



Menù

Estate 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 petali di cipolla di Tropea

€ 21,00

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

€ 23,00

Timballo di melanzane

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

€ 21,00

Vellutata di zucchine

crostini di pane profumati all'aglio, quenelles di ricotta di bufala, origano, basilico e pomodorini confit

€ 23,00

Caprese

mozzarella di bufala, burrata, pomodoro di Sorrento e basilico

€ 21,00

Fantasia di verdure

ratatouille di verdure miste, purea di carote all'arancia profumata allo zenzero e menta fresca

€ 21,00

***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 sabbiati

*croccanti con salsa alle alici, pomodoro secco marinato,
capperi di salina e olive nere di Gaeta*

€ 23,00

Anelli di calamari

*dorati con panure agli agrumi di Sorrento, menta fresca,
pistacchio di Bronte, pesto di basilico, nero di seppia e pomodorini confit*

€ 23,00

Polpo Grigliato

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

€ 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" € 24,00
genovese alla napoletana e quenelle di carote

Linguine € 24,00
aglio olio e peperoncino, pomodoro secco marinato, calamari e pan grattato

Risotto Arlecchino € 26,00
con dadolata di verdure miste di stagione, tocchetti cremosi al parmigiano

Paccheri € 24,00
alla puttanesca di mare, rana pescatrice, briciole di pane tostato alle erbe

Tagliolini Antica Trattoria € 24,00
uova di lompo, gamberi rossi, vellutata di spinaci, salsa bianca al limone

Ravioli arrabbiati € 25,00
farciti di ricotta di bufala e mozzarella, pomodorini del Vesuvio e cacioricotta salata

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 croccante

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

€ 35,00

Gallinella

*salsa marinara, frutti di mare, gamberi rossi, anelli di calamari,
crostini di pane e sentori di origano*

€ 35,00

Medaglioni di astice (col menù composto supplemento di Euro 10,00)

*gratinato alle erbe, vellutata di carote, insalatina estiva agli agrumi
e riduzione di arance caramellate*

€ 45,00

Lombatine di agnello

*in crosta di mostarda e pan grattato, salsa di "Provolone del Monaco",
purea di melanzane, patate novelle profumate al timo, rollini di melanzane
alla griglia con provola affumicata e pomodorini gratinati all'origano ed aglio*

€ 35,00

Sandwich di filetto di manzo

*trancio di mozzarella calda, pesto di rucola, concassè di pomodorini,
salsa di parmigiano e aceto balsamico invecchiato*

€ 35,00

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*

€ 33,00

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 zucchini

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

0

Anelli di calamari

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



Spaghetti "cacio e pepe"

genovese alla napoletana e quenelle di carote

0

Tagliolini ai limoni di Sorrento

uova di lompo, 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 crocchettine di patate*

0

Spigola croccante

*con vellutata di zucchini, profumata al limone e zenzero,
zucchini alla scapece e dadolata di patate profumate al limone*



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, menta fresca, pistacchio di Bronte,
pesto di basilico, nero di seppia e pomodorini confit*

Gamberi sabbiati

*croccanti con salsa alle alici, pomodoro secco marinato,
capperi di salina e olive nere di Gaeta*

Fiori di zucchini

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

Risotto Arlecchino

con dadolata di verdure miste di stagione, tocchetti cremosi al parmigiano

Astice

*gratinato alle erbe, vellutata di carote,
insalatina estiva agli agrumi e riduzione di arance caramellate*

Formaggio

'Conciato Romano' (il formaggio più antico del mondo)

Sorbetto di stagione

Pastiera scomposta

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

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



Timballetto di melanzane

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

Vellutata di zucchine

*crostini di pane profumati all'aglio, quenelles di ricotta di bufala,
origano, basilico e pomodorini confit*

Ravioli arrabbiati

*farfite di ricotta di bufala e mozzarella,
pomodorini del Vesuvio e cacioricotta salata*

Dolce a scelta

Euro 49.00

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

Menù Vegano



Fantasia di verdure

*ratatouille di verdure miste, purea di carote all'arancia
profumata allo zenzero e menta fresca*

Vellutata di melanzane

pomodorini gratinati all'origano e aglio, tocchetti cremosi di soia

Risotto Arlecchino

con dadolata di verdure miste di stagione

Budino di avena

alla vaniglia con salsa al cioccolato e frutti rossi

Euro 49.00

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

Menù Senza Glutine



Vellutata di zucchine

*quenelles di ricotta di bufala, origano,
basilico e pomodorini confit*

Spaghetti "cacio e pepe"

genovese alla napoletana e quenelle di carote

Sandwich di filetto di manzo

*trancio di mozzarella calda, pesto di rucola, concassè di pomodorini,
salsa di parmigiano e aceto balsamico invecchiato*

Panna cotta (no glutine)

salsa all'arancia, scaglie di cioccolato nero, caramello salato

Euro 60.00

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



***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 avocado e gamberi*

***Spaghetti** con polpette alla Napoletana*

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

***Linguine** ai frutti di mare*

***Penne** alle zucchine e parmigiano*

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

***Ravioli al pesto** e cacioricotta salata*

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

** **Fritto misto di mare** con calamari, gamberi e merluzzo*

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

***Timballetto 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

I nostri Dolci

Euro 12,00



Gelato al cocco

*con guazzetto di fragole e frutti rossi,
scaglie al cioccolato bianco con menta fresca*

I tre cioccolati

bianco, nero e al latte

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, crumble 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, coulis 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

Tris di sorbetti

limone, menta, fragola

Gelati

cioccolato e vaniglia

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

