

## UNA PROPOSTA DIVERSA NEL RISPETTO DELLA TRADIZIONE

### LA STORIA

Chef Vittorio Celentano inizia la sua carriera in Francia dal celebre chef Paul Bocuse \*\*\* Michelin dove impara la dedizione e la precisione assoluta che l'alta cucina richiede. Collabora a lungo con lo chef Raffaele Vitale \*\* Michelin che sviluppa una cucina molto legata al territorio ed ai prodotti del Cilento, territorio dal quale proviene lo stesso chef Vittorio e della Costiera amalfitana. Questa esperienza conferisce a chef Vittorio una profonda conoscenza ed amore per la cucina tradizionale territoriale fatta con materie prime locali ed artigianali di altissima qualità.

E' membro dell'Accademia Cucina Italiana e medaglia d'oro della Associazione Italiana Cuochi, nel 2014 ha vinto i Campionati italiani di Cucina sia di squadra che personalmente di pasticceria.

### PRODOTTI

Per il ristorante Estasi by the lake chef Vittorio ha costruito una offerta basata su una selezione di materie prime di qualità prodotte da micro-piccoli produttori locali.

Dal Piemonte provengono vari tipi di formaggi vaccini o di capra, salumi tipici, carne e riso; invece dal Cilento -agro sarnese provengono le conserve di pomodori unico marchio Dop S.Marzano, le farine e una varietà di olio d'oliva.

I capisaldi della cucina che Chef Vittorio desidera proporre sono i primi piatti ed i dessert: varie tipologie di pasta fresca trafilata al bronzo sempre tutte fatte a mano dallo chef ed una selezione di dolci o pasticceria che vuole differenziarsi dalla tipica offerta.

\*\*\*

---

BEVANDE  
DRINKS

Acqua Naturale o Frizzante 75cl	€ 3,50
Acqua San Pellegrino 75cl	€ 4,50
Bibite	€ 3,00
Aperol Spritz	€ 8,00
Campari Spritz	€ 8,00
Calice Prosecco	€ 5,00
Calice rosso	€ 5,00
Calice bianco	€ 5,00

Amarì e Grappa da € 5,00 a € 7,00

BIRRE ARTIGIANALI - CRAFT BEER

Lupalis Tresca 5,6% = American Pale Ale	500 ml € 8,00
	330 ml € 6,00
Palmita Tresca 5,4% = Weiss	500 ml € 8,00
Cloe Tresca 5,1% = Blanche	500 ml € 8,00
La Rossa Tresca 6,2 % = Rossa	500 ml € 8,00
Sybarys Tresca = Miele d'agrumi	500 ml € 8,00
Bionda Tresca Glutenfree	330 ml € 6,00

MEZZA BOTTIGLIA- HALF BOTTLE

Barbera Piemonte Doc 37,50 2023 (Cantine Sacco)	€ 12,00
Nebbiolo Colline Novaresi "Val Piazza" Doc 37,50 2023 (Rovellotti)	€ 14,00
Bianco Colline Novaresi "Vitigno Innominabile" Doc 37,50 2024	€ 14,00

---

## L'ANTIPASTO

### STARTERS

Filetti di Persico fresco fritto in olio d'oliva su scarola saltata,  
capperi e olive

Fresh perch fillets fried in olive oil served on sautéed escarole with capers and olives

(1,2,4)

€ 18,00

(5) Selezione di Salumi nostrani e di (2) Formaggi del territorio,  
formaggi di Capra artigianali km 0 accompagnati da confetture  
fatte in casa e miele.

