di pomodoro, fior di latte di Tramonti, polpette di manzo, pinoli, uvetta, fiocchi di ricotta, Parmigiano Reggiano D.O.P. 30 mesi, olio e.v.o.

Classic tomato ragout, mozzarella cheese from Tramonti, beef balls, pine nuts, raisins, flakes of ricotta cheese, D.O.P. Reggiano
Parmesan cheese matured for 30 months, e.v. olive oil.

#### 13.00

### (a.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., stracciata di bufala, julienne di pomodori secchi, olio e.v.o..

mozzarella cheese from Tramonti, flakes of buffalo ricotta cheese, Favola Gran Riserva pistachios Mortadella, D.O.P. pistachios cream from Bronte, buffalo stracciata cheese, julienne of dried tomatoes, e.v olive oil.

14,00



#### (a.4.6.). Primitiva

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

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

8,00

### (a.4.7.) La Montanara

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

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

8,00

### (a.4.7.) Calzone Fritto Napoletano

Pomodori pelati San Marzano D.O.P., fior di latte e ricotta di Tramonti, pepe nero, salame Napoli, basilico. D.O.P. San Marzano peeled tomatoes, mozzarella cheese and ricotta cheese from Tramonti, black pepper, Neapolitan salami, basil. 10,00

### (a.1.4.7.9.) Calzone di Nonna Carmela

Scarola, alici sotto sale prodotte secondo la tradizione di Cetara, olive taggiasche, pecorino romano D.O.P., capperi di Salina, uvetta passita, pinoli, olio e.v.o., aglio, peperoncino fresco.

Endive, salted anchovies prepared according to Cetara's Tradition, taggiasca olives, D.O.P. Sardinian pecorino cheese, capers from Salina, raisins, pine nuts, e.v olive oil, garlic, fresh chili peppers.

11,00



#### 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. arantire la freschezza di alcuni prodotti, contrassegnati con \* di colore blu, per motivi tecnici e di conservazi

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 waitstaff.

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°C/+4°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	1. Fish
2. Molluschi	2. Clams
3. Crostacei	3. Shellfish
4. Cereali contenenti glutine	4. Cereals containing
5. Uova	5. Egg
6. Soia	6. Soy
7. Latte	7. Milk
8. Anidride solforosa e solfiti	8. Sulfur dioxide and sulfites
9. Frutta a guscio	9. Nuts
10. Sedano	10. Celery

10. Sedano
10. Celery
11. Lupini
11. Lupins
12. Senape
12. Mustard
13. Arachidi
14. Semi di sesamo
14. Sesame seeds

Coperto per persona / Cover charge for person Euro 3,00 a persona / Eur 3,00 for person