

OLIMPICO ^{***}HOTEL
RESORT

MEDITERRANEO

RISTORANTE - PIZZERIA - BANQUETING

Menu



Legenda allergeni *Allergen legend*



FRUTTA A GUSCIO / NUTS



CROSTACEI / CRUCEAN



GLUTINE / GLUTEN



SESAMO / SESAME



MOLLUSCHI / SHELLFISH



SEDANO / CELERY



SENAPE / MUSTARD



UOVA / EGGS



PESCI / FISH



SOIA / SOYA



LATTE / MILK



ARACHIDI / PEANUTS



LUPINI / LUPINS



SOLFITI / SULPHITE



MINIMO 2 PORZIONI
MINIMUM OF TWO PORTIONS



EXTRA MEZZA PENSIONE
EXTRA HALF BOARD



Antipasti

APPETIZERS



Antipasto della casa "Costa d'Amalfi"



insalata di polpo, seppie con radicchio e noci all'aroma d'arancia, misto marinato, gambero in pastella, parmigiana di pesce bandiera, spada affumicato
Antipasto "Costa d'Amalfi" Octopus salad, cuttlefish with red radish and hazelnuts marinated, prawns, smoked swordfish, flag fish parmigiana

Insalata di mare



con seppie, polpo, gamberi e frutti di mare
Seafood salad

Misto marinati



Alici di Cetara, salmone, pescato del giorno
Assorted marinated anchovies of Cetara, salmon, catch of the day

Antipasto "Fantasia"



Julienne di seppie radicchio e nocciola all'aroma di arancia, insalata di polpo, misto marinati
Cuttlefish salad with red radish and hazelnuts, octopus salad, mix marinated

Insalatina di polpo



con patate, olive taggiasche
Steamed octopus with potatoes and olives

Misto Crudo di Mare



Tartara di tonno rosso, gamberi rossi di Mazzara all'arancia e pescato del giorno alla mela verde, scampo imperiale
Raw platter of the Tartare tuna fish, Sicilian red shrimps and catch of the day with apple, lobster

Scottata di polpo alla griglia su vellutata di patate



Grilled octopus

Parmigiana di pesce Bandiera



con sfoglia di melanzane mozzarella e basilico
Flag fish parmigiana with eggplant, mozzarella and tomatoes

Soute' di frutti di mare



Sea food soute'

Impepata di cozze oppure alla tarantina



Mussels salad with pepper or stewed with baby tomatoes

Antipasti

APPETIZERS



Sapori d'Italia



Prosciutto di Parma 18m, soppressa, capicollo toscano, perla di Bufala, delizie di formaggi, Fiocco di Bresaola e verdure
Italian home Hors d'oeuvre with selection of cold cuts, ham, hot salami, capocollo, mozzarella and grilled vegetables

Delizie del Casaro



Perla di Bufala, crema di Bufala, pecorino stagionato Riserva nera, semistagionato Borgo Alto, Gorgonzola dolce con miele, marmellata di fichi e gherigli di noci
Mix of cheese mozzarella, curd cheese with honey, fig jam and walnuts

Fiocchi di Bresaola



con rucola e scaglie di grana
Bresaola ham with parmesan cheese and rocket

Mozzarella e ricotta di Bufala Campana DOP



Caseificio La Regina
Buffalo mozzarella cheese and curd cheese from Paestum

Antipasto "Capri"



Insalata caprese con pomodori e mozzarella di Bufala, basilico e olio evo
Mixed Buffalo mozzarella cheese and tomato salad

Prosciutto crudo di Parma e Melone



Cold platter of dried Parma ham with melon

Antipasto "Mediterraneo"

Prosciutto di Parma 18 mesi, mozzarella di Bufala Campana DOP "La Cilentana"
Cold platter of dried Parma ham and mozzarella cheese

Parmigiana di melanzane



Eggplant parmigiana

Scamorza alla brace



Scamorza alla brace al profumo di limone con verdure grigliate
Grilled smoked cheese with grilled vegetable in a lemon aroma

Primi piatti

MAIN COURSES

Scialatielli allo scoglio d'Amalfi

Pasta fatta a mano pastificio M. Ligurso
Homemade pasta with Mediterranean clams, mussels, fresh baby tomatoes, seafood



Paccheri ai gamberi rossi

Pasta di Gragnano con gamberi e noci di Sorrento
Homemade pasta with red shrimps, walnuts



