

FETTA DI PANE | SLICE OF BREAD

Burro e alici di menaica <i>Menaica Anchovies and butter</i>	12
Crudo e mozzarella di bufala DOP "Caseificio La Mozzatella" <i>Parma ham and buffalo mozzarella PDO "Caseificio La Mozzatella"</i>	12
Ricotta di bufala "Caseificio La Mozzatella" e verdure <i>Buffalo ricotta cheese "Caseificio La Mozzatella" and seasonal vegetables</i>	12

PANINI & FOCACCIA | SANDWICH & FOCACCIA

Hamburger di vitello "Macelleria Malandrino", provola affumicata, melanzane, pomodori e maionese con patatine <i>Veal burger with smoked provola cheese, aubergines, tomato-</i> <i>es and mayo, served with a side of fries</i>	20
Maialotto: Panino con burger di salsiccia "Macelleria Malandrino", provola affumicata, peperoni in agrodolce e patatine <i>Maialotto: Local sausage with smoked provola cheese,</i> <i>sweet and sour peppers served with a side of fries</i>	18
Panino rosetta con filetto di tonno in olio extra vergine d'oliva e pomodoro <i>Rosetta bread rolls with tuna in olive oil and tomatoes</i>	10
Focaccia mortadella pistacchio e straciatella <i>Focaccia with mortadella (bologna ham), pistachio pesto and straciatella cheese</i>	14

CILENTO

Pizza frita cilentana con pomodoro e fonduta di pecorino 10
Cilento fried pizza with tomato sauce and a pecorino cheese fondue

Acquasale cilentana con pomodori, tonno sott'olio, olive ammaccate cilentane, 16
mozzarella di bufala e alici di menaica | *Acquasale cilentana: moist bread topped with tomatoes, tuna, olives, buffalo mozzarella cheese and anchovies*

Caprese: mozzarella di bufala "Caseificio La Mozzatella", pomodori e basilico 14
Caprese salad: buffalo mozzarella cheese, sliced tomatoes and basil

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

INSALATE | SALADS

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

PRIMI | FIRST

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 | SECONDS

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 | CONTOURS

Ciambotta cilentana <i>Sauteed seasonal vegetables</i>	8
Broccoli ripassati <i>Sauteed broccoli rabe</i>	8
Parmigiana di melanzane <i>Eggplant parmigiana</i>	12

FRUTTA | FRUIT

Tagliata di frutta | *Sliced seasonal fruit* 8

LETTERINA *by Antonio Ventieri*

Cilentana 8

Red Velvet 8

Caprese 8

Cheese cake 8

Torta a limone e cioccolato bianco | *Lemon and white chocolate cake* 8

Rocher 8

GELATI

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