

Sapori e Sapori

DELLA CUCINA TRADIZIONALE ITALIANA

ANTIPASTI

Selezione di salumi nostrani e formaggi del territorio, formaggi di capra artigianali a km 0 accompagnati da confetture della casa e miele €20,00
(1,5,7,8,9)

Bruschetta Classica Italiana con stracciatella di mozzarella di bufala di Pestum e alici di Cetara € 13,00
(1,7)

Insalatona all'italiana (insalata - carote- pomodori) € 8,00
con aggiunta di : + € 3,00 per ogni aggiunta

- mozzarella (7)
- tonno (4)
- uovo sodo (3)
- salmone (4)

Caprese con mozzarella di bufala di Pestum della Masseria Lupata su insalatina di pomodorini freschi € 12,00
(1,3,7)

L'antipasto di oggi consigliato dallo Chef

PRIMI PIATTI

Spaghetti pastificio De Martino selezione oro D&G con pomodorini dell'orto dello chef € 15,00
(1,3)

Lasagna alla bolognese € 15,00
(1,3,7,8)

Lasagna dello Chef € 15,00
(1,3,6,7,8)

Ravioli ripieni di Robiola con salsa di pomodoro San Marzano DOP € 16,00
(1,3,7)

Il primo di oggi consigliato dallo Chef

Sapori e Sapori

DELLA CUCINA TRADIZIONALE ITALIANA

SECONDI PIATTI

Hamburger di filetto di manzo, servito con pane fatto in casa, cipolle caramellate,
pomodoro e Toma fusa, accompagnato da patate fritte € 17,00
(1,6,7,9)

Parmigiana di melanzane € 14,00
(1,3,6,7)

Tagliata di manzo con patate al forno € 14,00

Piatto di Pesce del Giorno € 14,00

PIZZA GOURMET

MARGHERITA*

Pomodoro San Marzano DOP e mozzarella di bufala caseificio Lupata € 15,00
(1,7,8)

con aggiunta di Alici di Cetara Nettuno + € 2,00
(4)

SALUMI*

Pizza bianca con mozzarella, prosciutto di Parma Dop, Praga, lardo di cinta senese
e salame piemontese € 16,00
(1,6,7,8)

PIZZA FRITTA *

Scarola, capperi, olive e baccalà € 16,00
(1,5,6,7,8)

*Prodotto Artigianale Surgelato