

## APERITIVO | APERITIFS

- ≈ Aperitivo cilentano 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 Salati"; 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.*
- ≈ Aperitivo mare | *Seafood aperitif* 60  
Seppiolina, scampi e gambero rosso, carpaccio di pescato del nostro mare. | *Cuttlefish, red shrimp, scampi fish and assorted fish carpaccio.*

## PANINI & FOCACCIA | SANDWICHES & FOCACCIA

- ≈ Hamburger di vitello "Macelleria Conte", 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
- ≈ Maialotto: Panino con burger di salsiccia nostrana, provola affumicata, peperoni in agrodolce e patatine | *Maialotto: Local sausage burger with smoked provola cheese, sweet and sour peppers served with a side of fries.* 18
- ≈ Panino veggie: pane pita, melanzane, ricotta di bufala "Caseificio Salati" e pomodori | *Veggie sandwich: pita bread, tomato, aubergines and buffalo ricotta cheese "Caseificio Salati"* 14
- ≈ Focaccia mortadella pistacchio e straciatella 14  
*Focaccia with mortadella (bologna ham), pistachio pesto and straciatella cheese*

## CILENTO

- ≈ Pizza frita 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 e pomodori secchi sott'olio "Cibo Autentico" con straciatella di bufala | *Seasonal acquasale: moist bread topped with dried tomatoes in oil, artichokes in oil and straciatella 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

## CUCINA | KITCHEN

≈ Parmigiana di melanzane | *Eggplant parmigiana* 12

## FRUTTA | FRUIT

≈ Tagliata di frutta | *Sliced seasonal fruit* 8

≈ LETTERINA by *Antonio Ventieri* 8

## GELATI

≈ Gelato artigianale coppetta “Gelateria Di Matteo - Torchiara”  
*Cup of artisan ice cream “Gelateria Di Matteo - Torchiara”* 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.