



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 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”

*Maitre*

*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*

*Gabotino Di Meo*



# ESSENZA

Il menù viene realizzato per l'intero tavolo.

---

Amuse-bouche

≈ ≈ ≈

Sciusciello

≈ ≈ ≈

Mezzi rigatoni, verdure di stagione, gambero rosso e mozzarella

≈ ≈ ≈

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

≈ ≈ ≈

Baccalà, peperoni, scarola riccia e olive

≈ ≈ ≈

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

≈ ≈ ≈

## Sciusciello

≈ ≈ ≈

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

≈ ≈ ≈

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

≈ ≈ ≈

Cod, peppers, curly endive and olives

≈ ≈ ≈

## 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 frita, spuma di ricotta di bufala, tartare di gambero rosso e caviale di salmone.*



≈ ≈ ≈

## Un carciofo a Paestum

22

*Carciofo, crudo di vitello e mozzarella di bufala.*

≈ ≈ ≈

# 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.*



≈ ≈ ≈


## An artichoke in Paestum

22

*Artichoke with veal tartare and buffalo mozzarella cheese.*

≈ ≈ ≈

 The dish is also available  
GLUTEN FREE by changing  
some of the ingredients

 The dish is also available for  
VEGETARIANS by changing  
some of the ingredients.

 Typical Cilento Dish

 Historic dish of  
Donna Elvira Restaurant

# 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, scampi e limone.*



≈ ≈ ≈

## Il ris8 *minimo per 2 persone*

22

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



≈ ≈ ≈

## La mischiata

20

*Pasta mista, patate, cozze, provola e aglio fermentato.*



≈ ≈ ≈

## 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.*



≈ ≈ ≈

## Lagane in Cilento 22

*Handmade Lagane pasta, white and black chickpeas, langoustines and lemon.*



≈ ≈ ≈

## Ris8 (Risotto) *minimum for 2 persons* 22

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



≈ ≈ ≈

## La Mischiata 20

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



≈ ≈ ≈

## 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.*

≈ ≈ ≈

## Baccalà riccio

20

*Baccalà, scarola riccia, peperoni e olive (senza glutine)*



≈ ≈ ≈

## La pancia

18

*Pancia di maialino da latte, il suo jus, patate e cime di rapa.*



≈ ≈ ≈

## 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

≈ ≈ ≈

## Curly codfish

20

Cod, peppers, curly endive and olives.



≈ ≈ ≈

## The Belly

18

Suckling pig belly with its own jus, served with potatoes and broccoli rabe.



≈ ≈ ≈

## Catch of the day

Freshly caught fish.

≈ ≈ ≈



The dish is also available  
GLUTEN FREE by changing  
some of the ingredients



The dish is also available for  
VEGETARIANS by changing  
some of the ingredients.



Typical Cilento Dish



Historic dish of  
Donna Elvira Restaurant

# DESSERT

---

Crostata scomposta, spuma di ricotta di bufala al rum 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.