



*Menù*

*Estate 2017*

## INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA

inerente la presenza negli alimenti di ingredienti o coadiuvanti tecnologici considerati **allergeni** o dei loro derivati



Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011 – "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze":

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte
8. Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
12. Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Un nostro Responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva, anche mediante l'esibizione di idonea documentazione, quali apposite istruzioni operative, ricettari, etichette originali delle materie prime.

La Direzione

## Il Menù delle Dadi

Solo a pranzo (dalle 12,00 alle 18,15) – Non valevole nei giorni festivi



**Fiori di zucchine** con ricotta di fuscella, brunoise di prosciutto in pastella delicata, salsa all'agrodolce e petali di cipolla di Tropea

**Salmon** affumicato con crostini di pane al burro

**Spaghetti** con polpette alla Napoletana

**Caprese** con mozzarella di bufala, burrata, pomodoro di Sorrento e basilico

**Tagliolini** ai pomodorini del Vesuvio e basilico

**Linguine** ai frutti di mare

**Ravioloni** Nonna Rosa con melanzane e mozzarella

**Orata mediterranea** con pomodoro, origano, capperi e olive

**Costolette di agnello** alla griglia con patate alle cipolle

\* **Fritto misto di mare** con calamari, gamberi, merluzzo alici e...

**Cozze alla Marinara** con crostini di pane all'aglio

**Timballo di melanzane** con mozzarella, pomodoro, fonduta al parmigiano, chips ai formaggi

– Tutti i nostri piatti verranno accompagnati con **insalata** –

**Cialda** alle due creme di limone di Sorrento, trionfo di frutta fresca, salsa ai frutti rossi

\* surgelato

**1 antipasto, 1 portata principale, 1 dessert**  
**Euro 19,50**

(Più Euro 10,00 per ogni piatto extra)

Prezzo per persona, tasse e servizio inclusi, coperto Euro 3,00

# Menù à la Carte



## Antipasti di Terra

### **Fiori di zucchine**

con ricotta di fuscella, brunoise di prosciutto in pastella delicata, salsa all'agrodolce e petali di cipolla di Tropea

€ 20,00

### **Petto e coscia di quaglia**

con pera cotta al vino rosso e cannella, lamelle di Provolone del Monaco, pan brioche e salsa al tartufo nero

€ 20,00

### **Timballo di melanzane**

con treccia di Sorrento, salsa al pomodoro, fonduta e tuiles al parmigiano

€ 20,00

### **Vellutata di peperoni**

crostini di pane profumati all'aglio e quenelles di ricotta di bufala

€ 20,00

### **Caprese**

mozzarella di bufala, burrata, pomodoro di Sorrento e basilico

€ 18,00

### **Cianfotta**

di verdure di stagione, zucchine grigliate e salsa fredda al pomodoro

€ 18,00

**Dal Menù à la carte, a scelta, Euro 60 per persona:**  
**1 antipasto + 1 primo + 1 secondo + 1 dessert**

Prezzo per persona, tasse e servizio inclusi, coperto Euro 3,00

# Menù à la Carte



## Antipasti di Mare

### **Pesce locale**

marinato agli agrumi, frutto della passione, yogurt, misticanza d'insalatina all'arancia, sorbetto al sedano

€ 23,00

### **Gamberi fritti e pastellati**

insalatina agli agrumi, verdure croccanti, caramello alle arance Sorrentine

€ 23,00

### **Anelli di calamari**

dorati con panure agli agrumi di Sorrento, pistacchio di Bronte, pesto di basilico e nero di seppia

€ 23,00

### **Bocconcini di tonno**

ai due sesami, crema di avocado, cipolle di Tropea in agrodolce e salsa di soia con miele e succo di arancia

€ 23,00

### **Polpo grigliato**

marinato all'aglio e rosmarino, vellutata di fagiolini, dadolata di patate profumate al limone

