

LIGHT LUNCH

dalle ore 13:00 alle ore 14:30

FETTA DI PANE | SLICE OF BREAD

- ≈ Burro e alici di menaica 12
Menaica Anchovies and butter
- ≈ Crudo e mozzarella di bufala DOP "Caseificio La Mozzatella" 12
Parma ham and buffalo mozzarella PDO "Caseificio Salati"
- ≈ Broccoli e salsiccia "Macelleria Malandrino" 12
Broccoli rabe and sausage

PANINI & FOCACCIA | SANDWICH & FOCACCIA

- ≈ Hamburger di vitello "Macelleria Conte", provola affumicata, melanzane, 20
pomodori e maionese con patatine | *Veal burger with smoked provola cheese, aubergines, tomato -
es and mayo, served with a side of fries*
- ≈ Maialotto: Panino con burger di salsiccia nostrana, provola affumicata, 18
peperoni in agrodolce e patatine | *Maialotto: Local sausage burger with smoked
provola cheese, sweet and sour peppers served with a side of fries.*
- ≈ Focaccia mortadella pistacchio e stracciatella 14
Focaccia with mortadella (bologna ham), pistachio pesto and stracciatella cheese

LIGHT LUNCH

dalle ore 13:00 alle ore 14:30

CILENTO

- ≈ Pizza fritta cilentana con pomodoro e fonduta di pecorino 12
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 Salati", pomodori e basilico 14
Caprese salad: buffalo mozzarella cheese, sliced tomatoes and basil

- ≈ Trancio di pizza cilentana: impasto 100% integrale, datterino rosso e giallo, alici di menaica, origano e basilico | *Slice of pizza cilentana: 100% whole wheat dough, red and yellow tomatoes, "menaica" anchovies, oregano, and basil* 10

LIGHT LUNCH

dalle ore 13:00 alle ore 14:30

PRIMI | FIRST COURSE

≈ Scarpariello <i>Tomato sauce spaghetti</i>	14
≈ Spaghetto alle vongole <i>Spaghetti with clams</i>	24
≈ Primo di stagione <i>Seasonal first course dish</i>	16
≈ Piatto del pescatore <i>Fisherman's dish</i>	22

SECONDI | SECOND COURSE

≈ Tagliata di vitello <i>Sliced veal steak</i>	28
≈ Pescato del giorno <i>Daily fresh caught fish</i> <i>lasciati consigliare dal nostro staff please feel free to ask our staff for recommendations</i>	
≈ Frittura di gamberi e calamari <i>Fried prawns and squid</i>	26

CONTORNI | SIDERS

≈ Ciambotta cilentana <i>Sauteed seasonal vegetables</i>	8
≈ Scarola ripassata <i>Sauteed escarole</i>	8
≈ Parmigiana di melanzane <i>Eggplant parmigiana</i>	12

LIGHT LUNCH

dalle ore 13:00 alle ore 14:30

FRUTTA | FRUIT

≈ Tagliata di frutta | *Sliced seasonal fruit* 8

≈ LETTERINA by Antonio Ventieri 8

GELATI

≈ Gelato artigianale coppetta "Gelateria Di Matteo - Torchiara" 6
Cup of artisan ice cream "Gelateria Di Matteo - Torchiara"

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.