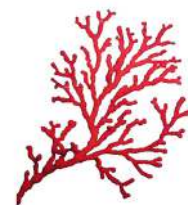


ANTIPASTI STARTERS



**Insalata di mare tiepida al profumo di limone Costa d'Amalfi I.G.P.*

- calamari, seppie, polpo, crostacei, vongole, lupini e cozze - (A. 2.3.8.)

*Warm *seafood salad I.G.P. Amalfi Coast lemon scented*

- squids, cuttlefish, octopus, crustaceans, clams, lupini clams and mussels -

Euro 20,00

Sautè di frutti di mare con pane tostato

- vongole, lupini e cozze - (A. 2.4.9.)

Sautéed seafood with toasted bread

- clams, lupini clams and mussels -

Euro 22,00

**Tonno rosso del Mediterraneo scottato in padella*

su verdure di stagione e perle di aceto balsamico di Modena DOP (A. 1.)

*Mediterranean pan-seared red *tuna with seasonal vegetables and DOP balsamic vinegar
pearls from Modena*

Euro 25,00

*Insalatina di *baccalà cotto al vapore (A. 1.8.)*

*Con cavolfiori, patate, papacella Napoletana, olive verdi e filetti di alici salate preparate
secondo la tradizione di Cetara*

Euro 22,00

La nostra Caprese con fresella di Agerola (A. 7.4.)

- mozzarella di bufala DOP, pomodorini gialli e rossi, cipolla di Tropea,
basilico e origano -

Our Caprese with fresella from Agerola

- DOP buffalo mozzarella cheese, red and yellow tomatoes, onion from Tropea, basil and oregano -

Euro 16,00

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



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

*Fried pumpkin flower in tempura with ricotta and provola cheese from Tramonti cream of
Piennolo tomatoes*
Euro 14,00

*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, fior di latte and provola cheese from Tramonti,
Parmigiano Reggiano cheese matured for 30 months and basil*
Euro 15,00

** Gateau di patate alla napoletana (A. 4.5.7.)
- patate, salame Napoli, prosciutto cotto, fior di latte di Tramonti, prezzemolo, Parmigiano Reggiano
30 mesi e cialdina di provolone del Monaco D.O.P. -*

*Neapolitan potato gateau
- potatoes, Neapolitan salami, ham, fior di latte cheese from Tramonti, parsley, Parmigiano Reggiano
cheese matured for 30 months and shaving of D.O.P. Provolone del Monaco -*
Euro 15,00

**PRIMI PIATTI
FIRST COURSES**



Paccheri di Gragnano I.G.P. al ragù di pesce di scoglio (A. 1.4.10.)
(gallinella di mare o scorfano)

Paccheri from Gragnano I.G.P. with ragù of rock fish
(gurnard or redfish)

Euro 21,00

**Risotto alla pescatora (A. 2.3.8.)*

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

Seafood risotto

Carnaroli rice Acquerello with squids, cuttlefish, crustaceans, clams, lupini clams, mussels and Piennolo tomatoes

ORDINE MINIMO PER 2 PERSONE – MINIMUM ORDER FOR 2 PEOPLE

Euro 27,00 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 di Cetara DOP*
(A. 1.4.5.7.)

*Potato handmade * gnocchi with garlic, oil, pepper, parsley, Cetarese pesto, Parmigiano
Reggiano cheese matured for 30 months and DOP anchovies filtering from Cetara*

Euro 18,00



**Fusilli al ferretto fatto a mano secondo la tradizione di Minori
alla Nerano con zucchine, burro al basilico e scaglie di provolone del Monaco DOP*
(A. 4.7.)

*Fusilli handmade pasta according to Minori's tradition alla Nerano with courgettes, basil
butter and flakes of DOP provolone del Monaco*
Euro 18,00

'A pasta e patate cu 'a provola (A. 4.7.)

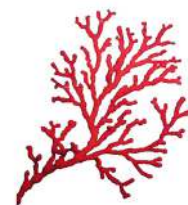
- pasta mista, patate, provola di Tramonti, pancetta nostrana, pomodori San Marzano DOP, Parmigiano Reggiano 30 mesi, basilico e prezzemolo -
 - mixed pasta, potatoes, provola cheese from Tramonti, bacon, DOP San Marzano tomatoes, Parmigiano Reggiano cheese matured for 30 months, basil and parsley -
- Euro 16,00
-

**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 ragù made with veal beef, fior di latte cheese from Tramonti and
Parmigiano Reggiano cheese matured for 30 months*
Euro 16,00

SECONDI PIATTI DI PESCE MAIN COURSES OF FISH



*Francio 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 steaks with cream of lemon from Amalfi and seasonal
crunchy vegetables and mesclun*
Euro 26,00

*Polpo arrosto con patate fritte, (A. 2.7.)
pomodorini semy dry, stracciata di bufala e zest di limone Costa d'Amalfi I.G.P.*
*Roasted octopus with fried potatoes, semy dry tomatoes, buffalo stracciata cheese and IGP
Amalfi Coast lemon peels.*
Euro 24,00

Grigliata di pesce del Golfo (A. 1.2.3.8.)
- pesce bianco, crostacei, calamari e tonno -
Grilled fish of the Gulf
- white fish, crustaceans, squids and tuna -
Euro 28,00

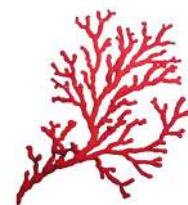
**Frittura di pesce (A. 1.2.3.4.8.)*
- calamari, gamberi, pesci di paranza e alici -
Fried fish
- squids, shrimp, paranza fish and anchovies -
Euro 24,00