(5) Local cured meats (2) local cheeses. Bell peppers with bagna cauda, Bra sausage with honey  
sauce and homemade onion jam

(7,8,9)

€ 20,00

Tartare di manzo al coltello in sala e i suoi condimenti

Hand-cut beef tartare prepared in the dining room and its ingredients

(1,3,5,7,8,9)

€ 16,00

Mozzarella di bufala di Pestum in carrozza su vellutata di pomodorini  
dei nostri orti e alici di Cetara

Pestum buffalo mozzarella in carrozza

served on a purée of cherry tomatoes from our gardens and Cetara anchovies

(1,3,5,7)

€ 15,00

---

---

IL PRIMO  
FIRST COURSES

Ravioli della casa ripieni d'anatra selvatica arrosto profumata all'arancia  
sul suo ristretto

Homemade ravioli stuffed with roast wild duck flavoured with orange and served with its own  
reduced sauce

(1,3,7,8,9)

€ 16,00

Risotto Carnaroli chicchi piccoli con pilatura meccanica senza processi  
di sbiancatura, allo zafferano di Borgomanero mantecato con  
Taleggio DOP e petali di rose

(min 2 persone = attesa circa 30 min)

Risotto made with small-grain Carnaroli rice, mechanically hulled without bleaching, flavoured  
with Borgomanero saffron and creamed with Taleggio PDO and rose petals

(serves 2 or more – preparation time approx. 30 mins)

(1,7,8,9)

€ 19,00

L'Antica zuppa di cipolle servita nel pane piemontese di forno a legna e  
gratinata con formaggio

The traditional onion soup served in Piedmontese bread baked in a wood-fired oven,  
topped with cheese

(1,7,8,9)

€ 12,00

Maccheroncello rigato trafilato al bronzo di nostra produzione in salsa  
di scampi, filetti di pomodoro San Marzano DOP,  
servito con scampo scottato sui carboni

Bronze-cut Maccheroncello Rigato pasta homemade served with shrimp sauce,  
San Marzano DOP tomato fillets and seared scampi cooked over charcoal

(1,2,3,4,9,13,14)

€ 21,00

---

## IL SECONDO CON IL SUO CONTORNO

### THE SECOND WITH ITS SIDE DISH

Baccalà in olio cottura su purea di topinambur profumata al limone  
e fagottino di verdure saltate

Salt cod cooked in oil of lemon-scented Jerusalem artichoke purée and pan-fried vegetable parcels  
(4,8,9)

€ 23,00

Tagliata di Filetto di Fassona cotta sui carboni con salsa di ristretto di arrosto a  
parte, patate novelle al rosmarino e cipolla cotta sotto cenere  
ripiena di verdure e formaggio fresco

Sliced Fassona beef tenderloin grilled over charcoal, served with a separate sauce made from reduced  
roast drippings, accompanied by new potatoes with rosemary and an onion cooked under ash, stuffed  
with vegetables and fresh cheese

(7,9)

€ 25,00

Tuorli d'uova di galline allevate a terra nel bosco a Km 0, impanati al mais,  
fritti, dal cuore liquido, in nido croccante su vellutata di carote e porri arrosto  
Free-range egg yolk (locally sourced), served runny, fried, coated in cornflour, in a crispy nest,  
on a cream of carrot and roasted leek soup

(1,3,5,7,8)

€ 16,00

Brasato di manzo cotto all'antica maniera con polenta morbida  
Traditionally braised beef with soft polenta

(8,9)

€ 20,00

---

# I FORMAGGI E LE LORO COMPOSTE

## CHEESES AND THEIR COMPOSITIONS

Tutte le degustazioni sono servite con le composte prodotte dallo Chef e miele  
All tastings are served with compotes made by the chef and accompanied  
by honey

Degustazione di Tome  
Tasting of Tome

(1,7,8)

€ 12,00

Degustazione di Formaggi di Capra  
Tasting of goat's milk cheeses

(1,7,8)

€ 14,00

Degustazione completa  
Complete tasting

(1,7,8)

€ 16,00

Degustazione con polenta fritta, formaggi nostrani d'alpeggio fusi,  
Gorgonzola e Alici di Cetara

A tasting featuring fried polenta, melted local mountain cheeses,  
Gorgonzola and anchovies from Cetara

(1,4,7,8)

€ 18,00

---

*Saperi e Sapori*  
DELLA CUCINA TRADIZIONALE ITALIANA

LA PASTICCERIA  
THE CHEF'S OWN PATISSERIE

Il Sigaro d'Oro:

\*Cioccolato 80% al rum maturato in botte, croccante di meringa nera di carbone  
d'ulivo e crema liquida all'arancia rossa

