

## MENÚ

1

### **Antipasto della casa “Costa d’Amalfi” (Mínimo dos personas)**

insalata di polpo, seppie con radicchio e noci all’aroma d’arancia, misto marinato, gambero in pastella, parmigiana di pesce bandiera, spada affumicato: **Ensalada de pulpo con endivia, gambas y pez espada ahumado.**

2

### **Insalata di mare**

con seppie, polpo, gamberi e frutti di mare: **Ensalada de mar con sepia, pulpo, gambas y mariscos.**

3

### **Misto marinati**

Alici di Cetara, salmone, pescato del giorno. **Mixto de pescado marinado, con anchoas, salmón y pescado del día.**

4

### **Antipasto “Fantasia”**

Julienne di seppie radicchio e nocciola all’aroma di arancia, insalata di polpo, misto marinati. **Entremés con sepia, endivia, avellanas, ensalada de pulpo y marinados.**

5

### **Insalatina di polpo**

con patate, olive taggiasche. **Ensaladilla de pulpo con patatas y olivas negras.**

6

### **Misto Crudo di Mare**

Tartara di tonno rosso, gamberi rossi di Mazzara all’arancia e pescato del giorno alla mela verde, scampo imperiale: **Tartar de atún rojo, gambas a la naranja y pescado del día con manzana verde.**

7

**Scottata di polpo alla griglia su vellutata di patate: Pulpo a la parrilla sobre lecho de patatas.**

8

### **Parmigiana di pesce Bandiera**

con sfoglia di melanzane mozzarella e basilico: **Pastel al horno de pescado con lascas de berenjenas, mozzarella y albahaca.**

9

**Soute’ di frutti di mare: Mariscos salteados.**

10

**Impepata di cozze oppure alla tarantina: Mejillones en salsa.**

11

### **Sapori d’Italia (Mínimo dos personas).**

Prosciutto di Parma 18m, soppressa, capicollo toscano, perla di Bufala, delizie di formaggi, Fiocco di Bresaola e verdure. **Entremés a base de jamón de Parma, embutidos, mozzarella, bresaola (una especie de cecina muy suave) y verduras.**

12

### **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. **Entremés a base de quesos: mozzarella, queso pecorino, gorgonzola dulce con miel, mermelada de higos y nueces.**

13

### **Fiocchi di Bresaola**

con rucola e scaglie di grana. **Plato a base de bresaola (cecina suave) con lascas de queso grana padano.**

14

**Mozzarella e ricotta di Bufala Campana DOP**

**Caseificio La Regina: Plato de quesos: mozzarella de denominación de origen y requesón casero.**

15

**Antipasto “Capri”**

Insalata caprese con pomodori e mozzarella di Bufala, basilico e olio evo. **Ensalada con tomate, mozzarella, albahaca y aceite de oliva extra virgen.**

16

**Prosciutto crudo di Parma e Melone: Melón con jamón de Parma**

17

**Antipasto “Mediterraneo”**

Prosciutto di Parma 18 mesi, mozzarella di Bufala Campana DOP “La Cilentana”: **Entremés a base de jamón de Parma y mozzarella.**

18

**Parmigiana di melanzane: Pastel horneado (similar a la lasaña) con capas de berenjena, tomate, mozzarella y gratén de parmesano.**

19

**Scamorza alla brace**

Scamorza alla brace al profumo di limone con verdure grigliate: **Queso dulce (scamorza) a la brasa al perfume de limón acompañado de verduras a la plancha.**

20

**Scialatielli allo scoglio d’Amalfi**

Pasta fatta a mano pastificio M. Ligurso: **Pasta casera con mariscos.**

21

**Paccheri ai gamberi rossi**

Pasta di Gragnano con gamberi e noci di Sorrento. **Pasta típica de Nápoles con gambas y nueces de Sorrento**

22

**Mezze maniche alla “Cilentana”**

vongole, rana pescatrice, zucchine in fiore al profumo di limone. **Pasta corta y gruesa con rape y flores de calabacin al aroma de limón.**

23

**Linguine all’Astice oppure con Scampi: (Mínimo dos personas) Espaghetis con langosta o con cigalas.**

24

**Paccheri alla genovese di tonno**

con tonno rosso e genovese di cipolla ramata: **Pasta típica de Nápoles con atún rojo y cebolla.**

