

Antipasti/Starters

La nostra interpretazione di pesce azzurro:alici nostrane ripiene, parmigiana di pesce bandiera locale e tonno rosso del Mediterraneo scottato in padella(G.L.U.P.)*

Blue fish trio, our interpretation:fried anchovies stuffed with Lattari Mountains' smoked mozzarella,eggplant parmigiana with scabbard fish and pan seared Mediterranean tuna(W.M.E.F.)*

Insalata di mare tiepida al profumo di limone Sfusato Amalfitano (P.MLS.C.)*
Seafood salad scented with Amalfi Coast " Sfusato lemon"(F.ML.SF.)*

Alici nostrane ripiene di formaggio dei Monti Lattari(P.L.G.U.)*
Local anchovies stuffed with Lattari Mountains' provola cheese(F.M.W.E.)*

Tonno rosso del Mediterraneo scottato in padella su verdure di stagione(P)*
Pan seared Mediterranean tuna with seasonal vegetables(F)*

Calamaro del Mediterraneo ripieno di pane in cassetta , olive nere di Gaeta , provola di Agerola e alici salate di Cetara su vellutata di pomodorini del Vesuvio(MLS.L.G.)*

Mediterranean squid stuffed with bread,black olives,smoked mozzarella from Agerola and anchovies, on a cherry tomato sauce(ML.M.W.)*

Sauté di frutti di mare ed i suoi crostini(P.G.)*
Sautèed shellfish with croutons(F.W.)*

Selezione di antipasti del Giardiniello secondo la disponibilità del nostro mare (minimo ordine due porzioni)(P.L.G.U.)*

Several interpretations of our Chefs' starters inspired by fresh catch of the day (minimum order two portions)(F.M.W.E.)*

Prosciutto crudo di Parma con mozzarella di Agerola(L)*
Parma ham and mozzarella from Agerola(M)*

La nostra Caprese con mozzarella di Bufala Campana(L)*
Our buffalo Mozzarella Caprese (M)*

*Questo piatto contiene allergeni (la legenda si trova sull'ultima pagina del menù)

*This dish contains allergens (please watch the legend at the end of the menu)

Primi Piatti/Pasta courses

Paccheri di Gragnano al ragù di pesce di scoglio(G.P.)*
"Gragnano's Paccheri" pasta with local rockfish and its sauce(W.F.)*

Scialatielli al profumo di mare(P.G.L.U.)*
Minori's Scialatielli pasta with shellfish and cherry tomatoes(F.W.M.E.)*

Spaghetti alle vongole veraci(G.P.)*
Spaghetti with carpet-shells(clams)(W.F.)*

Risotto Vialone Nano alla Pescatora (minimo ordine 2 porzioni)(P.MLS.C.)*
Finest Italian "Vialone Nano" risotto with prawns,squid,scampi and shellfish
(minimum order two portions)(F.ML.SF.)*

Vermicelli aglio,olio,peperoncino,pesto cetarese e colatura di alici(G.P.FG.)*
"Vermicelli" pasta with garlic,olive oil,chilly,pesto from Cetara with green
and black olives, walnuts and anchovies(W.F.SFR.)*

Ravioli ripieni di ricotta e provola dei Monti Lattari in salsa di pomodorini del
piennolo , basilico e cacioricotta(G.L.U.)*
Home-made ravioli filled with ricotta and smoked mozzarella in a Piennolo
tomato sauce topped with fresh basil and cacioricotta cheese(W.M.E.)*

Candele alla Genovese(S)*
"Candele"pasta alla Genovese-a slow-cooked ragout made from beff and
sweet onions(C)*

N'dunderi alla minorese(G.L.U.S.)*
Minori's "N'dunderi" gnocchi with tomato sauce and smoked
mozzarella(FL.M.E.C.)*

*Questo piatto contiene allergeni (la legenda si trova all'ultima pagina del
menù)

*This dish contains allergens (please watch the legend at the end of the
menu)

Secondi di pesce/Fish main courses

Trancio di branzino del mediterraneo in vellutata di limone con verdure di stagione(P.C.)*

Local sea-bass in lemon sauce with fresh vegetables(F.SF.)*

Pescato locale alla griglia(P)*
Grilled Fresh catch of the day(F)*

Filetto di orata leggermente gratinato al forno e il suo contorno (P.G.L.)*
Dorada Fillet au gratin with vegetables (F.W.M.)*

Grigliata mista di pesce (P.C.MLS.)*
Local mixed grilled fish (F.SF.ML.)*

La nostra frittura di pesce**(MLS.G.)*
Mixed fried fish..our way**(ML.W.)*

La cassuola di pesce napoletana con crostacei,molluschi e frutti di mare e pomodorini**(C.P.MLS.)*

Our Neapolitan fish-soup Cassuola with, crustaceans,seafood, squids and cherry tomatoes**(SF.F.ML.)*

Baccalà cotto al vapore su letto di e crostini di pane aromatizzato al rosmarino(P.G.)*

Steamed codfish with "Controne" beans and flavored rosemary bread(F.W.)*

*Questo piatto contiene allergeni (la legenda si trova sull'ultima pagina del menù)

*This dish contains allergens (please watch the legend at the end of the menu)

** La disponibilità di questi prodotti freschi non può essere garantita e quindi potrebbero essere sostituiti da prodotti congelati di ottima qualità.