The Golden Cigar: \*80% rum chocolate coated in gold, aged in a crisp black olive charcoal meringue  
and red orange cream

€ 12,00

(1,3,5,6,7,8)

Ricotta e Pere:

Amalfi cheesecake, pere Kaiser, formaggio fresco di bufala mantecato con zucchero di  
canna grezzo e Strega, biscotto morbido alle nocciole e mandorle

Ricotta and Pears: Amalfi cheesecake, Kaiser pears, fresh buffalo cheese creamed with raw cane sugar and  
Strega liqueur. Soft hazelnut and almond biscuit

€ 10,00

(1,3,5,6,7,8)

Millefoglie con crema pasticcera servita calda

Millefeuille with custard cream served warm

€ 8,00

(1,3,5,6,7,8)

Variazioni di cioccolato

Chocolate variations

€ 8,00

(1,3,5,6,7,8)

Meringa, Rabarbaro, Mela cotta al Grand Marnier e crema pasticcera

Rhubarb and Apple Meringue with Grand Marnier Cream

€ 9,00

(1,3,7,8)

I Sorbetti: Mandarino, Limone

I Gelati: Crema e Cioccolato

Sorbets: mandarin, lemon. Ice cream: vanilla, chocolate  
di produzione artigianale "MENODICIOTTO"

€ 7,00

# ALLERGENI

## ELENCO ALLERGENI (Reg.1169/2011)

<b>1</b>		<b>CEREALI CONTENENTI GLUTINE</b> (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
<b>2</b>		<b>CROSTACEI</b> e prodotti derivati
<b>3</b>		<b>UOVA</b> e prodotti derivati.
<b>4</b>		<b>PESCE</b> e prodotti derivati, <b>tranne:</b> gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
<b>5</b>		<b>ARACHIDI</b> e prodotti derivati.
<b>6</b>		<b>SOIA</b> e prodotti derivati
<b>7</b>		<b>LATTE</b> e prodotti derivati, incluso lattosio
<b>8</b>		<b>FRUTTA A GUSCIO</b> , cioè <b>mandorle</b> ( <i>Amygdalus communis</i> L.), <b>nocciole</b> ( <i>Corylus avellana</i> ), <b>noci comuni</b> ( <i>Juglans regia</i> ), <b>noci di anacardi</b> ( <i>Anacardium occidentale</i> ), <b>noci di pecan</b> ( <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch), <b>noci del Brasile</b> ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), <b>pistacchi</b> ( <i>Pistacia vera</i> ), <b>noci del Queensland</b> ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) e <b>prodotti derivati</b>
<b>9</b>		<b>SEDANO</b> e prodotti derivati
<b>10</b>		<b>SENAPE</b> e prodotti derivati
<b>11</b>		Semi di <b>SESAMO</b> e prodotti derivati
<b>12</b>		<b>ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI</b> in concentrazioni <b>superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l</b> espressi come SO <sub>2</sub> .
<b>13</b>		<b>LUPINI</b> e prodotti derivati
<b>14</b>		<b>MOLLUSCHI</b> e prodotti derivati

**GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENU' CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO o SUL REGISTRO ALLERGENI**

LE PRODUZIONI INTERNE HANNO CARATTERE ARTIGIANALE: NON È QUINDI POSSIBILE GARANTIRE LA TOTALE ASSENZA DI TRACCE DI ALLERGENI NEI PRODOTTI FINITI, ANCHE QUANDO NON PREVISTI IN RICETTA .IL PERSONALE E' A DISPOSIZIONE PER ULTERIORI INFORMAZIONI

# ELENCO ALLERGENI (REG. 1169/2011)

---

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2. CROSTACEI e prodotti derivati
3. UOVA e prodotti derivati
4. PESCE e prodotti derivati, tranne:  
gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
5. ARACHIDI e prodotti derivati
6. SOIA e prodotti derivati
7. LATTE e prodotti derivati, incluso lattosio
8. FRUTTA A GUSCIO, cioè mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di anacardi (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati
9. SEDANO e prodotti derivati
10. SENAPE e prodotti derivati
11. Semi di SESAMO e prodotti derivati
12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO<sub>2</sub>
13. LUPINI e prodotti derivati
14. MOLLUSCHI e prodotti derivati

## GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENU' CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO O SUL REGISTRO ALLERGENI

LE PRODUZIONI INTERNE HANNO CARATTERE ARTIGIANALE: NON È QUINDI POSSIBILE GARANTIRE LA TOTALE ASSENZA DI TRACCE DI ALLERGENI NEI PRODOTTI FINITI, ANCHE QUANDO NON PREVISTI IN RICETTA. IL PERSONALE È A DISPOSIZIONE PER ULTERIORI INFORMAZIONI

# REG. (EU) N. 1169/2011

<b>ITALIANO</b>	<b>DEUTSCH</b>	<b>ENGLISH</b>	<b>FRANÇAIS</b>
1. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale,	1. Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-	1. Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and khorasan	1. Céréales contenant du gluten à savoir blé (comme épeautre et blé de
2. Crostacei e prodotti a base di	2. Krebstiere und daraus gewonnene	2. Crustaceans and products thereof	2. Crustacés et produits à base de
3. Uova e prodotti a base di uova	3. Eier und daraus gewonnene	3. Eggs and products thereof	3. Œufs et produits à base d'œufs
4. Pesce e prodotti a base di pesce	4. Fische und daraus gewonnene	4. Fish and products thereof	4. Poissons et produits à base de
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi	5. Erdnüsse und daraus gewonnene	5. Peanuts and products thereof	5. Arachides et produits à base
6. Soia e prodotti a base di soia	6. Sojabohnen und daraus gewonnene	6. Soybeans and products thereof	6. Soja et produits à base de soja
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso	7. Milch und daraus gewonnene	7. Milk and products thereof (including	7. Lait et produits à base de lait (y
8. Frutta a guscio: mandorle ( <i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci di	8. Schalenfrüchte namentlich Mandeln ( <i>Amygdalus communis</i> L.), Haselnüsse ( <i>Corylus avellana</i> ), Walnüsse ( <i>Juglans regia</i> ), Kaschunüsse ( <i>Anacardium</i>	8. Nuts namely: almonds ( <i>Amygdalus communis</i> L.), hazelnuts ( <i>Corylus avellana</i> ), walnuts ( <i>Juglans regia</i> ), cashews ( <i>Anacardium occidentale</i> ), pecan	8. Fruits à coque : amandes ( <i>Amygdalus communis</i> L.), noisettes ( <i>Corylus avellana</i> ), noix ( <i>Juglans regia</i> ), noix de cajou ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noix de
9. Sedano e prodotti a base di sedano	9. Sellerie und daraus gewonnene	9. Celery and products thereof	9. Céleri et produits à base de céleri
10. Senape e prodotti a base di	10. Senf und daraus gewonnene	10. Mustard and products thereof	10. Moutarde et produits à base de
11. Semi di sesamo e prodotti a base di	11. Sesamsamen und daraus gewonnene	11. Sesame seeds and products thereof	11. Graines de sésame et produits à
12. Anidride solforosa e solfiti >	12. Schwefeldioxid und Sulphite > 10	12. Sulphur dioxide and sulphites > 10	12. Anhydride sulfureux et sulfites >
13. Lupini e prodotti a base di lupini	13. Lupinen und daraus gewonnene	13. Lupin and products thereof	13. Lupin et produits à base de lupin
14. Molluschi e prodotti a base di	14. Weichtiere und daraus gewonnene	14. Molluscs and products thereof	14. Mollusques et produits à base de

**ALLERGENS ARE LISTED ON THE MENU BY REFERENCE NUMBER OR IN THE ALLERGEN REGISTER.**

OUR IN-HOUSE PRODUCTS ARE MADE USING TRADITIONAL METHODS: WE CANNOT THEREFORE GUARANTEE THAT FINISHED PRODUCTS ARE COMPLETELY FREE FROM TRACES OF ALLERGENS, EVEN IF THESE ARE NOT LISTED IN THE RECIPE. OUR STAFF ARE ON HAND TO PROVIDE FURTHER INFORMATION