



Menù



*I nostri Executive Chef:
Antonio Spasiano — Antonino Maresca*

*Chef pasticciere:
Antonio Galasso*

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."

Nell'ultima pagina di questo menù è possibile consultare l'**elenco degli ingredienti allergenici** utilizzati in questo esercizio.



*"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 Degustazione Concerto



Anelli di calamari

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

Gamberi sabbiati

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

Fiore di zucchine

*con ricotta di fuscella,
brunoise di prosciutto in pastella delicata,
crema di zucchine, zucchine alla scapece
e cacioricotta pugliese*

Tagliolini Antica Trattoria

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

Risotto al pomodoro

burrata, salsa al basilico e origano fresco

Rombo scottato

*con vinaigrette al limone, purea di zucchine,
paté di olive nere, basilico e pomodoro confit*

Dessert

Euro 90,00

Prezzo per persona, tasse e servizio inclusi, coperto Euro 4,00

Proposta valida solo per tutti i componenti del tavolo. Grazie per la comprensione

Menù à la Carte



Dal Menù à la carte, a scelta, **Euro 75 per persona:**
1 antipasto + 1 primo + 1 secondo + 1 dessert
Proposta valida per singola persona, il menù non può essere condiviso

Antipasti

Fiori di zucchine € 23

con ricotta di fuscella, brunoise di prosciutto in pastella delicata, crema di zucchine, zucchine alla scapece e cacioricotta pugliese

Petto e coscia di quaglia € 26

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

Caprese leggermente diversa € 22

con mozzarella di bufala, variazione di pomodori, pesto al basilico e mozzarelline in carrozza

Polpo scottato € 26

su vellutata di patate all'arancia, fagiolini croccanti all'aglio e mentuccia

Gamberi sabbiati € 28

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

Anelli di calamari € 26

dorati con panure agli agrumi, pesto di basilico e pistacchio, nero di seppia e pomodorini confit

La melanzana € 23

farcita di melanzane a funghetti, purea di melanzane con sentori di aglio e origano, pan grattato e pomodorini confit

Prezzo per persona, tasse e servizio inclusi, coperto **Euro 4,00**

Menù à la Carte



Primi Piatti

Spaghetti "cacio e pepe" € 26

con genovese alla napoletana e quenelle di carote

Pappardelle € 26

con crema di zucchine, dadolata di baccalà e polvere di peperoncino

Paccheri € 28

alla puttanesca di mare, rana pescatrice, briciole di pane tostato alle erbe

Tagliolini Antica Trattoria € 28

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

Ravioli € 27

farciti di caciotta, ricotta, pomodorini e scaglie di cacio ricotta pugliese

Risotto al pomodoro € 26

burrata, salsa al basilico e origano fresco

Secondi Piatti

Involtini di Spigola € 36

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

Rombo scottato € 37

*con vinaigrette al limone, purea di zucchine,
paté di olive nere, basilico e pomodoro confit*

Medaglioni di filetto di maiale € 33

*alla senape, in manto di pancetta, cremoso di mela annurca,
datteri secchi, salsa al mirtillo, fagiolini e baby crocchette di patate*

Lombatine di agnello € 36

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

Filetto di Manzo € 36

*al Primitivo di Manduria, purea di patate al rosmarino,
timballetto di spinaci al pecorino*

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,
pesto di basilico e pistacchio,
nero di seppia e pomodorini confit*



Spaghetti "cacio e pepe"

genovese alla napoletana e quenelle di carote

o

Tagliolini Antica Trattoria

*uova di lompo, gamberi rossi, 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*

o

Involtini di Spigola

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



Dolce a scelta

Euro 65.00

*Prezzo per persona, tasse e servizio inclusi, coperto Euro 4,00
Proposta valida per singola persona, il menù non può essere condiviso*

Menù per i Piccoli Gourmet



Penne

al sugo e parmigiano

€ 10

Paillard

di filetto di manzo

€ 25

Spaghetti

con polpette alla Napoletana

€ 16

Filetto di pesce

alla griglia

€ 20

Patatine

fritte

€ 5

Menù Vegetariano



Fiore di zucchine

*con ricotta di fuscella in pastella delicata,
crema di zucchine, zucchine alla scapece e cacioricotta pugliese*

La Melanzana

*farcita di melanzane a funghetti, purea di melanzane
con sentori di aglio e origano, pan grattato e pomodorini confit*

Ravioli

*farciti di caciotta, ricotta, pomodorini
e scaglie di cacioricotta pugliese*

Dolce a scelta

Euro 55.00

Prezzo per persona, tasse e servizio inclusi, coperto Euro 4,00

Proposta valida per singola persona, il menù non può essere condiviso

Menù Vegano



Vellutata di zucchine

crostini di pane, pomodorini confit e tapenade di olive nere

Risotto al pomodoro

salsa al basilico e origano fresco

La melanzana

*farcita di melanzane a funghetti, purea di melanzane
con sentori di aglio e origano, pan grattato e pomodorini confit*

