



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."

Nella ultime pagine 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



Capesante scottate

*vellutata di cavolfiori, chicchi di melograno,
porri fritti, clementine caramellate allo scalogno*

Anelli di calamari

dorati con panure agli agrumi di Sorrento e pesto di pistacchio

Gamberi sabbiati

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

Fior di zucchine o radicchio in pastella

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

Tagliolini Antica Trattoria

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

Risotto

*alla zucca mantovana, funghi misti,
cremoso al parmigiano e castagne spezzate*

Rombo scottato

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

Formaggio

Sorbetto al mandarino

Dolce autunno

Euro 120,00

Prezzo per persona, tasse e servizio inclusi

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 85 per persona:**
1 antipasto + 1 primo + 1 secondo + 1 dessert
Proposta valida per singola persona, il menù non può essere condiviso

Antipasti

Fior di zucchine o Radicchio in pastella € 25
con ricotta di fuscella, brunoise di prosciutto in pastella delicata,
salsa all'agrodolce e petali di cipolla di Tropea

Petto e coscia di quaglia € 30
con pera cotta al vino rosso e cannella,
lamelle di Provolone del Monaco,
pan brioche e salsa al tartufo nero

Capasante scottate € 30
vellutata di cavolfiori, chicchi di melograno,
porri fritti, clementine caramellate allo scalogno

Gamberi sabbiati € 30
croccanti con salsa alle alici, pomodoro secco marinato,
capperi di salina, olive nere di Gaeta e straccetti di burrata

Anelli di calamari € 30
dorati con panure agli agrumi di Sorrento
e pesto di pistacchio

Carciofo stufato € 27
con aglio, prezzemolo e pan raffermo,
purea di patate profumata al tartufo nero,
petali croccanti di carciofi fritti

Menù à la Carte



Primi Piatti

Spaghetti "cacio e pepe" € 29

genovese alla napoletana e quenelle di carote

Mezzi cannelloni € 30

farciti di ricotta di bufala, vellutata di carciofi e carciofi scottati

Tagliolini Antica Trattoria € 30

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

Risotto € 30

alla zucca mantovana, funghi misti, cremoso al parmigiano e castagne spezzate

Paccheri di Gragnano € 30

con ragù di gallinella di mare e scorfano

Linguine € 30

al verde di broccoli, baccalà, polvere di olive nere e peperoncino

Secondi Piatti

Involtini di Spigola € 39

con variazione di cottura del carciofo

Rombo scottato € 39

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

Medaglioni di filetto di maiale € 37

alla senape ed erbe, con verza al cumino, cremoso di mele annurche, crocchette di patate e broccoli, datteri secchi e salsa al mirtillo

Filetto di manzo € 40

purea di patate all'olio d'oliva e tartufo, chiodini e piopparelli fritti, demi glace al cacao

Lombatine di agnello € 39

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

Menù per i Piccoli Gourmet



Penne

al sugo e parmigiano

€ 10

Paillard

di filetto id manzo

€ 30

Cotoletta

alla Milanese

€ 25

Filetto di pesce

alla griglia

€ 25

Patatine fritte

€ 9

I nostri Dolci

Euro 18,00



Dolce autunno

semifreddo alle noci glassato al cacao, cremoso ai porcini, marroni sciropati, gel al mandarino, grissino alle noci, biscotto soffiato allo zucchero di canna, mandorle caramellate

Mi cuit al cioccolato e caffè (vegano e senza glutine)

sorbetto ai lamponi, crumble al cacao e cremoso al cioccolato

Cialda

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

Crema di ricotta e pera

con caramello alla pera, sorbetto alla pera, granella di nocciole caramellate e cialdine alla nocciola

Strudel di mele

salsa alla vaniglia, cremoso di mele, spuma di mela verde, chips di mela

Sorbetti

mandarino, cachi, limone, lamponi

Gelati

vaniglia, cioccolato

Prezzo per persona, tasse e servizio inclusi

Menù Vegano

Euro 70.00



Vellutata di cavolfiori

broccoletti, porri fritti e chicchi di melograno

Carciofo stufato

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

Linguine

*al verde di broccoli, pomodorini confit
e polvere di olive nere*

Mi cuit al cioccolato e caffè (vegano e senza glutine)

*sorbetto ai lamponi, crumble al cacao
e cremoso al cioccolato*

AVVISO AI CLIENTI

*Le nostre proposte vegane e senza glutine sono rivolte ad una clientela
che ha scelto di seguire una determinata dieta.*

*Si segnala che anche se le pietanze sono cucinate ed assemblate senza lattosio
o senza glutine, potrebbero essere contaminate dall'ambiente aerobico circostante.*

