



Menù

La famiglia D'Oria e

i nostri executive Chef

Antonio Spasiano — Antonino Maresca

lo Chef pasticciere

Antonio Galasso

Vi danno il Benvenuto

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 140,00



Fiori di zucchini

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

Anelli di calamari

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

*** Astice Thai**

coda d'astice gratinata al burro salato di Normandia e curry verde,
infusione di latte di cocco al lime e zenzero

Tagliolini Antica Trattoria

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

Rombo scottato

con purea di porri e patate, porri fritti e polvere di caffè

Tagliata di vitello

in crosta di farina di pistacchio, spinaci scottati,
riduzione di arance sorrentine, patate novelle al forno

Sorbetto al limone

Dolce a scelta

* Congelato

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

Antipasti

Fiori 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 di Andria € 30**

crostone di pane fritto, salsa calda ai tre pomodori, olio al basilico

✓ * **Astice Thai € 60** (col menù composto supplemento € 15)

coda d'astice gratinata al burro salato di Normandia e curry verde,
infusione di latte di cocco al lime e zenzero

Gamberi sabbiati € 35

gamberi croccanti con salsa alle alici, pomodoro secco sott'olio,
capperi di salina, olive nere di Gaeta e straccetti di burrata

✓ **Anelli di calamari € 35**

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

Timballo di parmigiana di melanzane € 30

gratinata al forno, fior di latte di Agerola
e salsa pomodori San Marzano

✓ **Bellota Patanegra € 45**

prosciutto iberico

✓ **Carpaccio di barbabietola € 30**

crema di mandorle, noci di Sorrento, erbe e odori misti

* Congelato

✓ Possibilità di eseguire questo piatto senza glutine

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

Menù à la Carte



Primi Piatti

✓ **Spaghetti "cacio e pepe" € 33**

con genovese alla napoletana e quenelle di carote

Gnocchetti di patate € 35

con mozzarella di bufala, pomodorini e pesto di rucola

✓ **Paccheri € 35**

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

Tagliolini Antica Trattoria € 35

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

Ravioli alla Nerano € 33

ripieni di zucchine, fiori di zucchine, formaggi misti e basilico

✓ **Risotto € 35**

fantasia stagionale

Secondi Piatti

✓ **Filetto di spigola € 43**

salsa marinara, frutti di mare, calamari e gamberi rossi

✓ **Rombo scottato € 43**

purea di porri e patate, porri fritti e polvere di caffè

✓ **Lombatine di agnello € 43**

impanate alle erbe, mostarda e salsa di Provolone del Monaco,
purea di patate dolci alla paprika e fagiolini fritti

✓ **Tagliata di Vitello € 43**

in crosta di farina di pistacchio, spinaci scottati,
riduzione di arance sorrentine, patate novelle al forno

✓ Possibilità di eseguire questo piatto senza glutine

Prezzo per persona, tasse e servizio inclusi

Menù per i Piccoli Gourmet



Penne
al sugo e parmigiano
€ 10

Paillard
di vitello
€ 30

Cotoletta
alla Milanese
€ 30

Filetto di pesce
scottato
€ 30

Patatine fritte
€ 9

Menù Vegano

Euro 85,00



Carpaccio di barbabietola
*crema di mandorle, noci di Sorrento,
erbe e odori misti*

Risotto ai porri
zeste di limone candito, basilico e finocchietto

Polpette di melanzane
*salsa di pomodori secchi sott'olio
e petali di fiori di zucchine*

Mi cuit al cioccolato caldo
Sorbetto al lampone e mousse 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 50,00

Solo a pranzo (dalle 12:00 alle 17:00) — 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

calamari, gamberi e frutti di mare

Ravioli alla Nerano

ripieni di zucchine, fiori di zucchine, formaggi misti e basilico

Tagliolini Antica Trattoria

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

✓ Tagliata di vitello

in crosta di farina di pistacchio, spinaci scottati, riduzione di arance sorrentine, patate novelle al forno

✓ Filetto di spigola

al forno, salsa marinara, frutti di mare, calamari e gamberi rossi



Cialda

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

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

I nostri Dolci

Euro 25,00



Cialda

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

Tartellette

di frolla alla nocciola, gel ai frutti di bosco, cremoso al limone e meringa flambata

Tiramisù

pan di Spagna al cacao, crema al caffè, crema al mascarpone e riccioli di cioccolata gianduia

Crema ai lamponi

glassato croccante con cioccolato ai lamponi, cremoso al cioccolato fondente, gel alla barbabietola, spuma alla vaniglia

✓ Ricotta e pera

crema di ricotta di pecora, cialda alla nocciola, pere croccanti, caramello liquido, granella di nocciole caramellate e sorbetto alla pera

Mi cuit al cioccolato caldo (vegano)

sorbetto al lampone e mousse al cioccolato

Sorbetti

limone, pera o lampone

Gelati

vaniglia, cioccolato

✓ Possibilità di eseguire questo piatto senza glutine

Prezzo per persona, 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	Sedano	Senape	Anidride solforosa	Lupini	Molluschi	Sesamo
ANTIPASTI													
Fiori di zucchini	✓		✓				✓				✓		
Petto e coscia di quaglia	✓		✓				✓	✓			✓		
Burrata di Andria	✓						✓						
Astice Thai		✓					✓						
Gamberi sabbiati	✓	✓	✓	✓			✓						
Anelli di calamari	✓						✓	✓				✓	
Timballo di parmig. melanzane	✓						✓						
Bellota Patanegra													
Carpaccio di barbabietola								✓					
PRIMI PIATTI													
Spaghetti cacio e pepe	✓						✓	✓			✓		
Gnocchetti di patate	✓		✓				✓	✓					
Paccheri	✓			✓									
Tagliolini Antica Trattoria	✓	✓	✓				✓						
Ravioli alla Nerano	✓						✓						
Risotto (chiedere)	?	?	?	?	?	?	?	?	?	?	?	?	?
Risotto ai porri (vegano)													
Linguine alla pescatora	✓	✓										✓	
Penne al sugo e parmigiano	✓						✓						

Legenda:
– Allergene ✓
– Menù Vegano
– 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	Sedano	Senape	Anidride solforosa	Lupini	Molluschi	Sesamo
SECONDI PIATTI													
Filetto di spigola	✓	✓		✓								✓	
Rombo scottato	✓			✓									
Lombatine di agnello	✓						✓		✓	✓	✓		
Tagliata di vitello								✓	✓		✓		
Polpette di melanzane	✓												
Paillard di vitello													
Cotoletta alla Milanese	✓		✓										
Filetto di pesce scottato				✓									
CONTORNI/FORMAGGI													
Patatine fritte	✓												
DESSERTS													
Cialda alle due creme di limone	✓		✓				✓						
Tartellette	✓		✓				✓	✓					
Tiramisù	✓		✓				✓	✓					
Crema ai lamponi			✓				✓						
Ricotta e Pera			✓				✓	✓					
Mi cuit al cioccolato caldo	✓												
Sorbetti													
Gelati							✓						

Legenda:
– Allergene ✓
– Menù Vegano
– Menù delle dodici
– Menù dei Piccoli Gourmet

Carta dei Vini



Scansiona il QR code:

