

COLAZIONE & MERENDA | BREAKFAST & SNACK

- ✿ Fetta di torta o plumcake | *Slice of cake or plumcake* 3
- ✿ Yogurt con frutta fresca o cereali | *Yogurt with fresh fruit and cereals* 6

FRUTTA & DESSERT | FRUIT & DESSERT

- ✿ Tagliata di frutta di stagione | *Cut of seasonal fruit* 8
- ✿ Spremuta d'arancia | *Orange juice* 4

- ✿ LETTERINA by Antonio Ventieri 8

GELATI | ICE CREAM "Gelateria Di Matteo - Torchiara"

- ✿ Gelato artigianale coppetta | *Cup of artisan ice cream* 6

PANINI & FOCACCIA | SANDWICHES & FOCACCIA

- ✪ Hamburger di vitello “Macelleria Malandrino”, provola affumicata, melanzane, pomodori e maionese con patatine. | *Veal burger with smoked provola cheese, aubergines, tomatoes and mayo, served with a side of fries* 20
- ✪ Focaccia mortadella, pistacchio e straciatella 14
Focaccia with Mortadella (Bologna Ham), Pistachio Pesto and Straciatella Cheese

CUCINA | KITCHEN

- ✪ Parmigiana | *Eggplant parmigiana* 12
- ✪ Crudo e mozzarella di bufala DOP “Caseificio La Mozzatella” 12
Parma ham and buffalo mozzarella PDO “Caseificio La Mozzatella”

CILENTO

- ❁ **Aperitivo cilentano** 60
Salsiccia, soppressata, capocollo e pancetta "Azienda Agricola Avagliano"; selezione di formaggi di capra: semistagionato e gorgonzola di capra; acquasale cilentana; pizza cilentana con impasto 100% integrale, datterini rossi e gialli; caprese con pomodori e mozzarella di bufala DOP "Caseificio La Mozzatella"; olive ammaccate crostini con alici di menaica; olio extra vergine d'oliva "Oleificio Serra Marina"; pane bianco lievito madre "Panificio Nonno Enrico". | *Aperitif served with selection of local cured meats goat cheese; acquasale cilentana: moist bread topped with tomatoes; pizza cilentana: 100% whole wheat dough, red and yellow tomatoes, "menaica" anchovies, oregano, and basil; caprese: buffalo mozzarella cheese, sliced tomatoes and basil; typical olives, bread and "menaica" anchovies; typical olive oil; bread.*

- ☀ **Aperitivo mare | Seafood aperitif** 60
Seppiolina, scampi e gambero rosso, carpaccio di pescato del nostro mare.
Cuttlefish, red shrimp, scampi fish and assorted fish carpaccio.

- ❁ **Pizza frita cilentana con pomodoro e fonduta di pecorino** 10
Cilento fried pizza with tomato sauce and a pecorino cheese fondue

- ❁ **Acquasale cilentana con pomodori, tonno sott'olio, olive ammaccate cilentane mozzarella di bufala e alici di menaica** | *Acquasale Cilentana: moist bread topped with tomatoes, tuna, olives, buffalo mozzarella cheese and anchovies* 16

- ☀ **Caprese: mozzarella di bufala "Caseificio La Mozzatella", pomodori e basilico** 14
Caprese salad : buffalo mozzarella cheese "Caseificio La Mozzatella", sliced tomatoes and basil

- ❁ **Pizza cilentana nel ruoto: tipica pizza della tradizione con farina integrale:**
Pan baked Cilento Pizza: typical pizza from the Cilento tradition made with wholemeal flour:

 - Pomodoro cotto e cacioricotta del Cilento** 12
Slow-cooked tomato and Cilento Cacioricotta Cheese

 - Verdura di stagione e salsiccia** 14
Seasonal vegetables and sausage