Mezze maniche alla "Cilentana"

vongole, rana pescatrice, zucchine in fiore al profumo di limone
Homemade pasta with clams, monkfish and zucchini flower



Linguine all'Astice oppure con Scampi

Pasta with lobster



Paccheri alla genovese di tonno

con tonno rosso e genovese di cipolla ramata
Pasta with tuna fish and genovese onion



Gran risotto alla pescatora

Riso Carnaroli Riserva alla pescatora con datterino
Risotto with sea food and baby tomatoes



Scialatielli alla Positano

con frutti di mare, capperi, olive taggiasche, acciughe, pomodorini
homemade pasta with seafood, black olives, capers, anchovies, baby tomatoes



Chitarrine alle vongole veraci

Spaghetti with Mediterranean fresh clams



Primi piatti

MAIN COURSES

Cortecce alla Norcia

con funghi porcini, tartufo nero e cacio in scaglie
Homemade cortecce with porcini mushrooms, cheese and black truffle from Umbria



Risotto Paestum

Riso Carnaroli Riserva con semi di zafferano, zucchine, fiori di zucca, salamino, servito in cialda di parmigiano
Risotto with zucchini flowers cream, hot salami and parmesan cheese



Ravioli alla Trevigiana

con radicchio rosso, speck, gorgonzola dolce e nocciole di Giffoni
Cheese filled ravioli with red ramish, smoked raw ham, blue cheese gorgonola and hazelnuts



Ravioli di ricotta al ragù bolognese

Cheese filled ravioli or spaghetti with Bolognese



Pacchero allo scarpariello

servito in cialda di parmigiano
Pasta allo scarpariello with tomato sauce and parmesan cheese



Lasagnetta alla emiliana

Homemade Emiliane lasagna



Spaghetti alla carbonara

Spaghetti carbonara with eggs and fried bacon



Pacchero o Ravioli alla Sicula

con melanzane, pancia magra, datterino giallo piana del Sele, scaglie di cacio
Pasta Paccheri with yellow of Sorrento tomato souce, eggplant, bacon and cheese



Zuppa di verdure con crostini

homemade vegetables soup with crouton



Secondi piatti

SECOND COURSES



Grigliata mista di pesce

crostacei, seppie, pesce spada, pescato del giorno e ventaglio di verdure
Grilled mixed seafood



Tagliata di seppie e calamari

servita con pomodorini e mandorle tostate
Grilled cuttlefish and squids served with baby tomatoes and almonds



Tagliata di tonno rosso

tonno rosso di Cetara alla griglia servito su brasato di cipolle
Grilled of tuna fish served on a bed of red onions



Bistecca di tonno rosso

al sesamo con glassa di aceto balsamico, servita con zucchine.
Grilled of tuna fish with sesame and balsamic vinegar



Ventaglio di pesce Rombo

al forno con patate, olive taggiasche
Turbot baked with potatoes



Pesce al sale

Orata, Branzino, Dentice, pescato del giorno
Gilthead or Sea bass in the salt crust



Orata o Branzino 600 gr.

alla griglia, al forno
gilthead or Sea bass grilled or baked with potatoes



Pescato del giorno

catch of the day served with grilled potatoes



Zuppetta di pesce con crostini

Mixed sea food soup with crouton



Frittura mista del Golfo

Gamberi, calamari, alici, seppie, servita con insalatina di finocchi e carote
Mix fried fish shrimps, squids, baby cuttlefish, anchovies of the Gulf served with fennel and carrots salad



Pesce Spada dello stretto Messinese alla Amalfitana

Cotto a bassa temperatura con granella di pistacchi e pane saporito servito con zucchine
Grilled swordfish with pistachio grain and tasty bread, served with grilled zucchini



Astice alla griglia

Servito con salsa Catalana a parte
Grilled lobster served with catalan souce



Secondi piatti

SECOND COURSES

Tagliata di Manzo Argentino 300 gr.

ai ferri con scaglie di grana e rucola
Argentine grilled beefsteak with racket, parmesan cheese and balsamic vinegar



Entrecôte argentino

cotta alla griglia servita con salsa barbecue, olio evo alle erbe e patate al rosmarino
Argentine grilled entrecôte served with rosmarin potatoes

Grigliata mista di carne

salsiccia, tagliata di manzo, pollo servito con salse e montanara di patate
mixed grilled meats, sausage, beef, chicken served with potatoes



Filetto di Angus al pepe verde 250 gr.

