

## O' Ndundu

600 gr. di farina, 3 uova  
3 cucchiari di formaggio, 1 kg di ricotta,  
sale e pepe.

Mettere la farina sul tavolo, aggiungere  
la ricotta e i rossi d'uovo, il formaggio,  
sale e pepe. Mischiare il tutto per avere  
un impasto unico. Tagliare il tutto per avere  
piccoli pezzi che assomigliano a dei piccoli  
salsicciotti e passarli sopra una forchetta.

## *Antipasti / Starters*

Sapore di mare: alici impanate e fritte, ripiene di provola, parmigiana di pesce bandiera, tonno rosso del Mediterraneo scottato in padella e baccalà al vapore su letto di fagioli di Controne 🍷

*Sapore di mare: fried anchovies stuffed with smoked mozzarella from Lattari Mountains, eggplant parmigiana with scabbard fish, pan seared Mediterranean tuna and steamed codfish with Controne beans 🍷*

Insalata di mare\*\* tiepida al profumo di limone Sfusato Amalfitano IGP  
*Warm seafood salad\*\* scented with Amalfi Coast IGP "Sfusato lemon"*

Alici impanate e fritte, ripiene di provola dei Monti Lattari  
*Local fried anchovies stuffed with smoked mozzarella from Lattari Mountains*

Tonno rosso scottato in padella su misticanza di campo e riduzione balsamica  
*Pan seared tuna on a bed of wild herbs with a reduction of balsamic vinegar*

Calamaro del Mediterraneo\*\* ripieno di pane in cassetta, olive nere di Gaeta, provola di Agerola e alici salate di Cetara su vellutata di pomodorini  
*Mediterranean squid\*\* stuffed with bread, Gaeta's black olives, smoked mozzarella from Agerola and anchovies from Cetara on a rich tomato sauce*

Carpaccio di gamberoni\*\* di Porto Santo Spirito con verdure croccanti e sfere di aceto balsamico  
*Porto Santo Spirito's king prawn\*\* carpaccio with crunchy vegetables and balsamic vinegar*

Prosciutto crudo di Parma con mozzarella di Agerola  
*Parma ham and local mozzarella from Agerola*

La nostra Caprese con mozzarella di Bufala Campana DOP  
*Our Mozzarella di bufala DOP (buffalo mozzarella) Caprese*



## *Primi Piatti / Pasta Courses*

Mezze maniche di Gragnano al ragù di pesce di scoglio (minimo ordine 2 porzioni)  
*“Gragnano’s Paccheri” pasta with ragù of local rockfish (minimum order two portions)*

Scialatielli al profumo di mare  
*“Minori’s Scialatielli” pasta with shellfish*

Spaghetti alle vongole veraci  
*Spaghetti with carpet-shells (clams)*

Risotto Vialone Nano alla Pescatora (minimo ordine 2 porzioni)  
*Finest Italian “Vialone Nano” risotto with prawns, squid, scampi and shellfish  
(minimum order two portions)*

Gnocchi di patate fatti in casa con aglio, olio, peperoncino, pesto cetarese  
e colatura di alici di Cetara 🍷  
*Potato Gnocchi with garlic, olive oil, chilli, pesto from Cetara with green and black olives,  
walnuts and essence of anchovies (Colatura di Cetara) 🍷*

Ravioli ripieni di ricotta e provola dei Monti Lattari in salsa di pomodorini  
del piennolo, basilico e cacioricotta locale  
*Home-made ravioli filled with ricotta and smoked mozzarella from Lattari Mountains in a Piennolo  
tomato sauce topped with fresh basil and local cacioricotta cheese*

Crespolini di “Nonna Nunzia” ripieni al formaggio e salumi  
con besciamella leggera e basilico fritto  
*Crepes baked with a filling of ham, salami, cheese and a light béchamel  
sauce garnished with fried basil leaves “Nonna Nunzia’s recipe”*

N’dunderi Minoresi con ragù napoletano e polpettine fritte  
*Ricotta dumplings with a rich neapolitan sauce and meatballs (local speciality)*



## *Secondi di Pesce / Fish main Courses*

Trancio di branzino del mediterraneo in vellutata di limone  
con verdure di stagione

*Local sea-bass in lemon sauce with fresh vegetables*

Pescato locale alla griglia  
*Grilled Fresh catch of the day*

Filetto di orata leggermente gratinato al forno e il suo contorno  
*Seabream fillet au gratin with seasonal vegetables*

Grigliata mista di pesce  
*Local mixed grilled fish*

La nostra frittura di pesce  
*Mixed fried fish... our way*

Polpo locale arrosto su crema di patate,  
lattuga di mare fritta e petali di pomodoro  
*Grilled local octopus on creamed potatoes, fried sea-weed and tomato petals*

Baccalà\*\* al filetto di San Marzano DOP con olive nere di Gaeta,  
capperi e patate chips  
*Traditional dried cod with San Marzano Tomatoes,  
black olives from Gaeta, capers and potato chips*

## *Secondi di Carne / Meat main Courses*

Filetto di manzo “Black Angus” brasato all’aceto balsamico  
con cipollotti e baby carote caramellate

*Braised “Black Angus” beef fillet with caramelized onions and baby carrots*

*circa 220 gr / about 220 g*

Costolette di agnello\*\* irlandesi alla griglia aromatizzate al timo e il loro contorno

*Thyme flavoured grilled Irish lamb chops\*\* served with seasonal vegetables*

*circa 260 gr / about 260 g*

Guancia di vitello nazionale cotto a bassa temperatura  
su letto di patate schiacciate e la sua riduzione

*Slow cooked Italian veal cheeks served with their reduction and mashed potatoes*

*circa 240 gr / about 240 g*

Entrecôte di Scottona alla griglia con patate al forno

*Grilled ribeye steak with rosemary roast potatoes*

*circa 280 gr / about 280 g*

*La Famiglia Di Bianco ed i loro collaboratori Vi augurano un felice soggiorno nel proprio Ristorante. Un servizio che dura dal 1955, basato sulla freschezza e la qualità di tutti i prodotti offerti alla Clientela, selezionati giorno per giorno, avendo cura nello scegliere tutto ciò che il mercato offre secondo le stagioni.*

*Ristorante Giardiniello*  
