



## 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

Euro 120,00\*



## *Anelli di calamari*

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

## *Gamberi sabbiati*

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

## *Tagliolini Antica Trattoria*

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

## *Paccheri di Gragnano*

*con ragù di gallinella di mare e friarielli (da luglio in poi)*

## *Rombo scottato*

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

## *Formaggio*

*Provolone del Monaco*

## *Sorbetto*

*di stagione*

## *Pastiera napoletana*

*frolla di polenta, mousse di pastiera,  
riduzione di salsa all'arancio,  
gelato ai canditi, tuiles all'arancio*

*\*Prezzo per persona, tasse e servizio inclusi*

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

# Menù à la Carte



3 portate a scelta, **Euro 85 per persona:**  
antipasto oppure primo piatto + secondo piatto + dolce  
Proposta valida per singola persona, il menù non può essere condiviso

## Antipasti

**Fior di zucchine** € 30  
con ricotta di fuscella, brunoise di prosciutto in pastella delicata,  
crema di zucchine, zucchine alla scapece e cacio ricotta pugliese

✓ **Petto e coscia di quaglia** € 35  
con pera cotta al vino rosso e cannella,  
lamelle di Provolone del Monaco,  
pan brioche e salsa al tartufo nero

✓ **Burrata** € 30  
con peperonata arrosto, capperi, olive e crostini all'aglio

✓ **Capesante scottate** € 35  
vellutata di cannellini, lardo di Colonnata e porri fritti

**Gamberi sabbiati** € 35  
croccanti con salsa alle alici, pomodoro secco marinato,  
capperi di Salina, olive nere di Gaeta e straccetti di burrata

✓ **Anelli di calamari** € 35  
dorati con panure agli agrumi,  
pesto di pistacchio e basilico, zeste di pomodorini confit

**Timballetto caldo di melanzane** € 30  
farcito di fior di latte di Agerola,  
vellutata di pomodorini San Marzano e basilico

✓ Possibilità di eseguire questo piatto senza glutine

Prezzo per persona, tasse e servizio inclusi

# Menù à la Carte



## Primi Piatti

✓ **Spaghetti "cacio e pepe"** € 33  
con genovese alla napoletana e quenelle di carote

✓ **Pappardelle** € 35  
con crema e rondelle di zucchine,  
dadolata di baccalà e polvere di peperoncino

✓ **Paccheri di Gragnano** € 35  
con ragù di gallinella di mare  
e friarielli (da luglio in poi)

**Tagliolini Antica Trattoria** € 35  
uova di lompo, gamberi rossi,  
vellutata di spinaci e salsa bianca al limone

**Mini cannelloni di pasta all'uovo** € 33  
farciti di ricotta di bufala e pecorino,  
salsa di pomodorini datterini,  
fonduta al pecorino e basilico

✓ **Risotto** € 35  
al Parmigiano Reggiano 36 mesi,  
dadolata di pere caramellate,  
riduzione di aceto balsamico invecchiato,  
timo fresco

✓ Possibilità di eseguire questo piatto senza glutine

Prezzo per persona, tasse e servizio inclusi

# Menù à la Carte



## Secondi Piatti

- ✓ **Involtini di Spigola** € 43  
bisque di crostacei, frutti di mare,  
calamari, gamberi rossi e crostini di pane
- ✓ **Rombo scottato** € 43  
con vinaigrette al limone, purea di zucchine,  
paté di olive nere, basilico e pomodoro confit
- ✓ **Medaglioni di filetto di maiale** € 40  
in crosta di farina di pistacchio,  
mostarda, salsa al gorgonzola,  
demi-glacé al cacao e spinaci scottati
- ✓ **Lombatine di agnello** € 43  
impanate alle erbe, mostarda  
e salsa di Provolone del Monaco,  
patate dolci, millefoglie di patate alle cipolle
- ✓ **Astice gratinato** € 60  
burro salato di Normandia,  
peperoncino piccante fresco, lime, zenzero  
e insalatina di spinacini e soncino  
(costo aggiuntivo di 15 € se scelto nel menu da comporre)