Servito con montanarina di patate
beef fillet with cream and green pepper served with potatoes cream



Pollo Scucchiato

quartetti di pollo con patate rustiche in cassuola cotto al forno
baked chicken with potatoes



Carrè di Agnello

scottato alla griglia con rosmarino e mandorle bianche servito con patate alla montanara
grilled lamb from ireland with aromatic rormarin and almonds



Filetto di manzo ai funghi porcini 250 gr.

Beef fillet with porcini mushrooms



Contorni/Gardish

Crocante di finocchi e carote all'insalata
Fennel and carrots salad

Insalata mista

Mix Salads

Patatine fritte

French fries



Misto verdure alla griglia

Mixed grilled vegetables

Patate alla griglia o alla montanara

Grilled potatoes

Insalata di pomodori

Tomatoes salad

Pizze Rosse

TRADITIONAL RED PIZZA

Margherita

Pomodoro S. Marzano, mozzarella, basilico, olio evo
Tomato sauce, mozzarella cheese and basil



Napoletana

Pomodoro, aglio, origano, olio evo
Tomato sauce, garlic and origan



Marinara

Pomodoro, acciughe, capperi, olive nere, olio evo
Tomato sauce, anchovies, capers, black olives



Diavola

Pomodoro, mozzarella, salame piccante, peperoncino
Tomato sauce, mozzarella, hot salami, chili peppers



Sorriso

Margherita con mais
Tomato sauce, mozzarella and corn



Al Cotto

Margherita con prosciutto cotto
Tomato sauce, mozzarella and dried ham



Capricciosa

Pomodoro, mozzarella, olive, prosciutto cotto, funghi
Tomato sauce, mozzarella, olive, dried ham and mushrooms



Quattro stagioni

Margherita, Diavola, Caprese, Bianca
Tomato sauce, chili peppers, caprese, cheese no sauce



Regina Margherita

Pomodoro, mozzarella di bufala dop, basilico
Tomato sauce, buffalo mozzarella cheese, basil



Sicula

Mozzarella, melanzane, pancetta, datterino giallo
mozzarella, aubergines, bacon, yellow tomatoes



Onion

Mozzarella, pomodoro, cipolla, origano
mozzarella, tomatoes, onion, origan



Pizze Rosse

TRADITIONAL RED PIZZA

Siciliana

Pomodoro, mozzarella, melanzane
Tomato sauce, mozzarella cheese, aubergines



Ortolana

Pomodoro, mozzarella, verdure dell'orto
Tomato sauce, mozzarella, garden's vegetables



Imperiale

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi
Tomato sauce, mozzarella, dried ham, mushrooms



Pescatora

Pomodoro, mozzarella, frutti di mare
Tomato sauce, mozzarella cheese, seafood



Antipasto

Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo
Tomato sauce, mozzarella cheese, Parma ham



Tropicale

Pomodoro, mozzarella, ananas, prosciutto cotto
Tomato sauce, mozzarella cheese, pineapple, dried ham



Saporita

Pomodoro, mozzarella, salame piccante, pecorino
Tomato sauce, mozzarella, hot salami, sheep's cheese



Romana

Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, olive nere
Tomato sauce, mozzarella cheese, anchovies, capers, black olives



Datterina

Datterino giallo, mozzarella, salsa di basilico, cacio a scaglie
Yellow tomato, mozzarella cheese, basil sauce, card cheese



Pizze Bianche

TRADITIONAL PIZZA NO TOMATO SAUCE

Bianca

Mozzarella, prosciutto cotto, mais
Mozzarella, dried ham, corn



Primavera

Mozzarella, pomodorini, rucola, scaglie di grana
Mozzarella, baby tomatoes, rocket, Parmesan cheese



Dama Bianca

Mozzarella, salame piccante, peperoncino
Mozzarella, hot salami, chili peppers



Caprese

Mozzarella, pomodorini, basilico
Mozzarella, baby tomatoes, basil



America

Mozzarella, wurstel, patatine fritte
Mozzarella, wurstel, French fries



Quattro formaggi

Mozzarella, gorgonzola, emmenthal, provola
Mozzarella, gorgonzola, Swiss cheese and provola



Biancaneve

Mozzarella, scamorza affumicata, salsiccia, funghi porcini
Mozzarella, smoked cheese, sausages, porcini mushrooms



Duchessa

Mozzarella, scamorza affumicata, patate schiacciate, pancetta
Mozzarella, smoked cheese, mashed potatoes, bacon



