



Menù

Autunno / Inverno 2018

I nostri Executive Chef:

Antonio Spasiano — Antonino Maresca

Chef pasticciere:

Antonio Galasso



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



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



Menù à la Carte



Antipasti

Fiore di zucchine (o radicchio) <i>con ricotta di fuscella, brunoise di prosciutto in pastella delicata, salsa all'agrodolce e petali di cipolla di Tropea</i>	€ 21,00
Petto e coscia di quaglia <i>con pera cotta al vino rosso e cannella, lamelle di Provolone del Monaco, pan brioche e salsa al tartufo nero</i>	€ 23,00
Vellutata di cannellini <i>con Blu di capra, broccoletti e chiodini</i>	€ 20,00
Gamberi sabbiati <i>con salsa alle alici, pomodoro secco marinato, capperi di salina e scarola alla Sorrentina</i>	€ 23,00
Anelli di calamari <i>dorati con panure agli agrumi di Sorrento, pistacchio di Bronte, e pesto di basilico</i>	€ 23,00
Polpo Grigliato <i>vellutata di cavolfiori con polvere di peperoncino, clementine caramellate allo scalogno</i>	€ 23,00
Carciofo stufato <i>con aglio, prezzemolo e pan raffermo, vellutata di patate profumata al tartufo nero, petali croccanti di carciofi fritti</i>	€ 23,00
Pesce locale <i>marinato agli agrumi, frutto della passione, yogurt, misticanza d'insalatina all'arancia, sorbetto al sedano</i>	€ 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" <i>genovese alla napoletana e quenelle di carote</i>	€ 24,00
Tortelloni <i>verdi ai broccoli, farciti di salsiccia e provola affumicata, fonduta di caciocavallo e parmigiano, cime di rapa croccanti e pomodorini confit</i>	€ 24,00
Tagliolini "Antica Trattoria" <i>uova di lombo, gamberi rossi, vellutata di spinaci e salsa bianca al limone</i>	€ 24,00
Risotto <i>alla zucca napoletana profumato all'arancia, gamberi rossi, granella di amaretti e straccetti di burrata</i>	€ 25,00
Paccheri di Gragnano <i>con vongole veraci, carciofi e menta</i>	€ 24,00
Fusilloni <i>al cavolfiore, olive nere, paprika piccante e pomodoro secco marinato</i>	€ 24,00

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

Filetto di spigola <i>finocchio stufato al Pernod, uova di salmone e cialdina alle mandorle</i>	€ 35,00
Baccalà in pastella <i>al sesamo, chutney d'ananas al pepe rosa, carciofi fritti, noccioline salate, lupini e sorbetto alla birra</i>	€ 33,00
Medaglioni di filetto di maiale <i>alla senape ed erbe, con verza al cumino, cremoso di mele annurche, crocchette di patate, datteri secchi e salsa al mirtillo</i>	€ 33,00
Lombatine di agnello <i>al forno impanate alle erbe, mostarda, salsa di Provolone del Monaco, purea di carote, patate novelle profumate al rosmarino</i>	€ 35,00
Sandwich di filetto di manzo <i>sformatino di patate profumato al tartufo nero, purea di funghi, chiodini piopparelli e prezzemolo fritto</i>	€ 35,00

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



Fiore di zucchine (o radicchio)

*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, con verza al cumino,
cremoso di mele annurche, crocchette di patate, datteri secchi e salsa al mirtillo*

0

Filetto di spigola

finocchio stufato al Pernod, uova di salmone e cialdina alle mandorle



Dolce a scelta

Euro 49.00

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

Menù Degustazione Concerto



Polpo grigliato

*vellutata di cavolfiori con polvere di peperoncino,
clementine caramellate allo scalogno*

Anelli di calamari

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

Gamberi sabbiati

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

Fiore di zucchine (o radicchio)

*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

*alla zucca napoletana profumato all'arancia, gamberi rossi,
granella di amaretti e straccetti di burrata*

Filetto di spigola

finocchio stufato al Pernod, uova di salmone e cialdina alle mandorle

Formaggio

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

Sorbetto di stagione

Dolce autunno

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



Fiore di zucchine (o radicchio)
con ricotta di fuscella, in pastella delicata,
salsa all'agrodolce e petali di cipolla di Tropea

Vellutata di cannellini
con Blu di capra, broccoletti e chiodini

Risotto
alla zucca napoletana profumato all'arancia,
granella di amaretti e straccetti di burrata

Dolce a scelta

Euro 49.00

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

Menù Vegano



Vellutata di finocchi
profumata all'arancia, anice stellato, zeste di arance confit,
menta e finocchi croccanti

Carciofo stufato
con aglio, prezzemolo e pan raffermo, vellutata di patate
profumata al tartufo nero, petali croccanti di carciofi fritti

Fusilloni
al cavolfiore, olive nere, paprika piccante e pomodoro secco marinato

Strudel di mele

Euro 49.00

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

Menù Senza Glutine



Polpo grigliato

vellutata di cavolfiori con polvere di peperoncino, clementine caramellate allo scalogno

Spaghetti

con vongole veraci, carciofi e menta

Filetto di spigola

finocchio stufato al Pernod, uova di salmone e riduzione di succo d'arancia

Banana, liquirizia e passion fruit

*tronchetto di mousse di banana e caramello salato,
crema di banana e passion fruit, cremoso alla liquirizia
e gelato banana e passion fruit*

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 18,00) — Non valevole nei giorni festivi



*Fiore di zucchine (o radicchio) 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

Spaghetti con polpette alla Napoletana

Linguine ai frutti di mare

Tagliolini ai pomodorini del Vesuvio e basilico

Penne con cozze, rucola, pomodorini e pecorino

Orata mediterranea con pomodorini, origano, capperi e olive

** Fritto misto di calamari e gamberi*

Cozze alla Marinara con crostoni di pane all'aglio

Petto di pollo con funghi e patate al rosmarino

– 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 15,00



Dolce Autunno

*cilindri di cioccolato nera con spuma di castagne,
cremoso di castagne, crumble al cacao e sorbetto ai cachi*

Sfera al cioccolato

*mousse al cioccolato fondente, gelato alle clementine,
salsa calda bianca al Grand Marnier*

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

Paccheri di studel di Mela

*in pasta fillo frita, mele caramellate, mousse di mela annurca,
sorbetto yogurt e mela verde, chips di mela*

Cake di carote all'olio d'oliva

*crema di carote, cremoso al cioccolato bianco,
gelato alla banana e yogurt, chips di carote e olive nere*

Banana, liquirizia e passion fruit

*tronchetto di Mousse di banana e caramello salato,
crema di banana e passion fruit, cremoso alla liquirizia,
crumble alla nocciola, gelato banana e passion fruit*

Esplosione di lamponi

*mousse con cioccolato di lamponi, confit di mela verde e limone,
meringa di lamponi, polvere di cioccolato di lamponi,
spuma di cocco e sorbetto ai lamponi*

Sorbetto di stagione

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