€ 23,00

### **Ostriche 'nature'**

€ 23,00

**Dal Menù à la carte, a scelta, Euro 60 per persona:**  
**1 antipasto + 1 primo + 1 secondo + 1 dessert**

Prezzo per persona, tasse e servizio inclusi, coperto Euro 3,00

# Menù à la Carte



## Primi Piatti

|  |         |
|--|---------|
| <b>Spaghetti</b><br><i>alici, pomodorini e finocchietto</i>  | € 23,00 |
| <b>Linguine</b><br><i>aglio olio e peperoncino, pomodoro secco marinato, calamari e pangrattato</i>                | € 23,00 |
| <b>Risotto Arlecchino</b><br><i>verdurine miste di stagione, tocchetti cremosi al parmigiano</i>                   | € 25,00 |
| <b>Paccheri</b><br><i>alla puttanesca di mare, rana pescatrice, briciole di pane tostato alle erbe</i>             | € 23,00 |
| <b>Tagliolini Antica Trattoria</b><br><i>uova di lompo, gamberi, vellutata di spinaci, salsa bianca al limone</i>  | € 23,00 |
| <b>Ravioli</b><br><i>farciti di melanzane e mozzarella, vellutata di pomodorini gialli e melanzane a funghetto</i> | € 20,00 |

**Dal Menù à la carte, a scelta, Euro 60 per persona:**  
**1 antipasto + 1 primo + 1 secondo + 1 dessert**

Prezzo per persona, tasse e servizio inclusi, coperto Euro 3,00

# Menù à la Carte



## Secondi Piatti

|  |         |
|--|---------|
| <b>Merluzzo al vapore</b><br><i>con vellutata di zucchine profumata al limone, zenzero, zucchine alla scapece e patate</i>   | € 29,00 |
| <b>Spigola croccante all' Ammiraglia</b><br><i>salsa marinara, frutti di mare, gamberi rossi, crostini di pane e sentori di origano</i>  | € 35,00 |
| <b>Pezzogna del golfo</b><br><i>finocchi stufati al Pernod, mentuccia, arance, cialdina alle mandorle e uova di salmone</i>  | € 35,00 |
| <b>Lombatine di agnello al forno</b><br><i>impanate alle erbe, mostarda e salsa di "Provolone del Monaco", purea di carote, patate novelle profumate al timo</i>                                   | € 32,00 |
| <b>Filetto di manzo</b><br><i>purea di patate profumata al tartufo nero, crema di piopparelli, olio al prezzemolo</i>  | € 35,00 |
| <b>Medaglioni di filetto di maiale</b><br><i>alla senape ed erbe, cipollotto fresco, cremoso di mele annurche, datteri secchi, salsa al mirtillo, fagiolini croccanti e crocchettine di patate</i> | € 29,00 |

**Dal Menù à la carte, a scelta, Euro 60 per persona:**  
**1 antipasto + 1 primo + 1 secondo + 1 dessert**

Prezzo per persona, tasse e servizio inclusi, coperto Euro 3,00

# Menù Sinfonia



## *Fiori di zucchine*

*con ricotta di fuscella, brunoise di prosciutto in pastella delicata, salsa all'agrodolce e petali di cipolla di Tropea*

o

## *Anelli di calamari*

*dorati con panure agli agrumi di Sorrento, mentuccia, pistacchio di Bronte, pesto di basilico e nero di seppia*



## *Spaghetti*

*con crema di melanzane affumicate, pomodorini confit, origano e salsa di provola*

o

## *Tagliolini ai limoni di Sorrento*

*uova di lombo, gamberi, vellutata di spinaci, salsa bianca al limone*



## *Medaglioni di filetto di maiale*

*alla senape ed erbe, cipollotto fresco, cremoso di mele annurche, datteri secchi, salsa al mirtillo, fagiolini croccanti e crocchette di patate*

o

## *Merluzzo al vapore*

*con vellutata di zucchine profumata al limone, zenzero, zucchine alla scapece e patate*



## *Dolce a scelta*

**Euro 49.00**

*Prezzo per persona, tasse e servizio inclusi, coperto Euro 3,00*

# Menù Degustazione Concerto



## *Pesce locale*

*marinato agli agrumi, frutto della passione, yogurt, misticanza d'insalatina all'arancia, sorbetto al sedano*

## *Anelli di calamari*

*dorati con panure agli agrumi di Sorrento, mentuccia, pistacchio di Bronte, pesto di basilico e nero di seppia*