Mimosa

Mozzarella, tonno, mais
Mozzarella, tuna fish, corn



Bronte

Mozzarella, pistacchio, mortadella
Mozzarella, pistachio, mortadella



Pizze Bianche

TRADITIONAL PIZZA NO TOMATO SAUCE

Paestum

Mozzarella, pancetta, zucchini e fiori di zucca
Mozzarella, bacon, zucchini flowers



Vulcano

Mozzarella, speck, provola affumicata
Mozzarella, smoked ham, smoked cheese



Nostrana

Mozzarella, salsiccia, broccoli
Mozzarella, sausage, broccoli



Cetara

Mozzarella, tonno, cipolla, origano
Mozzarella, tuna, onion, origan



Vietri

Mozzarella, gamberi, rucola, pomodorini
Mozzarella, shrimps, rocket, cherry tomatoes



Chef

Mozzarella, panna, prosciutto cotto, funghi
Mozzarella cheese, cream, dried ham, mushrooms



Nocina

Mozzarella, provola, speck, noci
Mozzarella cheese, smoked ham, walnuts



Tartufata

Mozzarella, scamorza, funghi porcini e tartufo nero
Mozzarella cheese, smoked cheese, porcini mushrooms and black truffle



Sfioserie

DELICIOUS DISHES

Pizzariello

Pizza a rotolo salamino e mozzarella
Roll Sandwich stuffed with mozzarella, hot salami



Panuzzo Primavera

Mozzarella, rucola, pomodorini, scaglie di grana
Sandwich stuffed with mozzarella, rackets, baby tomatoes Parmesan cheese



Panuzzo Rustico

Mozzarella, pancetta, provola affumicata
Sandwich stuffed with mozzarella, bacon, smoked cheese



Panuzzo Leggero

Mozzarella, prosciutto crudo
Sandwich stuffed with mozzarella and ham



Panuzzo Paesano

Mozzarella, mortadella
Sandwich stuffed with mozzarella and mortadella



Panuzzo America

Mozzarella, wurstel e patatine fritte
Sandwich stuffed with mozzarella, wurstel and French fries



Panuzzo Mediterraneo

Mozzarella, pomodori a fette, insalata
Sandwich stuffed with mozzarella, fresh tomato slices, salad



Panuzzo Vegetariano

Pomodoro, mozzarella, verdure dell'orto
Tomato sauce, mozzarella, garden's vegetables



Sfioserie

DELICIOUS DISHES

Calzone Ripieno

Pomodoro, ricotta, mozzarella, salame
Sandwich stuffed with mozzarella, salami, curd cheese



Rustichella Farcita

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi
Sandwich stuffed with mozzarella, dried ham, mushrooms



Fritto misto

Patatine, crocchè, arancini, sfizi vari
Mixed French fries, rice balls etc



Bruschette miste o solo pomodorini

Pomodorini, verdure grigliate, olio, aglio, origano
Grilled bread with baby tomatoes, grilled vegetables, olive oil, organ, pomodorini or just baby tomatoes



Western

Wurstel & patatine fritte
Fried wurstel and French fries













Menù Bambini

CHILDREN'S MENU

- Prosciutto cotto e formaggio** 
Dried ham and cheese
- Cortecce al pomodoro fresco**  
Pasta "cortecce" with fresh tomato sauce
- Cortecce con grana e formaggino**  
Pasta with parmesan cheese - no tomato
- Pastina in brodo**  
Noodle soup with vegetables past
- Gnocchi alla sorrentina**  
Gnocchi with tomato sauce and mozzarella cheese
- Cotoletta di pollo con patate fritte** 
Chicken Cutlet with French fries
- Wurstel alla griglia con patatine** 
Grilled Wurstel with French fries
- Paillard di vitello con patatine** 
Grilled veal escalope with French fries
- Bastoncini di pesce Findus con french fries** 
Fish sticks with french fries
- Margherita small**  
pomodoro, mozzarella
pizza with tomato sauce and mozzarella cheese
- Al Cotto small**  
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto
pizza with tomato sauce, mozzarella cheese, dried ham
- America small**  
mozzarella, patatine wurstel
pizza with wurstel, mozzarella cheese, french fries
- Bianca small**  
mozzarella, prosciutto cotto, mais
pizza with mozzarella cheese, dried ham, corn

