
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
Amari e Grappa	da € 5,00 a € 7,00

BIRRE ARTIGIANALI 100% ITALIANE BIRRIFICIO LA TRESCA - SUNO (NO) - CRAFT BEER

Lupalis Tresca 5,6% = American Pale Ale	500 ml € 8,00
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

GETRÄNKE
BOISSONS

Stilles oder sprudelndes Wasser / Eau plate ou gazeuse 75cl	€ 3,50
San Pellegrino 75cl	€ 4,50
Erfrischungsgetränke / Boissons rafraîchissantes	€ 3,00
Aperol Spritz	€ 8,00
Campari Spritz	€ 8,00
Glas Prosecco / Verre de prosecco	€ 5,00
Glas Rotwein / Verre de vin rouge	€ 5,00
Glas Weißwein / Verre de vin blanc	€ 5,00

Likör und Grappa / Liqueurs et grappas da € 5,00 a € 7,00

CRAFT-BIERE 100% ITALIAN / BIÈRES ARTISANALES

Lupalis Tresca 5,6% = American Pale Ale	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 % = Rotesbier / Bière rouge	500 ml € 8,00
Sybarys Tresca = Zitrusfrüchtehonig / Miel d'agrumes	500 ml € 8,00
Bionda Tresca Glutenfree	330 ml € 6,00

HALBE FLASCHE / DEMI-BOUTEILLE

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 Innomabile" Doc 37,50 2024	€ 14,00

Gedeckpreis / Couvert

€ 3,00 p.P. / p.p.

L'ANTIPASTO

STARTERS

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

Fresh perch fillets fried in olive oil served on sautéed escarole with capers and olives
(1,2,4)

€ 17,00

Selezione di Salumi nostrani, formaggi del territorio e formaggi di Capra
artigianali km 0, accompagnati da confetture della casa e miele
(Adatto per 2 persone)

A selection of local cured meats and local cheeses, including locally sourced artisanal goat's
cheeses, served with homemade jams and honey (Serves 2)
(7,8,9)

€ 20,00

Tartare di manzo al coltello e i suoi condimenti
Hand-cut beef tartare and its ingredients

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

€ 16,00

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

Paestum buffalo mozzarella "in Carrozza" on a purée of cherry tomatoes from our gardens,
and Cetara anchovies

(1,3,5,7)

€ 15,00

Insalatina di seppia, fiori di zuccina, gambero e provola di bufala fresca di
Paestum in cannolo croccante e profumi di limone e rapa rossa

Cuttlefish salad with zucchini flowers, shrimp and fresh Paestum provola cheese
in a crispy cannolo, with hints of lemon and beetroot (1,2,3,4,78)

€ 18,00

DIE VORSPEISE

L'ENTRÉE

Frisches, in Olivenöl gebratenes Barschfilet auf sautiertem Endiviensalat mit Kapern und Oliven aus den Landen des Küchenchefs
Filets de perche fraîche frits à l'huile d'olive, servis sur une scarole sautée aux câpres et aux olives des terres du chef

(1,2,4)

€ 17,00

Auswahl regionaler Wurstspezialitäten, lokaler Käsesorten und handwerklich hergestellter Ziegenkäse aus der Region, serviert mit hausgemachten Konfitüren und Honig (Für 2 Personen geeignet)

Sélection de charcuteries artisanales, de fromages du terroir et de fromages de chèvre artisanaux locaux, accompagnés de confitures maison et de miel (Pour 2 personnes)

(7,8,9)

€ 20,00

Von Hand geschnittenes Rindertatar mit seinen Beilagen und Würzmitteln
Tartare de bœuf coupé au couteau et ses condiments

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

€ 16,00

„Mozzarella in Carrozza“ aus Büffelmozzarella aus Paestum auf einer Creme aus Kirschtomaten aus unserem Garten und Sardellen aus Cetara

Mozzarella de bufflonne de Paestum « in carrozza », sur un velouté de tomates cerises de notre potager et anchois de Cetara

(1,3,5,7)

€ 15,00

Sepiasalat mit Zucchini Blüten, Garnelen und frischem Provola-Käse aus Paestum im knusprigen Cannolo, mit Zitronen- und Rote-Bete-Aromen

Salade de seiche, fleurs de courgette, crevettes et provola fraîche de Paestum dans un cannolo croustillant, aux notes de citron et de betterave rouge

(1,2,3,4,7,8)

€ 18,00

IL PRIMO FIRST COURSES

Raviolo della casa ripieno di Gorgonzola, Melaannurca ed essenza di carota nera
affumicata, servito su salsa al Gorgonzola

Homemade ravioli stuffed with Gorgonzola cheese, Annurca apple, smoked black carrot
essence served with Gorgonzola sauce

(1,3,7,8)

€ 16,00

Risotto Carnaroli a chicchi piccoli con pilatura meccanica senza processi chimici
di sbiancatura con crudo di gambero viola profumato al lime e caviale di plancton
(min 2 persone, attesa 30 min)

Risotto made with small-grain Carnaroli rice, mechanically hulled without chemical
bleaching processes, flavoured with raw purple shrimp, lime and plancton caviar
(serves min. 2 or people, 30-minute wait).

