



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, che il ristorante “Donna Elvira”, intende mantenere vivo il ricordo dei 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 culinaria, per un’esperienza tout court dei sapori del territorio.

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

Maître

Alessandro Giallo

Maître

Nicola Spinelli





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

Alessandro Gallo

Maître

Nicola Spinelli



ESSENZA

Il menù viene realizzato per l'intero tavolo.

Amuse-bouche

≈ ≈ ≈

Pizza frita, scarola ripassata, spuma di ricotta di bufala

≈ ≈ ≈

Zuppetta primaverile

≈ ≈ ≈

Spaghettono, burro di bufala, alici di menaica e pane saporito

≈ ≈ ≈

Baccalà, ceci bianchi e neri e peperone crusco

≈ ≈ ≈

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

ESSENZA

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

Amuse-bouche

≈ ≈ ≈

Fried pizza with sautéed escarole and buffalo ricotta foam

≈ ≈ ≈

Spring soup

≈ ≈ ≈

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

≈ ≈ ≈

Cod, white and black chickpeas and Crusco pepper

≈ ≈ ≈

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

Sciusciello

18

Dalla cucina cilentana zuppa di pane ai grani antichi, asparagi selvatici, uova e caprino del Cilento.



≈ ≈ ≈

Scarola 'mbuttunata

20

Come la preparava nonna Elvira, scarola dell'orto ripiena con uova e cacioricotta 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 fritta, spuma di ricotta di bufala, tartare di gambero rosso e caviale di salmone.



≈ ≈ ≈

Il bufalo guarda il mare

20

Sandwich di bufalo, maionese di alici, nocciole e salicornia.



≈ ≈ ≈

STARTERS

Sciusciello

18

From the Cilento cuisine, an ancient grain bread soup with wild asparagus, eggs, and Cilento goat cheese.



≈ ≈ ≈

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.



≈ ≈ ≈

Buffalo's seaview

20

Buffalo sandwich with anchovy mayonnaise, hazelnuts, and Salicornia asparagus.



≈ ≈ ≈

PRIMI

Spghettino con alici e burro di bufala

20

Dal 2021 nella storia di Donna Elvira.



≈ ≈ ≈

Il tortello

22

Pasta ripiena fatta a mano con patate, cozze e fonduta di provola affumicata.

≈ ≈ ≈

Il ris8 *minimo per 2 persone*

22

Il riso vialone nano con un classico di stagione: fave fresche, guanciaie Azienda Agricola Salati e pecorino.



≈ ≈ ≈

U' totanetto

22

Linguine ai totanetti km0, arricchiti con pane insaporito al finocchietto selvatico, pomodorini, capperi e olive.



≈ ≈ ≈

La genovese

20

Ziti spezzati come da tradizionale e genovese d'agnello.



≈ ≈ ≈

FIRST COURSE

Spaghetti with anchovies and buffalo butter 20

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



≈ ≈ ≈

Il tortello 22

Handmade stuffed tortello pasta with, potatoes, mussels, and smoked provola cheese fondue.

≈ ≈ ≈

Ris8 (Risotto) minimum for 2 persons 22

Vialone Nano rice meets a seasonal classic: fresh broad beans, guanciale, and pecorino cheese.



≈ ≈ ≈

U' totanetto 22

Linguine pasta with local squid, enriched with fennel-seasoned bread crumbs, cherry tomatoes, capers, and olives.



≈ ≈ ≈

La genovese 20

Broken ziti pasta, in a traditional lamb Genovese sauce.



≈ ≈ ≈

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.

≈ ≈ ≈

Il baccalà nel Cilento

20

Baccalà cotto al vapore, ceci di Cicerale, ceci neri e peperone crusco.



≈ ≈ ≈

Black angus

30

Controfiletto di black angus al fumo di rosmarino, la sua riduzione e patata 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

≈ ≈ ≈

Codfish visits Cilento

20

Steamed codfish, "Cicerale" chickpeas, black chickpeas, and Crusco pepper.



≈ ≈ ≈

Black angus

30

Black Angus sirloin steak smoked with rosemary, served with its reduction and stuffed potato.



≈ ≈ ≈

Catch of the day

Freshly caught fish.

≈ ≈ ≈

DESSERT

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

≈ ≈ ≈

Ricordando una sacher 8



≈ ≈ ≈

Crème brulée alla vaniglia, bourbon e fragole al limone 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

≈ ≈ ≈

Recalling a sacher 8
Apricot jam, chocolate parfait and cacao crumble



≈ ≈ ≈

Vanilla Crème Brûlée with bourbon , and Lemon-infused strawberries 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 10 mg/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.