



Erano i primi anni 50, quando Donna Elvira affacciata ai fornelli, dalla sua “finestra sul mare” de “la Residenza d’epoca la Corallina”, aspettava il rientro dei pescherecci di ritorno dalle battute di pesca al largo della costa di Punta Licosa, per assicurarsi il pescato migliore da servire ai suoi clienti.

Dopo più di mezzo secolo, oggi, con lo stesso spirito, volto alla valorizzazione di prodotti autoctoni, il ristorante “Donna Elvira” intende mantenere vivo il ricordo e i piatti della tradizione tutta Cilentana.

Le materie prime, sapientemente orchestrate dalle mani del nostro Chef, danno vita ad una sinfonia di gusto e ricercatezza gastronomica, con un occhio attento alle novità culinarie, per un’esperienza tout court dei sapori del territorio.

“La gratificazione più grande vedere la soddisfazione nello sguardo dei nostri ospiti”

*Maître*

*Sabatino Di Meo*





It was in the early 1950s, when Donna Elvira, occupied at her stove, from her “window to the sea” at the Historical Residence La Corallina, waited for the fishing boats returning to the harbour of S. Marco to ensure the best of the catch, to serve to her clients.

More than half a century later, today, with the same spirit and regard for local products, “Donna Elvira Restaurant”, keeps alive the memory and the tradition of Cilento dishes.

The local ingredients are skillfully orchestrated by the hands of our chef, giving life to a symphony of taste and gastronomic refinement, with attention to culinary novelties, for a tout court experience of regional flavours.

“Our greatest gratification is seeing the satisfaction in the eyes of our guests”

*Maître*

*Sabatino Di Meo*



# TRADIZIONE CILENTO

Un percorso gastronomico per ridare vita  
alle ricette più tradizionali della cucina cilentana.

Il menù viene realizzato per l'intero tavolo.

---

## Amuse-bouche

≈ ≈ ≈

Pizza frita spuma di ricotta di bufala,  
scarola, alici e olive

≈ ≈ ≈

Mezzi rigatoni verdure di stagione  
gambero rosso e mozzarella

≈ ≈ ≈

Spaghettono burro di bufala, alici di  
menaica e pane saporito

≈ ≈ ≈

Ricetta della tradizione

≈ ≈ ≈

## Pre-dessert

≈ ≈ ≈

Crostatina scomposta, spuma di ricotta  
di bufala al rum pere e cioccolato

≈ ≈ ≈

Piccola pasticceria

70

≈ ≈ ≈

Abbinamento vino al calice

20

Executive Chef  
*Gerardo Manisera*

# TRADIZIONE CILENTO

A gastronomical journey to bring the most traditional Cilento recipes back to life

Our "Tradizione Cilento" tasting menu is available only for the entire table.

---

## Amuse-bouche

≈ ≈ ≈

Fried pizza with sautéed escarole, buffalo ricotta foam, anchovies and olives

≈ ≈ ≈

Mezzi rigatoni pasta with seasonal vegetables, red shrimp, and mozzarella cheese

≈ ≈ ≈

Spaghetti with buffalo butter, Menaica anchovies, and seasoned bread crumbs

≈ ≈ ≈

## Tradition's Recipe

≈ ≈ ≈

## Pre-dessert

≈ ≈ ≈

Ruffled tart with a rum flavoured buffalo ricotta mousse, pears and chocolate

≈ ≈ ≈

## Pastries

70

≈ ≈ ≈

Glass of wine pairing with each dish

20

Executive Chef  
*Gerardo Manisera*

# ANTIPASTI

---

## L'uovo e la seppia

18

*Uovo Bio cotto a bassa temperatura, julienne di sepioline e maionese di piselli.*



≈ ≈ ≈

## Scarola 'mbuttunata

20

*Come la preparava nonna Elvira, scarola dell'orto ripiena con uova e caciocotta del Cilento servita in brodo.*



≈ ≈ ≈

## Scapece di alici

18

*Le alici: Ingrediente fondamentale nelle ricette della tradizione cilentana incontrano le zucchine e la menta.*



≈ ≈ ≈

## Pizza in white

22

*Dal 2015 nella storia di Donna Elvira. Pizza frita, spuma di ricotta di bufala, tartare di gambero rosso e caviale di salmone.*



≈ ≈ ≈

## La pizzaiola

18

*Crudo di vitello, gel di acqua di pomodoro, basilico, origano e briciole di olio evo.*



≈ ≈ ≈

# STARTERS

---

## The egg and the cutterfish 18

*BIO egg cooked at low temperature, julienne of cuttlefish and peas mayonnaise.*



≈ ≈ ≈

## Scarola 'mbuttunata 20

*Prepared according to Grandma Elvira's recipe, escarole stuffed with eggs and Cilento Cacioricotta cheese, served in a light sauce.*



≈ ≈ ≈

## Anchovies scapece 18

*Anchovies: one of the main ingredients used in traditional Cilento recipes, in this dish are combined with zucchini and mint.*



≈ ≈ ≈

## Pizza in white 22

*Served since 2015, this dish is part of Donna Elvira's historic menu: fried pizza, buffalo ricotta mousse, red prawn tartare, and salmon caviar.*