(1,2,3,4,7,8,9)

€ 20,00

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 cilentano di semola e spezie tra mare e terra, trafilato al bronzo,
di nostra produzione, con crostacei, seppia, calamari, lupini di mare e pomodorini
degli orti dello chef

Bronze-cut Maccheroncello pasta made in-house, sea and land spices sauce with
crustaceans, cuttlefish, squid, dog cockle and cherry tomatos from chef's garden

(1,2,3,4,8,9,13,14)

€ 20,00

DER ERSTER GANG

LE PREMIER PLAT

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Gorgonzola, Annurca=Apfel und geräuchertem
Schwarzwurzelextrakt, serviert auf Gorgonzolasauce

Raviolis maison farcis au Gorgonzola, pomme Annurca et essence de carotte noire
fumée, servis sur une sauce au Gorgonzola

(1,3,7,8)

€ 16,00

Carnaroli=Risotto mit kleinen Körnern, mechanisch geschält ohne chemische
Bleichverfahren, verfeinert mit rohen violetten Garnelen, Limette und
Planktonkaviar

(Mindestens 2 Personen, Wartezeit 30 Minuten)

Risotto Carnaroli à petits grains, obtenu par un procédé de décortilage mécanique
sans blanchiment chimique, agrémenté de crevettes violettes crues parfumées au
citron vert et de caviar de plancton

(Minimum 2 personnes, attente 30 minutes)

(1,2,3,4,7,8,9)

€ 20,00

Die traditionelle Zwiebelsuppe, serviert im piemontesischen Holzofenbrot und mit
Käse überbacken

L'ancienne soupe à l'oignon servie dans un pain piémontais cuit au four à bois et
gratinée au fromage

(1,7,8,9)

€ 12,00

Cilentani=Maccheroncello aus Hartweizengrieß und Gewürzen zwischen Meer
und Land, bronzefiligran gezogen, aus eigener Herstellung, mit Krustentieren,
Sepia, Tintenfisch, Venusmuscheln und Kirschtomaten aus dem Garten des
Küchenchefs

Maccheroncello cilentano artisanal à base de semoule de blé dur et d'épices entre
mer et terre, tréfilé au bronze, de notre production, avec crustacés, seiche,
calamars, couteaux de mer et tomates cerises des potagers du chef

(1,2,3,4,8,9,13,14)

€ 20,00

IL SECONDO CON IL SUO CONTORNO

MAIN COURSE WITH ITS SIDE DISH

Baccalà in olio cottura su friarielli napoletani ripassati in padella e pannocchia di
mais arrostita e peperone crusco
Oil poached salted cod, sauteed Napolitan friarielli and roasted corn
(4,8,9)

€ 23,00

Tagliata di Filetto di Fassona cotta sui carboni, patate novelle al rosmarino,
cipolla cotta sotto cenere ripiena di verdure e formaggio fresco e
salsa di ristretto di arrosto a parte
Sliced Fassona beef tenderloin grilled over charcoal, served with a separate sauce made from
reduced roast drippings, 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) coated in cornflour, fired, in a crispy nest,
on a cream of carrot and roasted leek
(1,3,4,7,8)

€ 16,00

Mosaico di carni arrosto: Manzo speziato, Maiale e Pollo speziato su panzerotto
fritto di patate e provola servito con maionese di pomodori secchi e crema di
zucchine e menta
Mosaic of roasted meats: Beef, Pork and Chicken served on a fried potato and provola
"panzerotto" with sun-dried tomato mayonnaise and zucchini mint cream
(1,3,7,8)

€20,00

DER ZWEITER GANG MIT SEINER BEILAGE

LE DEUXIÈME PLAT AVEC SON ACCOMPAGNEMENT

In Öl pochierter Kabeljau auf in der Pfanne geschwenkten neapolitanischen Friarielli, geröstetem Maiskolben und knuspriger Paprika (Peperone Crusco)
Morue cuite à basse température dans l'huile, servie sur des friarielli napolitains sautés à la poêle, épi de maïs rôti et poivron croustillant (Peperone Crusco)

(4,8,9)

€ 23,00

In Scheiben geschnittenes Fassona=Rinderfilet, über Holzkohle gegart, mit Rosmarin=Kartoffeln, einer unter Asche gegarten und mit Gemüse und Frischkäse gefüllten Zwiebel, dazu separat servierte Bratensauce aus reduziertem Bratenjus
Filet de bœuf Fassona tranché, cuit sur braises de charbon, accompagné de pommes de terre au romarin, d'un oignon cuit sous la cendre farci de légumes et de fromage frais, avec une sauce réduite de jus de rôti servie à part

(7,9)

€ 25,00

Eigelb von freilaufenden Hühnern aus lokaler Haltung im Wald, in Maispanade, frittiert mit flüssigem Kern, im knusprigen Nest auf einer Creme aus Karotten und geröstetem Lauch