✓ Possibilità di eseguire questo piatto senza glutine

Prezzo per persona, tasse e servizio inclusi

# I nostri Dolci

Euro 25,00



- Pastiera napoletana**  
frolla di polenta, mousse di pastiera,  
riduzione di salsa all'arancio,  
gelato ai canditi, tuiles all'arancio
- Cheese cake esotico (rivisitato)**  
cremoso di cheese cake al cocco,  
confit di mango e papaia, croccante di fiocchi di avena,  
gel al lime, polvere di lime e opaline al lampone
- 2 Sfoglie cioccolato e zenzero**  
mousse di cioccolato caramellato, riduzione di arancia,  
cremoso al passion fruit, caramello salato, arachidi caramellate
- ✓ **Crème brûlée (vegana)**  
speziata agli agrumi, cannella, anice stellato,  
gelato alle mandorle
- Cialda**  
alle due creme di limone sorrentino,  
trionfo di frutta, coulis ai frutti rossi
- Tiramisù**  
pan di Spagna al cacao, crema al caffè,  
crema al mascarpone e riccioli di cioccolata gianduia
- Sorbetti**  
limone, lampone
- Gelati**  
vaniglia, cioccolato

✓ Possibilità di eseguire questo piatto senza glutine

Prezzo per persona, tasse e servizio inclusi

# Menù per i Piccoli Gourmet



**Penne**  
al sugo e parmigiano  
€ 20

**Paillard**  
di vitello  
€ 30

**Cotoletta**  
alla Milanese  
€ 30

**Filetto di pesce**  
alla griglia  
€ 30

**Patatine fritte**  
€ 9

---

Prezzo per persona, tasse e servizio inclusi

# Menù Vegano

Euro 85.00



**Peperonata**  
con olive, capperi, crostini di pane  
e mentuccia fresca

**Spaghetti**  
al verde di zucchine, rondelle di zucchine,  
porri fritti e formaggio vegano

**Verdure fritte**  
con salsa agrodolce

**Crème brûlée**  
speziata agli agrumi, cannella, anice stellato,  
gelato alle mandorle

## 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.*

---

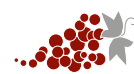
Prezzo per persona, tasse e servizio inclusi  
Proposta valida per singola persona, il menù non può essere condiviso



# Il Menù delle Dodici

1 antipasto, 1 portata principale, 1 dessert – Euro 50,00

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



## Fiori di zucchine

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



## Spaghetti "cacio e pepe"

genovese alla napoletana e quenelle di carote

## \*Linguine alla pescatora

gamberi, calamari e frutti di mare con pomodorini

## Mini cannelloni di pasta all'uovo

farciti di ricotta di bufala e pecorino, salsa di pomodorini datterini, fonduta al pecorino e basilico

## Tagliolini Antica Trattoria

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

## Medaglioni di filetto di maiale

in crosta di farina di pistacchio, mostarda, salsa al gorgonzola, dem-glace al cacao e spinaci scottati

## Involtino di spigola mediterranea

con pomodorini, origano, capperi e olive



## Cialda

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

\* Il prodotto potrebbe essere 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	Crostacei	Uova	Pesce	Arachidi	Soia	Frutta con guscio	Latte derivati	Sedano	Anidride solforosa	Senape	Lupini	Molluschi	Sesamo
<b>ANTIPASTI</b>														
Fior di zucchine	✓		✓				✓							
Petto e coscia di quaglia	✓		✓				✓		✓			✓		
Burrata con peperonata	✓						✓							
Capesante scottate	✓												✓	
Gamberi sabbiati	✓	✓	✓				✓							
Anelli di calamari	✓						✓	✓					✓	
Timballo di melanzane	✓						✓							
<b>PRIMI PIATTI</b>														
Spaghetti cacio e pepe	✓						✓		✓			✓		
Pappardelle	✓			✓										
Paccheri di Gagnano	✓			✓										
Tagliolini Antica Trattoria	✓	✓	✓				✓							
Mini cannelloni di pasta all'uovo	✓		✓				✓							
Risotto							✓							
Spaghetti al verde di zucchine	✓													
Linguine alla pescatora	✓	✓											✓	
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
<b>SECONDI PIATTI</b>														
Involtini di spigola	✓	✓		✓										✓
Rombo scottato				✓										
Medaglioni di filetto di maiale	✓								✓	✓	✓	✓		
Lombatine di agnello	✓						✓			✓	✓	✓		
Astice gratinato		✓					✓							
Involentino di spigola	✓			✓										
Paillard di filetto di manzo														
Filetto di pesce alla griglia				✓										
<b>CONTORNI/FORMAGGI</b>														
Formaggio							✓							
Patatine fritte	✓													
<b>DESSERTS</b>														
Pastiera	✓		✓				✓							
Cheese cake esotico	✓						✓							
2 Sfoglie cioccolato e zenzero	✓				✓		✓							
Crème brûlée														
Cialda alle due creme di limone	✓		✓				✓							
Tiramisù	✓		✓				✓	✓						
Sorbetti														
Gelati							✓	✓						

**Legenda:**

- Menù delle dodici
- Menù dei Piccoli Gourmet