Prezzo per persona, tasse e servizio inclusi

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

Menù Senza Glutine

Euro 75.00



Petto e coscia di quaglia

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

Risotto

*alla zucca mantovana, funghi misti,
cremoso al parmigiano e castagne spezzate*

Medaglioni di filetto di maiale

*alla senape ed erbe, con verza al cumino,
cremoso di mele annurche, datteri secchi e salsa al mirtillo*

Mi cuit al cioccolato e caffè (vegano e senza glutine)

*sorbetto ai lamponi, crumble al cacao
e cremoso al cioccolato*

AVVISO AI CLIENTI

*Le nostre proposte vegane e senza glutine sono rivolte ad una clientela
che ha scelto di seguire una determinata dieta.*

*Si segnala che anche se le pietanze sono cucinate ed assemblate senza lattosio
o senza glutine, potrebbero essere contaminate dall'ambiente aerobico circostante.*

Prezzo per persona, tasse e servizio inclusi

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

Il Menù delle Dodici

1 antipasto, 1 portata principale, 1 dessert – Euro 42,00

Solo a pranzo (dalle 12:00 alle 18:00) — Non valevole nei giorni festivi



Fior di zucchine o radicchio in pastella
con ricotta di fuscella, brunoise di prosciutto in pastella delicata,
salsa all'agrodolce e petali di cipolla di Tropea



Pennone alla Genovese

Spaghetti alle vongole e broccoletti calabresi

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

* **Fritto misto** di calamari e gamberi

Tagliata di manzo al pepe rosa con crocchette di patate e broccoli



Cialda alle due creme di limone di Sorrento,
trionfo di frutta fresca, salsa ai frutti rossi

* surgelato

Proposta per singola persona (non frazionabile), tasse e servizio inclusi

TABELLA PRODOTTI O SOSTANZE ALLERGENICHE

Vi preghiamo gentilmente di conferire con il personale di sala in caso di allergie



	Cereali con glutine	Crostaicei	Uova	Pesci	Arachidi	Soia	Latte derivati	Frutta con guscio	Sedano	Anidride solforosa	Senape	Lupini	Molluschi	Sesamo
ANTIPASTI														
Fior di zucchine o radicchio	✓		✓				✓							
Petto e coscia di quaglia	✓		✓				✓		✓		✓			
Capesante scottate	✓													✓
Gamberi sabbiati	✓	✓	✓				✓							
Anelli di calamari	✓						✓	✓						✓
Carciofo stufato	✓													
Vellutata di cavolfiori														
PRIMI PIATTI														
Spaghetti cacio e pepe	✓						✓		✓		✓			
Mezzi cannelloni	✓		✓				✓							
Tagliolini Antica Trattoria	✓	✓	✓				✓							
Risotto							✓							
Paccheri di Gragnano	✓			✓										
Linguine	✓			✓										
Pennone alla Genovese	✓						✓					✓		
Spaghetti alle vongole	✓													✓
Tagliolini ai pomodorini	✓		✓				✓							
Linguine con calamari	✓													✓
Penne al sugo e parmigiano	✓						✓							

Legenda:

- Menù delle dodici
- Menù dei Piccoli Gourmet

TABELLA PRODOTTI O SOSTANZE ALLERGENICHE

Vi preghiamo gentilmente di conferire con il personale di sala in caso di allergeni



	Cereali con glutine	Crostacei	Uova	Pesce	Arachidi	Soia	Frutta con guscio	Latte derivati	Sedano	Senape	Anidride solforosa	Lupini	Molluschi	Sesamo
SECONDI PIATTI														
Involtini di spigola	✓			✓										
Rombo scottato				✓										
Medaglioni di filetto di maiale	✓							✓	✓	✓	✓			
Filetto di manzo	✓							✓	✓			✓		
Lombatine di agnello	✓						✓		✓	✓	✓			
Involtini di spigola	✓			✓										
Fritto misto (calamari, gamberi)	✓	✓												✓
Tagliata di manzo al pepe rosa	✓						✓							
Paillard di filetto di manzo														
Filetto di pesce alla griglia														
CONTORNI/FORMAGGI														
Formaggio							✓							
Patatine fritte	✓													
DESSERTS														
Dolce autunno	✓		✓				✓	✓						
Mi cuit al cioccolato														
Cialda alle due creme di limone	✓		✓				✓							
Crema di ricotta e pera	✓		✓				✓	✓						
Strudel di mele	✓		✓				✓	✓						
Sorbetti	✓													
Gelati	✓						✓							

Legenda:

- Menù delle dodici
- Menù dei Piccoli Gourmet