

Menu 2021

Antipasti / Starters

La "frisella" di Agerola € 23,00

Pane biscottato di grano duro, sgombro marinato, fagiolini, pomodorini soleggiati e timo

Agerola's "frisella"

Whole grain bread, marinated mackerel, green beans, dried tomatoes and thyme

(F – P – A – S)

Le alici di Cetara € 23,00

marinate secondo tradizione, patate schiacciate, scarola riccia, olive taggiasche e noci di Sorrento

Cetara's anchovies

marinated anchovies, mashed potatoes, escarole, black olives and Sorrento walnuts

(P – F – A – S – SE – FG)

Il pomodoro € 20,00

Zuppetta fredda di pomodoro San Marzano, ricotta di bufala, pane casereccio, basilico e origano di montagna

The tomato

Cold soup of "San Marzano" tomatoes, buffalo "ricotta" cheese, homemade bread, basil and wild oregano

(L – F)

Il maialino nero € 26,00

Affettato di coppa con Provolone del Monaco e pere marinate al finocchietto selvatico

The Black Piglet

Sliced air cured black pork with "Provolone del Monaco" cheese and pears marinated with wild fennel

(L – F)

La Parmigiana € 23,00

Melanzane indorate, salsa di pomodoro, basilico, Parmigiano Reggiano e provola affumicata dei Monti Lattari

Eggplant Parmigiana

Deep fried eggplant, tomato sauce, basil, parmesan cheese and "Monti Lattari" smoked "provola" cheese

(F – U – A – L)

Bianco "oro" € 16,00

Degustazione in purezza di Fiordilatte di Tramonti

White "gold"

Tasting of pure local "Fiordilatte" mozzarella cheese

(L)

Primi Piatti / First Course

Fusilli minoresi	€ 29,00
con cozze, vongole e pomodorini	
Fusilli pasta of Minori	
with mussels, clams and cherries tomatoes	
(F – U – M)	
Spaghetti del borgo	€ 25,00
colatura di alici di Cetara Dop, aglio, olio evo, peperoncino e tarallo napoletano	
Spaghetti “del borgo”	
with Cetara anchovies “colatura” sauce, garlic, extra virgin olive oil, chili pepper and neapolitan “tarallo”	
(P – F – FG)	
Risotto gamberi e limone d’Amalfi	€ 29,00
Riso “Carnaroli” Riserva San Massimo, gamberi, caciocavallo di Agerola e zeste di limone Costa d’Amalfi IGP	
Prawns and Amalfi lemon risotto	
Riserva San Massimo “Carnaroli” rice, prawns, Agerola “caciocavallo” cheese and lemon zest	
(L – P – C)	
Pasta allo “Scarpariello”	€ 25,00
Pennoni artigianali, pomodoro di stagione, formaggi locali e basilico	
“Scarpariello” pasta	
Artisanal “pennoni” pasta, seasonal tomato, local cheese and basil	
(F – L)	
Linguine alla Nerano	€ 25,00
con zucchine, basilico e Provolone del Monaco	
Linguine “Nerano” style	
with zucchini, basil and “Provolone del Monaco” cheese	
(F – L - FG)	
Genovese tradizionale	€ 27,00
Candele di Gragnano IGP con ragù di carne e cipolle ramate di Montoro	
Traditional “Genovese”	
Gragnano IGP “candele” pasta, with “ragù” sauce of meat and Montoro coppery onions	
(F – SUL – L)	

Secondi / Main Course

La zuppa di pesce € 35,00

Pesci e crostacei e frutti di mare del giorno in sugo di pomodoro corbarino

Fish soup

Fish, crustacean and seafood of the day in "corbarino" tomato soup

(P – SUL – F – M – C)

La frittura mare e orto € 30,00

Gamberi, alici, seppia, calamari e verdure di stagione

Frying sea food and vegetables

Deep frying prawns, anchovies, squid and seasonal vegetables

(F – P- C – A – M)

Il polletto di cortile € 28,00

"alla cacciatora" con pomodoro San Marzano, funghi, olive infornate e bruschetta di pane cafone

Chicken

Chicken "alla cacciatora" style with "San Marzano" tomato, mushroom, baked black olives and homemade

"bruschetta" bread

(F – SUL – SE)

Il manzo € 33,00

Controfiletto di razza Podolica alla griglia, con verdure al salto

The beef

Grilled "Podolica" beef sirloin with stirfried vegetables

(SE – S)

