



## Menù

*Primavera 2018*

### **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."*

È possibile consultare l'**elenco degli ingredienti allergenici** utilizzati in questo esercizio richiedendolo al nostro Staff.

# Menù à la Carte



## Antipasti di Terra

### *Fiori di zucchine*

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

### *La Vellulata di Piselli*

*profumata al limone e zenzero, quenelle di ricotta di bufala, crostini di pane aromatizzati al timo e pomodorini confit*

€ 20,00

### *Caprese*

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

€ 20,00

### *Trancio di focaccia all'olio d'oliva*

*funghi spadellati, aglio, olio e salsa al parmigiano*

€ 20,00

### *Carciofo gratinato*

*con aglio, prezzemolo e pan grattato, vellutata di patate al tartufo nero e petali croccanti di carciofi fritti*

€ 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



## *Antipasti di Mare*

### *Palamita*

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

€ 23,00

### *Polpo grigliato*

*marinato all'aglio e rosmarino, vellutata di carciofi e mirepoix di patate all'insalata*

€ 23,00

### *Anelli di calamari*

*dorati con panure agli agrumi, gocce di crema di piselli, nero di seppia e pomodorini confit*

€ 23,00

### *Gamberi sabbiati*

*croccanti con salsa alle alici, pomodoro secco marinato, capperi di salina, scarola alla Sorrentina*

€ 23,00

### *Bocconcini di tonno*

*in crosta di pistacchi, salsa alle arance di Sorrento, trito di menta fresca con crudité di spinacini*

€ 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

**Spaghetti "cacio e pepe"** € 23,00  
*genovese alla napoletana e quenelle di carote*

**Linguine** € 23,00  
*aglio olio e peperoncino, pomodoro secco marinato, calamari e pan grattato*

**Risotto** € 25,00  
*agli asparagi, burrata e polvere di buccia di arance*

**Paccheri di Gragnano** € 23,00  
*con vongole veraci, carciofi e menta*

**Tagliolini Antica Trattoria** € 23,00  
*uova di lompo, gamberi, vellutata di spinaci, salsa bianca al limone*

**Ravioloni** € 25,00  
*farciti di baccalà mantecato, medaglioni di pescatrice, pesto di olive nere e zeste di agrumi*

**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

### *Spigola all'ammiraglia*

€ 35,00

*frutti di mare, gamberi, calamari, crostoni di pane all'aglio e salsa ai pomodorini del Vesuvio*

### *Merluzzo gratinato*

€ 35,00

*Ai fiori di camomilla, crema di patate al limone, spinaci appena saltati allo zenzero e polvere di buccia di limone disidratato*

### *Rombo*

€ 35,00

*con vellutata di cannellini e cozze, dadi di pancetta croccante e porri fritti*

### *Medaglioni di filetto di maiale*

€ 30,00

*alla senape ed erbe, cipollotto fresco, cremoso di mele annurche, datteri secchi, salsa al mirtillo, verza al cumino, mini crocchette di asparagi e formaggio*

### *Lombatine di agnello*

€ 33,00

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

### *Filetto di manzo*

€ 35,00

*con rucola ed il suo pesto, concassé di pomodorini, salsa di parmigiano e aceto balsamico invecchiato*

**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



## ***Fiore 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,  
gocce di crema di piselli, nero di seppia e pomodorini confit*



## ***Spaghetti "cacio e pepe"***

*genovese alla napoletana e quenelle di carote*

o

## ***Tagliolini ai limoni di Sorrento***

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



## ***Merluzzo gratinato***

*ai fiori di camomilla, crema di patate al limone, spinaci appena saltati allo zenzero  
e polvere di buccia di limone disidratato*

o

## ***Medaglioni di filetto di maiale***

*alla senape ed erbe, cipollotto fresco, cremoso di mele annurche,  
datteri secchi, salsa al mirtillo, verza al cumino, mini crocchettine di asparagi e formaggio*



## ***Dolce a scelta***

**Euro 49.00**

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

# Menù Degustazione Concerto



## *Anelli di calamari*

*dorati con panure agli agrumi,  
gocce di crema di piselli, nero di seppia e pomodorini confit*

## *Gamberi sabbiati*

*croccanti con salsa alle alici, julienne di pomodoro secco marinato,  
capperi di salina scarola alla Sorrentina*