≈ ≈ ≈

## The Pizzaiola 18

*Raw veal, gel og tomatoes water, basil, oregano and scrao of E.V.O. Oil.*



≈ ≈ ≈

# PRIMI

---

## Spghettino con alici e burro di bufala

20

*Dal 2021 nella storia di Donna Elvira.*



≈ ≈ ≈

## Le Lagane in Cilento

22

*Lagane fatte a mano, ceci bianchi e neri, estratto di scampo, scampo crudo e limone.*



≈ ≈ ≈

## Ris8 alla parmigiana *minimo per 2 persone*

22

*Riso vialone nano, melanzane, pomodoro bruciato, grana di bufala, mozzarella e basilico*



≈ ≈ ≈

## La mischiata

22

*Mischiato potente di Gragnano "Pastificio dei Campi" patate, cozze, provola e aglio fermentato.*



≈ ≈ ≈

## Tortelli caprino e capretto

22

*Tortelli fatti a mano ripieni di caprino, ragù bianco di capretto e il suo fondo.*

≈ ≈ ≈

# FIRST COURSE

---

## Spaghetti with anchovies and buffalo butter 20

*Since 2021, a part of Donna Elvira's history.*



≈ ≈ ≈

## Lagane in Cilento 22

*Homemade lagane's pasta with white and black chickpea, prawn extract, raw prawn and lemon.*



≈ ≈ ≈

## Parmesan Ris8 (risotto) *minimum for 2 persons* 22

*Vialone nano rice, eggplant, burnt tomato, buffalo's grated cheese, mozzarella cheese and basil.*



≈ ≈ ≈

## La mischiata 22

*Mixed pasta, potatoes, mussels, provola cheese and fermented garlic.*



≈ ≈ ≈

## Tortelli's goat and caprine 22

*Homemade tortelli filled with goat cheese, white ragù of goat and it's base.*

≈ ≈ ≈



# SECONDI

---

## Zuppa di pesce

38

*Dal 2021 nella storia di Donna Elvira. Zuppa di pesce cotto e crudo, pane e limone.*



≈ ≈ ≈

## La paranza di Angeluddo

25

*Misto di paranza, verdure e maionese all'olio d'oliva.*

≈ ≈ ≈

## Ombrina e ciambotta

24

*Filetto di ombrina scottato, ciambotta cilentana, basilico e schiuma di mare.*



≈ ≈ ≈

## Controfiletto e rosmarino

30

*Controfiletto di vitello al fumo di rosmarino, il suo jus, patata sotto sale ripiena.*



≈ ≈ ≈

## Pescato del giorno

≈ ≈ ≈

# SECOND COURSE

---

## Fish soup

38

Since 2021, part of Donna Elvira's historic menu. A seafood soup with cooked and raw fish, served with bread and lemon.



≈ ≈ ≈

## La paranza di Angeluddo

25

Mix of fresh fried fish, served with vegetable and evo olive oil mayonnaise.

≈ ≈ ≈

## Umbrine and ciambotta

24

Browned umbrine, cilentana's ciambotta, basil and sea foam.



≈ ≈ ≈

## Veal and rosemary

30

Smoked rosemary sirloin veal, with it's own jus and riped cured potato.



≈ ≈ ≈

## Catch of the day

Freshly caught fish.

≈ ≈ ≈

# DESSERT

---

Crostata scomposta, spuma di ricotta di bufala al rum, pere e cioccolato 8

≈ ≈ ≈

Babbà fragole, limone e basilico 8

≈ ≈ ≈

Pizza roce 8

≈ ≈ ≈

Ops mi è caduto l'uovo 10



≈ ≈ ≈

Tagliata di frutta 8

≈ ≈ ≈

# DESSERT

---

Ruffled tart with a rum flavoured Buffalo ricotta mousse, pears and chocolate 8

≈ ≈ ≈

Rum Babà with strawberry, lemon and basil 8

≈ ≈ ≈

Local traditional cake 8

≈ ≈ ≈

Ops I dropped the egg 10

*Mascarpone mousse, white chocolate shell, orange gel and kataifi paste.*



≈ ≈ ≈

Mixed sliced fruit 8

≈ ≈ ≈



Nelle nostre preparazioni possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati ALLERGENI. Elenco degli INGREDIENTI ALLERGENICI utilizzati e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011 - Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze che possono essere presenti: cereali contenenti glutine e prodotti derivati, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio e loro prodotti, sedano, senape, semi di sesamo, solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg, lupini, molluschi. Per motivi logistici e di igiene alcuni ingredienti o pietanze potrebbero aver subito trattamenti termici.

Our preparations may contain ingredients or adjuvants considered to be ALLERGENS. The ALLERGENIC INGREDIENTS used are listed in the attached II of the Reg. UE n. 1169/2011. Substances or products that cause allergies or intolerances that may be present are: Cereals containing gluten and derived products, crustaceans, eggs, fish, peanuts, soya, milk, nuts and their products, celery, mustard, sesame seeds, sulphites in concentrations above 10 mg/kg, lupins, molluscs. For logistical and hygiene reasons some ingredients or dishes may have undergone heat treatment.