Pescato del giorno alla griglia o al forno (A. 1.2.3.)
(secondo la disponibilità del nostro mare)

*Fresh fish of the day, prepared on the grill or in the oven (according to the availability offered by the
local fishermen)*
Euro 8,00 all' etto / per hectogram

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

SECONDI PIATTI DI CARNE MAIN COURSES OF MEAT



**Filetto di manzo brasato al vino rosso
con purea di patate e *funghi porcini trifolati (A. 4.7.10.)*

**Beef fillet braised in red wine with mashed potatoes and sautéed porcini * mushrooms*
Euro 27,00

**Rib Eye di bovino Irlandese alla griglia 250 g
con patate al forno aromatizzate al rosmarino*

Grilled Irish Rib Eye Steak with roasted potatoes flavored with rosemary
Euro 25,00

*Lombo di maiale cotto a bassa temperatura
su scarola ripassata alla napoletana, albicocche disidratate in salsa teriyaky (A. 6.9.)*
*Pork loin cooked at low temperature with Neapolitan sautéed escarole, dried apricots in
teriyaky sauce*
Euro 24,00

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

*Il nostro *pane, hamburger di Scottona, pomodori di stagione, cipolla di Tropea caramellata, provola di
Tramonti impanata e fritta, pancetta croccante, insalata e patate "fritte come una volta".*

**Our Hamburger*

*Our home-made *bread, hamburger of Scottona meat, seasonal tomatoes, caramelized onion from
Tropea, provola cheese from Tramonti breaded and fried, crunchy bacon, salad and French fries "in
traditional style"*
Euro 16,00

CONTORNI SIDE DISHES



*Patate fritte “come una volta”
French fries ... in traditional style*

*Insalata mista
Mixed seasonal salad*

*Patate al forno al rosmarino
Roasted potatoes flavored with rosemary*

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

Euro 6,00

*Selezione di formaggi Campani serviti con le nostre confetture
e tarallo napoletano*

*- 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 and Neapolitan tarallo
- DOP Provolone del Monaco cheese matured for 6/8 months; Taleggio sheep cheese from Cilento;
Capra di Bagnoli Irpino cheese matured for 4 months of local pastures;
Buffalo blu cheese with noble rots -*

Euro 22,00

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

DESSERTS



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

Soufflé with Amalfi Coast I.G.P. lemon

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 sauce and eggnog.

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



* Tortino al cioccolato fondente (A. 4.5.7.)

Con il cuore caldo con gelato alla vaniglia del Madagascar
Dark chocolate cake with warm heart and Madagascar vanilla ice cream

Euro 8,00

* Tortino al cioccolato fondente (A. 4.5.7.9.)

Con il cuore caldo al pistacchio Siciliano con gelato alla vaniglia del Madagascar
Dark chocolate cake with Sicilian pistachio warm heart and Madagascar vanilla ice cream

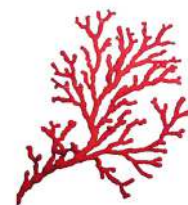
Euro 9,00

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



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, fior di latte cheese from Tramonti, 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 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. Parmigiano Reggiano matured for 30 months, basil pesto, e.v. olive oil, basil, oregano.

10,00

4.7. Amalfi

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

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

15,00

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.

Fior di latte 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

4.7.9. 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, fior di latte and provola cheese from Tramonti, aubergines, red and yellow tomatoes confit, 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



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.

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

14,00

1.4 *Pizza del Marincio*

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, anchovies prepared according to Cetara's tradition, taggiasche olives, capers from Salina, e.v. olive oil, garlic, oregano, basil.

9,00

4.7.8. *Crocchettona*

Provola e fior di latte di Tramonti, salame Napoli, crocchette di patate, olio e.v.o., basilico.

Fior di latte and smoked provola cheese from Tramonti, Neapolitan salami, potato croquettes, olive oil e.v., 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*

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

*D.O.P. San Marzano tomatoes, fior di latte cheese from Tramonti, hand made * wurstel from Trentino, French fries, e.v. olive oil, basil.*

10,00

4.7.9. *Friariè*

Fior di latte e provola di Tramonti, salsiccia nostrana, broccoli saltati all'olio e.v.o., aglio, peperoncino e scaglie di provolone del Monaco D.O.P.

Fior di latte and smoked provola cheese of Tramonti, local sausage, broccoli sautéed with e.v. olive oil, garlic, fresh chilli peppers and shavings of D.O.P. provolone del Monaco cheese

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



4.7. Profumi dei Monti Lattari

Provola e fior di latte di Tramonti, funghi * porcini trifolati,
scaglie di provolone del Monaco D.O.P., * castagne.

*Provola and fior di latte cheese from Tramonti, * porcini mushrooms sautéed, shavings of D.O.P. Provolone del Monaco cheese,
* chestnuts.*

15,00

4.7.8. Indiaciolata

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

*Fior di latte cheese from Tramonti, flakes of buffalo ricotta cheese, Favola Gran Riserva pistachio's Mortadella, D.O.P. pistachio's
cream from Bronte, buffalo stracciata cheese, julienne of dried tomatoes, 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., 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

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.,
basilico.

*Fried pizza with D.O.P. San Marzano peeled tomatoes, D.O.P. Parmigiano Reggiano cheese matured for 30 months,,
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
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



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, fior di latte and ricotta cheese from Tramonti, black pepper, Neapolitan salami, basil.

10,00

1.4.7.9. Calzone di Nonna Carmela

Scarola, alici sottosale 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, 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

4.7.8. Calzone alla parmigiana

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

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

18,00



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.

*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°C/+4°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°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*
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 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