## *Fiore di zucchine*

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

## *Tagliolini ai limoni di Sorrento*

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

## *Risotto*

*agli asparagi, burrata e polvere di buccia di arance*

## *Merluzzo gratinato*

*ai fiori di camomilla, crema di patate al limone,  
spinaci appena saltati allo zenzero e polvere di buccia di limone disidratato*

## *Formaggio*

*Provolone del Monaco*

## *Sorbetto*

*di stagione*

## *Cialda*

*alle due creme di limone di Sorrento,  
trionfo di frutta, coulis di 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 anellini di cipolla di Tropea*

## *La Vellulata di piselli*

*profumata al limone e zenzero, quenelle di ricotta di bufala,  
crostini di pane aromatizzati al timo e pomodorini confit*

## *Risotto*

*agli asparagi, burrata e polvere di buccia di arance*

## *Dolce a scelta*

**Euro 45.00**

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

# Menù Vegano



## *Vellutata di asparagi*

*crudit  di asparagi, crostini di pane e polvere di buccia di arance*

## *Carciofo gratinato*

*con aglio, prezzemolo e pan grattato, vellutata di patate al tartufo nero  
e petali croccanti di carciofi fritti*

## *Spaghetti*

*con vellutata di piselli e pomodoro confit*

## *Budino al latte 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 Senza Glutine



## *La Vellulata di piselli*

*profumata al limone e zenzero, quenelle di ricotta di bufala e pomodorini confit*

## *Spaghetti "cacio e pepe"*

*genovese alla napoletana e quenelle di carote*

## *Lombatine di agnello*

*alla griglia e salsa di "Provolone del Monaco",  
purea di carote, millefoglie di patate alle cipolle profumate al timo*

## *Panna cotta au chocolat blanc (sans gluten)*

*sauce à l'orange, copeaux de chocolat noir et caramel salé*

**Euro 55.00**

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

# Menù per i Piccoli Gourmet



## *Penne al sugo e parmigiano*

€ 10,00

## *Paillard di filetto di manzo*

€ 25,00

## *Cotoletta alla Milanese*

€ 16,00

## *Spaghetti con polpette alla Napoletana*

€ 16,00

## *Filetto di pesce alla griglia*

€ 20,00

## *Patatine fritte*

€ 5,00

# Il Menù delle Dodici

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



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



***Salmone affumicato** con avocado e gamberi*

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

***Spaghetti** con polpette alla Napoletana*

***Linguine** ai frutti di mare*

***Penne** con cozze, rucola e pomodorini*

***Trancio di Focaccia** crema al tartufo, funghi spadellati e crema di patate*

***Paccheri di Gragnano** carciofi e pecorino*

***Tagliolini** ai pomodorini del Vesuvio e basilico*

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

***Petto di pollo** con patate alla cipolle e salsa ai funghi*

*\* **Fritto misto** di calamari e gamberi*

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

*– 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

# I nostri Dolci

**Euro 12,00**



## ***Sfera al cioccolato***

*ripiena di gelato alle nocciole caramellate,  
mousse al cioccolato e salsa calda al baileys*

## ***Sablé alla mandorla***

*con mousse di gianduia, sorbetto al frutto della passione,  
canestro al cioccolato mini meringhe croccanti*

## ***Ricotta e Pera***

*biscotto leggero alle nocciole, crema di ricotta e pera,  
caramello liquido e granella di nocciole croccanti*

## ***Bavarese agli arachidi***

*mousse al cioccolato fondente,  
crumblee al cacao e glassa al cioccolato*

## ***Pastiera scomposta***

*frolla di polenta, semifreddo di pastiera,  
gelato ai canditi e riduzione di arancia*

## ***Cialda alle due creme***

*di limone Sorrentino, trionfo di frutta, culis ai frutti rossi*

## ***Tiramisù Antica Trattoria***

*pan di spagna al cacao bagnato al momento, crema di mascarpone,  
scaglie di cioccolato al latte, salsina leggera al caffè*

## ***Budino di latte di Avena (vegano)***

*profumato alla vaniglia, salsa al cioccolato fondente e frutti rossi*

## ***Panna cotta al cioccolato bianco (no glutine)***

*con salsa all'arancia, scaglie al cioccolato fondente e caramello salato*

## ***Sorbetti e Gelati***

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

*"Savoir choisir  
c'est un art de l'esprit  
et de l'imagination"*



*L'Antica Trattoria in un dipinto del pittore sorrentino Vincenzo Stinga*