Frutta e Dessert

FRUITS AND DESSERT

- Macedonia di frutta fresca di stagione**
Fresh seasonal fruits salad
- Tagliata di frutta fresca di stagione**
Fresh seasonal fruits
- Ananas in barchetta**
Pineapple
- Semifreddo al Torroncino**   
Home made nougat mousse
- Tiramisù al caffè**   
Coffè tiramisù flavored mascarpone dessert
- Delizia al limone**   
Lemon cake delight
- Semifreddo al pistacchio**  
Home made pistachio mousse
- Delizie di Cannoli siciliani**   
Sicilian cannoli with card cheese
- Cheesecake ai frutti di bosco**   
Home made berries cheesecake
- Tortino al cuore tenero di cioccolato caldo**   
Hot chocolate cake
- Pizza con nutella e granella di nocciole**  
Pizza filled with chocolate cream and hazelnuts



MEDITERRANEO

RISTORANTE - PIZZERIA - BANQUETING

Costa Sud Salerno
Tel. 089.203004
Via Lago Trasimeno 2
Pontecagnano (SA)

www.ristorantemediterraneosalerno.it

Lista Vini

WINE LIST

VINO ROSSO » RED WINE

Aglianico del Beneventano

Calice di vino rosso 0,20 cl Cantine Janare

Aglianico del Sannio Doc

Cantine Janare 75 cl local wine Benevento

Gragnano Penisola Sorrentina Doc sparkling/frizzante

Cantine Federiciane 75 cl local wine Napoli

Lacryma Christi del Vesuvio Doc

Cantine Mastroberardino 75 cl local wine M. Vesuvio

Cilento Rosso Doc

Cantine Marino 75 cl local wine Agropoli

Costa D'Amalfi Furore Rosso Doc

Cantine Marisa Cuomo 75 cl local wine Furore-Amalfi

Per e' Palummo Doc

Cantine Casa D'Ambra 75 cl local wine Ischia

Montepulciano D'Abruzzo Doc

Cantine Masciarelli 75 cl from Abruzzo

Corvo Rosso di Sicilia Igt

Cantine Corvo 75 cl from Sicily

Barbera D'Alba Doc

Cantine Marchesi di Barolo 75 cl from Piemonte

Salice Salentino Riserva Doc

Cantine Leone De Castris 75 cl from Apulia

Chianti Toscana Docg

Cantine Banfi 75 cl from Tuscany

Negroamaro Salento Igt

Cantine Leone De Castris 75 cl from Apulia

Cabernet Savignon

Cantine Tramin 75 cl from Alto Adige

Brunello di Montalcino Docg

Cantine Leonardo Da Vinci 75 cl from Tuscany

VINO ROSATO » ROSÉ WINE

Lacryma Rosa

Cantine Mastroberardino 75 cl local wine M. Vesuvio

Cilento Rosato Doc

Cantine Marino 75 cl local wine Agropoli

Corvo Rosa di Sicilia Igt

Cantine Corvo 75 cl from Sicily

Five Roses Igt

Cantine Leone De Castris 75 cl from Apulia

PROSECCO » PROSECCO WINE

Prosecco Santero OXE

Extra dry 75 cl.

VINO BIANCO » WHITE WINE

Falanghina del Beneventano

Calice di vino bianco 0,20 cl Cantine Janare, local wine Benevento

Falanghina del Sannio D.o.c.

Cantine Janare 75 cl local wine Benevento

Fiano di Avellino Docg

Cantine Feudi 75 cl local wine Avellino

Lacryma Christi Bianco Doc

Cantine Mastroberardino 75 cl local wine M. Vesuvio

Greco di Tufo Docg

Cantine Mastroberardino 75 cl local wine Avellino

Ravello Doc

Cantine Ettore San Marco 75 cl local wine Ravello

Coda di Volpe Igp

Cantine Taburno 75 cl local wine Benevento

Biancolella d'Ischia Doc

Cantine Casa D'Ambra 75 cl local wine Ischia

Costa D'Amalfi Bianco Doc

Cantine Marisa Cuomo 75 cl local wine Furore - Amalfi

Cilento Bianco Doc

Cantine Marino 75 cl local wine Agropoli

Corvo Bianco di Sicilia Igt

Cantine Corvo 75 cl from Sicily

Vermentino di Sardegna Doc

Cantine Sella e Mosca 75 cl from Sardinia Island

Gewurztraminer Docg

Cantine Santa Margherita 75 cl from Trento

Foresta Doc

Casa D'Ambra 75 cl local wine

SPUMANTE » SPARKLING WINE

Asti Spumante dolce 75 cl

Spumante Ferrari Demi-Sec Doc 75 cl

CHAMPAGNES

Moët & Chandon Brut 75 cl