Sorbetto

Euro 55.00

Prezzo per persona, tasse e servizio inclusi, coperto Euro 4,00

Proposta valida per singola persona, il menù non può essere condiviso

Menù Senza Glutine



Polpo scottato

*su vellutata di patate all'arancia,
fagiolini croccanti all'aglio e mentuccia*

Spaghetti

*alle zucchine con Provolone del Monaco
e formaggi locali*

Involtini di Spigola

*salsa marinara, frutti di mare,
calamari e gamberi rossi*

Ricotta e pera

*alla meringa croccante con granella di nocciola,
crema di ricotta di pecora, pere croccanti williams,
caramello liquido e sorbetto alla pera*

Euro 60.00

Prezzo per persona, tasse e servizio inclusi, coperto Euro 4,00

Proposta valida per singola persona, il menù non può essere condiviso

Il Menù delle Dodici

Solo a pranzo (dalle 12:00 alle 15:00) — 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



Pennone alla Genovese

Spaghetti ai frutti di mare

Tagliolini ai pomodorini del Vesuvio, basilico e scaglie di pecorino

Linguine con calamari e salsa al pomodoro

Involtino di spigola mediterranea con pomodorini, origano, capperi e olive

* *Frittura di calamari e gamberi*

Tagliata di manzo al pepe rosa e crocchette di patate

– 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 38,00

Proposta per singola persona (non frazionabile), tasse e servizio inclusi, coperto Euro 4,00

I nostri Dolci

Euro 13,00



Freschezza estiva

cioccolato bianco, mela verde, e lamponi

Panna cotta al cioccolato bianco

*gelée al frutto della passione, riso soffiato tostato,
sorbetto al frutto della passione*

Ricotta e pera

*con granella di nocciola, crema di ricotta di pecora,
pere croccanti williams, caramello liquido
e sorbetto alla pera*

Cialda

*alle due creme di limone Sorrentino,
trionfo di frutta, coulis ai frutti rossi*

Tiramisù

dell' Antica Trattoria

Caffé e caramello

*Tuiles croccanti alle noci, crema al caffè,
caramello salato e frutto della passione*

Sorbetti: *limone, frutto della passione, pera*

Gelati: *vaniglia, cioccolato*

Prezzo per persona, tasse e servizio inclusi, coperto Euro 4,00

TABELLA PRODOTTI O SOSTANZE ALLERGENICHE



	Cereali con glutine	Crostacei	Uova	Pesce	Arachidi	Soia	Latte derivati	Frutta con guscio	Sedano	Senape	Anidride solforosa	Lupini	Molluschi	Sesamo	
ANTIPASTI															
Fiore di zucchine o radicchio	✓		✓				✓					✓			
Petto e coscia di quaglia	✓		✓				✓								
Caprese leggermente diversa															
Polpo scottato													✓		
Gamberi sabbiati	✓	✓	✓				✓							✓	
Anelli di calamari	✓						✓	✓						✓	
La melanzana	✓														
Crema di zucchine	✓														
PRIMI PIATTI															
Spaghetti cacio e pepe	✓						✓		✓		✓				
Pappardelle	✓			✓											
Paccheri alla puttanesca di mare	✓			✓											
Tagliolini Antica Trattoria	✓	✓	✓				✓								
Ravioli	✓		✓				✓								
Risotto al pomodoro							✓								
Pennone alla genovese	✓						✓				✓				
Spaghetti ai frutti di mare	✓												✓		
Tagliolini ai pomodorini del Vesuvio	✓		✓												
Linguine con calamari	✓												✓		
Penne al sugo e parmigiano	✓						✓								
Spaghetti con polpette alla Napoletana	✓		✓												
		Cereali con glutine	Crostacei	Uova	Pesce	Arachidi	Soia	Latte derivati	Frutta con guscio	Sedano	Senape	Anidride solforosa	Lupini	Molluschi	Sesamo
SECONDI PIATTI															
Involtoni di spigola	✓	✓		✓										✓	
Rombo scottato				✓											
Medaglioni di filetto di maiale	✓							✓		✓	✓				
Lombatine di agnello							✓			✓		✓			
Filetto di manzo	✓							✓			✓				
Involtoni di spigola				✓											
Frittura di calamari e gamberi	✓	✓											✓		
Tagliata di manzo							✓				✓				
CONTORNI/FORMAGGI															
Formaggio							✓								
Patatine fritte	✓														
DESSERTS															
Freschezza estiva	✓		✓				✓								
Panna cotta al cioccolato bianco							✓								
Cialda alle due creme di limone	✓		✓				✓								
Ricotta e pera	✓		✓				✓								
Tiramisù	✓		✓												
Caffè e caramello	✓		✓				✓	✓							
Sorbetti	✓														
Gelati	✓						✓								

Legenda:

- Menù delle dodici
- Menù dei Piccoli Gourmet