L'agnello locale € 33,00

in casseruola, con peperoni e patate dell'orto

Local lamb

Stew local lamb in saucepan, with biological peppers and potatoes

(SE – S)

Contorni / Side dish

Insalata dell'orto Mix salad from vegetable garden	€ 10,00
Pomodori di stagione con olio, origano, basilico e cipolle Seasonal tomatoes with extravirgin olive oil, oregano, basil and onions	€ 10,00
Verdure alla griglia Grilled vegetables	€ 10,00
Zucchine alla scapece Zucchini "scapece" style (FG - A)	€ 10,00
Patatine fritte French fries (FG - A)	€ 9,00
Patate al forno Baked potatoes	€ 9,00

Degustazioni/ Tasting menu

“Marinariello”

Fusilli minoresi

con cozze, vongole e pomodorini

Fusilli pasta of Minori

with mussels, clams and cherries tomatoes

(F – U – M)

La frittura mare e orto

Gamberi, alici, seppia, calamari e verdure di stagione

Frying sea food and vegetables

Deep fried prawns, anchovies, squid and seasonal vegetables

(F – P – C – A – M)

Delizia al limone

Pan di Spagna farcito e glassato con crema delicata al limone Costa d'Amalfi IGP

Lemon delight

Sponge cake filled and glazed with Amalfitan lemon cream

(F – U – L – FG)

€ 60,00

Degustazione di vini in abbinamento (3 calici)

Wine pairing (3 glasses)

€ 25,00

“Costiera “

Le alici di Cetara

marinate secondo tradizione, patate schiacciate, scarola riccia,
olive taggiasche e noci di Sorrento

Cetara's anchovies

marinated anchovies, mashed potatoes, curly escarole,
black olives and Sorrento walnuts

(P – F – A – S – SE – FG)

Risotto gamberi e limone d'Amalfi

Riso “Carnaroli” Riserva San Massimo, gamberi,
caciocavallo di Agerola e zeste di limone Costa d'Amalfi IGP

Prawns and Amalfi lemon risotto

Riserva San Massimo “Carnaroli” rice, prawns, Agerola,
“caciocavallo” cheese and lemon zest

(L – P – C)

Melanzane al cioccolato 2021

Spuma di cioccolato fondente e liquore Concerto, melanzane croccanti,
mandorle e frutta candita

Chocolate eggplant 2021

Dark chocolate and “Concerto” liqueur mousse, candied
eggplant and crunchy almonds

(F – U – L – FG)

€ 55,00

Degustazione di vini in abbinamento (3 calici)

Wine pairing (3 glasses)

€ 25,00

"Napule è"

Il pomodoro

Zuppetta fredda di pomodoro San Marzano, ricotta di bufala,
pane casereccio, basilico e origano di montagna

Tomato

Cold soup of "San Marzano" tomatoes, buffalo "ricotta" cheese,
homemade bread, basil and wild oregano

(L – F)

Genovese tradizionale

Candele di Gragnano IGP con ragù di carne e cipolle ramate di Montoro

Traditional "Genovese"

Gragnano IGP "candele" pasta, with "ragù" sauce of meat and Montoro coppery onions

(F – SUL – L)

Babà napoletano

Con crema pasticcera e amarene

Neapolitan rhum babà

with custard and black cherries

(F – U – L – FG)

€ 50,00

Degustazione di vini in abbinamento (3 calici)

Wine pairing (3 glasses)

€ 25,00

Dessert

Tiramisù	€ 14,00
Traditional tiramisù (F – U – L – FG)	
Delizia al limone	€ 14,00
Pan di Spagna farcito e glassato con crema delicata al limone Costa d'Amalfi IGP	
Lemon delight	
Sponge cake filled and glazed with Amalfitan lemon cream (F – U – L – FG)	
Babà napoletano	€ 14,00
Con crema pasticcera e amarene	
Neapolitan rhum babà	
with custard and black cherries (F – U – L – FG)	
Melanzane al cioccolato 2021	€ 14,00
Spuma di cioccolato fondente e liquore Concerto, melanzane candite e mandorle croccanti	
Chocolate eggplant 2021	
Dark chocolate and "Concerto" liqueur mousse, candied eggplant and crunchy almonds (F – U – L – FG)	
Affettato di frutta di stagione	€ 12,00
Sliced seasonal fresh fruit	
Gelati e sorbetti del giorno	€ 12,00
Ice cream and sorbet of the day	