

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 Salati" 12
Parma ham and buffalo mozzarella PDO "Caseificio Salati"
- ≈ Ricotta di bufala "Caseificio Salati" e verdure 12
Buffalo ricotta cheese "Caseificio Salati" and seasonal vegetables

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, tomatoes 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.*
- ≈ Panino veggie: pane pita, melanzane, ricotta di bufala "Caseificio Salati" e pomodori 14
Veggie sandwich: pita bread, tomato, aubergines and buffalo ricotta cheese "Caseificio Salati"
- ≈ 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
- ≈ Acquasale di stagione con carciofini sott'olio, pomodori secchi sott'olio "cibo autentico" e stracciatella di bufala | *Seasonal acquasale: moist bread topped with seasonal typical Cilento products, artichokes, dried tomatoes and stracciatella cheese* 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

INSALATE | SALADS

- ≈ Insalata di mare 18
Italian seafood salad
- ≈ Fagiolini, uovo sodo, pomodoro, alici sott'olio, tonno, patate e olive 12
Salad with green beans, hard-boiled egg, tomatoes, anchovies in olive oil, tuna, potatoes, and olives
- ≈ Pollo, lattughino, uovo sodo, pomodoro, crostini di pane, parmigiano e salsa yogurt 12
Chicken salad with baby lettuce, hard-boiled egg, tomatoes, bread croutons, parmesan cheese, and yogurt dressing

LIGHT LUNCH

dalle ore 13:00 alle ore 14:30

PRIMI | FIRST COURSE

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

SECONDI | SECOND COURSE

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

CONTORNI | SIDERS

- ≈ Ciambotta cilentana | *Sauteed seasonal vegetables* 8
- ≈ Scarola ripassata | *Sauteed escarole* 8
- ≈ Parmigiana di melanzane | *Eggplant parmigiana* 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.