## *Gamberi fritti e pastellati*

*insalatina agli agrumi, verdure croccanti, caramello alle arance Sorrentine*

## *Fiore di zucchine*

*con ricotta di fuscella, brunoise di prosciutto in pastella delicata, salsa all'agrodolce e petali di cipolla di Tropea*

## *Tagliolini ai limoni di Sorrento*

*uova di lombo, gamberi, vellutata di spinaci, salsa bianca al limone*

## *Risotto Arlecchino*

*verdure miste di stagione, tocchetti cremosi al parmigiano*

## *Pezzogna del golfo*

*finocchi stufati al Pernod, mentuccia, arance, cialdina alle mandorle e uova di salmone*

## *Formaggio*

## *Sorbetto*

*di frutta stagione*

## *Cialda*

*alle due creme di limone di Sorrento, trionfo di frutta fresca, salsa ai frutti rossi*

**Euro 90.00**

*Prezzo per persona, tasse e servizio inclusi, coperto Euro 3,00  
Proposta valida solo per tutti i componenti del tavolo. Grazie per la comprensione.*

## Menù Vegetariano



### *Fiori di zucchine*

*con ricotta di fuscella in pastella delicata, salsa all'agrodolce e petali di cipolla di Tropea*

### *Vellulata di peperoni*

*crostini di pane profumati all'aglio e quenelles di ricotta di bufala*

### *Spaghetti*

*con crema di melanzane affumicate, pomodorini confit, origano e salsa di provola*

### *Dolce a scelta*

**Euro 45.00**

*Prezzo per persona, tasse e servizio inclusi, coperto Euro 3,00*

## Menù Senza Glutine



### *Vellulata di peperoni*

*quenelles di ricotta di bufala, origano e basilico*

### *Spaghetti*

*ai pomodorini del Vesuvio*

### *Lombatine di agnello al forno*

*impanate alle erbe, mostarda e salsa di "Provolone del Monaco",  
purea di carote, patate novelle profumate al timo*

### *Mousse al cioccolato*

*con biscotto giapponese e frutto della passione*

**Euro 55.00**

*Prezzo per persona, tasse e servizio inclusi, coperto Euro 3,00*

## Menù Vegano



### *Cianfotta*

*di verdure di stagione, zucchine grigliate e salsa fredda al pomodoro*

### *Focaccia*

*concassé di pomodorini, aglio e basilico*

### *Risotto*

*con verdure miste di stagione*

### *Budino di avena*

*alla vaniglia, con salsa al cioccolato e frutti rossi*

**Euro 45.00**

*Prezzo per persona, tasse e servizio inclusi, coperto Euro 3,00*

## Menù per i Piccoli Gourmet



### *Penne al sugo e parmigiano*

€ 10,00

### *Ravioli farciti con mozzarella e melanzane, salsa al pomodoro*

€ 15,00

### *Cotoletta alla Milanese*

€ 16,00

### *Spaghetti con polpette alla Napoletana*

€ 16,00

### *Filetto di pesce alla griglia*

€ 16,00

### *Patatine fritte*

€ 5,00

# I nostri Dolci

*Euro 10,00*



## *Tronchetto al cioccolato*

*croccante di zucchero e mandorle,  
sorbetto al lampone e tocchetti al mascarpone*

## *Tiramisù*

*Antica Trattoria*

## *Lingotto alla nocciola*

*profumato al Rum Mauriziano, salsa al cioccolato, aspic all'arancia,  
tuiles alle mandorle caramellate, crumble al cacao*

## *Cannolo scomposto*

*sfogline di cannolo alla Siciliana, ricotta di pecora,  
salsa al pistacchio, all'arancia e al cioccolato*

## *Cialda*

*alle due creme di limone di Sorrento,  
trionfo di frutta fresca, salsa ai frutti rossi*

## *Passion fruit tartellette*

*semifreddo allo yogurt di bufala e meringa croccante*

## *Gelati*

*cioccolato o vaniglia bourbon*

## *Sorbetti*

*di frutta di stagione*

*Prezzo per persona, tasse e servizio inclusi, coperto Euro 3,00*