Jaune d'œuf de poules élevées en plein air dans les bois, issu d'une production locale, pané à la farine de maïs, frit avec un cœur coulant, dans un nid croustillant sur une crème de carottes et de poireaux rôtis

(1,3,4,7,8)

€ 16,00

Mosaik aus gebratenem Fleisch: gewürztes Rindfleisch, Schweinefleisch und gewürztes Hähnchen auf einem frittierten Kartoffel- und Provola=Panzerotto, serviert mit Mayonnaise aus getrockneten Tomaten und Zucchini=Minze=Creme
Mosaïque de viandes rôties : bœuf épicé, porc et poulet épicé sur un panzerotto frit de pommes de terre et provola, servi avec une mayonnaise de tomates séchées et une crème de courgettes à la menthe

(1,3,7,8)

€ 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 honey

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

DIE KÄSESORTEN UND IHRE KOMPOTTE

LES FROMAGES ET LEURS COMPOTES

Alle Verkostungen werden mit den vom Küchenchef hergestellten Kompotten
serviert und von Honig begleitet

Toutes les dégustations sont servies avec des compotes produites par le chef et accompagnées de miel

Die Verkostung von Ziegenkäse
La dégustation de fromages de chèvre

(1,7,8)

€ 14,00

Die komplette Degustation
La dégustation complète

(1,7,8)

€ 16,00

Die Verkostung mit frittierte Polenta, hausgemachtem Alpeskäse, Gorgonzola und
Cetrara=Sardellen

La dégustation avec polenta frite, fromage d'alpage fait maison, gorgonzola et anchois de Cetrara

(1,4,7,8)

€ 18,00

DESSERT

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

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

€ 12,00

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

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

€ 10,00

Tetta della monaca

Pan di spagna ripieno di crema alla vaniglia, servito con gelato alla valigia del
Madagascar

light sponge cake filled with vanilla cream served with vanilla from Madagascar ice cream

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

€ 8,00

DESSERT
THE CHEF'S OWN PATISSERIE

Variazioni di cioccolato
Chocolate variations

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

€ 8,00

Millefoglie con crema pasticcera servita calda
Millefeuille with custard cream served warm

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

€ 8,00

Meringa, Rabarbaro, Mela cotta al Grand Marnier e crema pasticcera
Meringue, Rhubarb, Grand Marnier baked apple and delicate pastry cream

(1,3,7,8)

€ 9,00

I Sorbetti: Mandarino, Limone, Uva Fragola, Arancia e Campari
Sorbets: mandarin, lemon and strawberry grape, orange & Campari

€ 7,00

I Gelati: Cioccolato, Pistacchio, Vaniglia del Madagascar
Ice cream: chocolate, Pistachio, Vanilla from Madagascar
di produzione artigianale "MENODICIOTTO"

€ 7,00

DESSERT

THE CHEF'S OWN PATISSERIE

Der Goldene Zigarren

80%ige Rum=Schokolade, mit Gold überzogen, im Fass gereift, dazu knusprige schwarze Olivenholzkohle=Baiser und flüssige Creme aus roter Orange

Le Cigare d'Or

Chocolat à 80 % au rhum, enrobé d'or et vieilli en fût, accompagné d'une meringue noire croustillante au charbon d'olivier et d'une crème liquide à l'orange rouge

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

€ 12,00

Ricotta und Birnen

Amalfi=Cheesecake mit Kaiserbirnen, frischem Büffelkäse, verfeinert mit Rohrohrzucker und Strega=Likör, dazu weicher Haselnuss= und Mandelbiskuit

Ricotta et Poires

Cheesecake d'Amalfi aux poires Kaiser, fromage frais de bufflonne travaillé avec du sucre de canne brut et de la liqueur Strega, biscuit moelleux aux noisettes et aux amandes

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

€ 10,00

Tetta della Monaca

Leichter Biskuitkuchen gefüllt mit Vanillecreme, serviert mit Madagaskar=Vanilleeis

Tetta della Monaca

Génoise légère garnie d'une crème à la vanille, servie avec une glace à la vanille de Madagascar

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

€ 8,00

DESSERT
THE CHEF'S OWN PATISSERIE

Schokoladenvariationen

Variations de chocolat

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

€ 8,00

Warme Millefeuille mit Konditorcreme

Millefeuille à la crème pâtissière servi chaud

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

€ 8,00

Baiser, Rhabarber, in Grand Marnier gebackener Apfel und feine Konditorcreme

Meringue, rhubarbe, pomme cuite au Grand Marnier et délicate crème pâtissière

(1,3,7,8)

€ 9,00

Die Sorbets: Mandarine, Zitrone, Erdbeertraube, Orange und Campari

Les sorbets : mandarine, citron, raisin fraise, orange et Campari

€ 7,00

Die Eissorten: Schokolade, Pistazie, Vanille aus Madagaskar

Les glaces : chocolat, pistache, vanille de Madagascar

Hausgemachte Herstellung „MENODICIOTTO“

Production artisanale « MENODICIOTTO »

€ 7,00

REG. (EU) N. 1169/2011

ITALIANO	DEUTSCH	ENGLISH	FRANÇAIS
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