



## *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

<b>Fiore di zucchine (o radicchio)</b> <i>con ricotta di fuscella, brunoise di prosciutto in pastella delicata, salsa all'agrodolce e petali di cipolla di Tropea</i>	€ 21,00
<b>Petto e coscia di quaglia</b> <i>con pera cotta al vino rosso e cannella, lamelle di Provolone del Monaco, pan brioche e salsa al tartufo nero</i>	€ 23,00
<b>Vellutata di cannellini</b> <i>con Blu di capra, broccoletti e chiodini</i>	€ 20,00
<b>Gamberi sabbiati</b> <i>con salsa alle alici, pomodoro secco marinato, capperi di salina e scarola alla Sorrentina</i>	€ 23,00
<b>Anelli di calamari</b> <i>dorati con panure agli agrumi di Sorrento, pistacchio di Bronte, e pesto di basilico</i>	€ 23,00
<b>Polpo Grigliato</b> <i>vellutata di cavolfiori con polvere di peperoncino, clementine caramellate allo scalogno</i>	€ 23,00
<b>Carciofo stufato</b> <i>con aglio, prezzemolo e pan raffermo, vellutata di patate profumata al tartufo nero, petali croccanti di carciofi fritti</i>	€ 23,00
<b>Pesce locale</b> <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

<b>Spaghetti "cacio e pepe"</b> <i>genovese alla napoletana e quenelle di carote</i>	€ 24,00
<b>Tortelloni</b> <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
<b>Tagliolini "Antica Trattoria"</b> <i>uova di lombo, gamberi rossi, vellutata di spinaci e salsa bianca al limone</i>	€ 24,00
<b>Risotto</b> <i>alla zucca napoletana profumato all'arancia, gamberi rossi, granella di amaretti e straccetti di burrata</i>	€ 25,00
<b>Paccheri di Gragnano</b> <i>con vongole veraci, carciofi e menta</i>	€ 24,00
<b>Fusilloni</b> <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

<b>Filetto di spigola</b> <i>finocchio stufato al Pernod, uova di salmone e cialdina alle mandorle</i>	€ 35,00
<b>Baccalà in pastella</b> <i>al sesamo, chutney d'ananas al pepe rosa, carciofi fritti, noccioline salate, lupini e sorbetto alla birra</i>	€ 33,00
<b>Medaglioni di filetto di maiale</b> <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
<b>Lombatine di agnello</b> <i>al forno impanate alle erbe, mostarda, salsa di Provolone del Monaco, purea di carote, patate novelle profumate al rosmarino</i>	€ 35,00
<b>Sandwich di filetto di manzo</b> <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*