

## APERITIVO | APERITIFS

- ≈ Sapori Cilentani 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.*
- ≈ Selezione di crudi di mare | *Raw seafood selection* 60  
Seppiolina, scampi e gambero rosso, carpaccio di pescato del nostro mare. | *Cuttlefish, red shrimo, scampi fish and assorted fish carpaccio.*

## 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*

## CILENTO

- ≈ 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, 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*
- Verdure di stagione e salsiccia 14  
*Seasonal vegetables and sausage*

## CUCINA | KITCHEN

dalle ore 13:00 alle ore 14:30

≈ Spaghetti allo scarpariello   <i>Scarpariello spaghetti</i>	14
≈ Primo del giorno   <i>First course</i>	25
≈ Tagliata di vitello   <i>Veal tagliata</i>	28
≈ Secondo del giorno   <i>Second course</i>	26

≈ Parmigiana di melanzane   <i>Eggplant parmigiana</i>	12
≈ Crudo e mozzarella di bufala DOP "Caseificio La Mozzatella" <i>Parma ham and buffalo mozzarella PDO "Caseificio La Mozzatella"</i>	12
≈ Insalata di pollo, lattughino, uovo sodo, pomodoro, crostini di pane, parmigiano e salsa yogurt   <i>Chicken salad with baby lettuce, hard-boiled egg, tomatoes, bread croutons, parmesan cheese, and yogurt dressing</i>	12

## FRUTTA | FRUIT

≈ Dadolata di frutta   <i>Mixed diced fruit</i>	8
≈ LETTERINA by Antonio Ventieri	9

## GELATI

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

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.