**The products indicated with two asterics can be frozen according to the season.

Secondi di carne/Meat main Courses

Filetto di manzo "Black Angus" alla brace con verdure alla griglia(S.)*
Braised "Black Angus" beef fillet with grilled vegetables(C)*

Carrè di agnello neozelandese gratinato al forno con pane verde
aromatizzato,mostarda e le sue verdure(G.FG.)*
New Zealand lamb loin au gratin with parsley,rosemary,thyme,basil and bay
leaf flavored bread,mustard and vegetables(W.SFR.)*

Filetto di coniglio in crosta di pancetta cotto a bassa temperatura con salsa
di pomodorini freschi,olive nere di Gaeta, patate al forno e tartufo nero di
Montella
Rabbit fillet in a bacon crust cooked at low temperature with a cherry tomato
sauce, black olives from Gaeta,potatoes and black truffle from Montella
Chateaubriand servito con la sua riduzione, verdure grigliate,patate novelle e
salsa bernese(L.U.)*
Chateaubriand served with its own reduction, grilled vegetables and
bèarnaise sauce(M.E.)*

Entrecôte origine Irlanda alla griglia con patate novelle al forno
Grilled sirloin source Ireland with ovenbaked new potatoes

*Questo piatto contiene allergeni (la legenda si trova sull'ultima pagina del
menù)

*This dish contains allergens (please watch the legend at the end of the
menu)

Contorni/Side Orders

Patatine fritte**
Fried potatoes**
Verdure al vapore
Steamed vegetables in season
Insalata di rucola
Rocket salad (arugola)
Insalata mista
Mixed green salad with tomatoes

Formaggi Campani DOP/Our DOP/POD Campania region cheese selection

Pecorino di Bagnoli Irpino 100% latte crudo DOP aromatizzato in paglia stagionato 10/12 mesi;

Caprino di Montesangiacomo 100% latte crudo stagionato 4 mesi;

Caciotta Campagnola di Ariano Irpino a latte crudo locale di vaccino 100% stagionato in grotta 2 mesi ;

Formaggio di Bufala Cilentano 100% stagionato 4/5 mesi
bocconcino di Agerola;

confetture artigianali 100% frutta stagionale senza conservanti di
Montemarano(L)*

Pecorino di Bagnoli Irpino 100% raw ship milk-this cheese is wrapped in straw- it's aged for 10/12 months;

Caprino di Montesangiacomo (AV) 100% raw goat milk-it's aged for four months;

"Caciotta Campagnola di Ariano Irpino" 100% cow milk-it's aged in grotto for four months;

Buffalo milk cheese from Cilento-it's aged for 4 or 5 months;

Bocconcino fom Agerola;

Artisanal jams in season from Montemarano- Without preservatives(M.)*

Provolone del Monaco DOP con confettura pere e noci(L.)*

"Provolone del Monaco DOP" Lattari Mountains raw cow milk cheese- it's aged for at least six months.Served with pear jam and walnuts(M)*

Coperto/Cover charge

*Questo piatto contiene allergeni (vedere legenda a fine menù)

*This dish contains allergens (please,read carefully the legend you can find in this menù)

**prodotto congelato

**frozen product

***Facciamo del nostro meglio per gestire al meglio le intolleranze alimentari, quindi ti chiediamo gentilmente di comunicarci eventuali allergie anche se il piatto da te scelto non contiene allergeni.

***We always do our best to cater for food intolerance, we therefore kindly ask you to inform us on your requirements in advance even though you may think your dish is ok.

Legenda allergeni

Cereali contenenti glutine (Grano,Segale,Orzo,Farro,Avena,Kamut)

K:Kamut

Av:Avena

O:Orzo

F:Farro

SG:Segale

G: Grano

L: Latte

U: Uova

S : Sedano

FG: Frutta a guscio(mandorle,noci,nocciole,pistacchi)

P: Pesce

C/PBC: Crostacei/Prodotti a base di crostacei

Mls: molluschi

List of allergens

Gluten-containing grains (Wheat,Rye, Barley, Oats, Spelled, Kamut)

K:Kamut

SP:Spelled

O:Oats

B:Barley

R:Rye

W: Wheat

M: Milk

E : Egg

C : Celery

SFR: Shell Fruits (almonds, walnuts, hazelnuts, pistachios)

F : Fish

SF: Shell Fish

Msc: Molluscs (squid and cuttlefish)