25

**Gran risotto alla pescatora (mínimo dos personas)**

Riso Carnaroli Riserva alla pescatora con datterino: **Risoto de pescado con tomates cherry.**

26

**Scialatielli alla Positano**

con frutti di mare, capperi, olive taggiasche, acciughe, pomodorini: **Pasta similar a los espaguetis con mariscos, alcaparras, olivas, anchoas y tomates cherry.**

27

**Chitarrine alle vongole veraci: Pasta similar a los espaguetis con almejas.**

28

**Cortecce alla Norcia**

con funghi porcini, tartufo nero e cacio in scaglie: **Pasta gruesa y corta con setas, trufa negra y queso “cacio” en lascas.**

29

### **Risotto Paestum (mínimo 2 personas)**

Riso Carnaroli Riserva con semi di zafferano, zucchini, fiori di zucca, salamino, servito in cialda di parmigiano: **Risoto con azafrán, calabacín, flores de calabaza, salchichón y hojas de parmesano.**

30

### **Ravioli alla Trevigiana**

con radicchio rosso, speck, gorgonzola dolce e nocciole di Giffoni: **Ravioli con endivia roja, speck (un jamón ahumado), gorgonzola dulce y avellanas.**

31

**Ravioli di ricotta al ragù bolognese: Raviolis rellenos de requesón con salsa de ragú.**

32

### **Pacchero allo scarpariello**

servito in cialda di parmigiano: **Pasta típica de Nápoles con salsa de tomate, sobre hojas de parmesano**

33

**Lasagnetta alla emiliana: Lasaña boloñesa.**

34

**Spaghetti alla carbonara: (Mínimo dos personas): Espaguetis con salsa carbonara (a base de huevo, bacon y queso)**

35

### **Pacchero o Ravioli alla Sicula**

con melanzane, pancina magra, datterino giallo piana del Sele, scaglie di cacio: **Pasta de Nápoles con berenjenas, panceta, tomate cherry amarillo y lascas de queso “cacio”.**

36

**Zuppa di verdure con crostini: Sopa de verduras con tostones de pan frito.**

## **SEGUNDOS PLATOS**

1

### **Grigliata mista di pesce (Mínimo dos personas).**

crostacei, seppie, pesce spada, pescato del giorno e ventaglio di verdure: **Pescado a la plancha: crustáceos, sepia, pez espada, pescado del día y verduras.**

2

### **Tagliata di seppie e calamari**

servita con pomodorini e mandorle tostate: **Sepia y calamares servidos con tomates cherry y almendras rostadas.**

3

### **Tagliata di tonno rosso**

tonno rosso di Cetara alla griglia servito su brasato di cipolle: **Filete de atún a la plancha sobre cebolla caramelizada.**

4

### **Bistecca di tonno rosso**

al sesamo con glassa di aceto balsamico, servita con zucchini. **Filete de atún al sésamo glaseado con vinagre balsámico y acompañado de calabacines.**

5

### **Ventaglio di pesce Rombo**

al forno con patate, olive taggiasche: **Rodaballo al horno con patatas y olivas negras.**

6

### **Pesce al sale (Mínimo dos personas)**

Orata, Branzino, Dentice, pescato del giorno: **Dorada o lubina ( o pescado del día) a la sal.**

7

**Orata o Branzino 600 gr.**

alla griglia, al forno: **Lubina a la plancha o al horno.**

8

**Pescato del giorno: Pescado del día con guarnición de patatas.**

9

**Zuppetta di pesce con crostini: Sopa de pescado con tostones de pan frito (tipo Zarzuela)**

10

**Frittura mista del Golfo**

Gamberi, calamari, alici, seppie, servita con insalatina di finocchi e carote: **Mixto de pescado frito (gambas, calamares, boquerones, sepia) acompañado con ensalada de hinojo y zanahoria.**

11

**Pesce Spada dello stretto Messinese alla Amalfitana**

Cotto a bassa temperatura con granella di pistacchi e pane saporito servito con zucchine: **Pez espada con rebozado de pistachos y pan rallado, acompañado de calabacines.**

12

**Astice alla griglia**

Servito con salsa Catalana a parte: **Langosta a la parrilla con salsa.**

13

**Tagliata di Manzo Argentino 300 gr.**

ai ferri con scaglie di grana e rucola e balsamico di Modena.: **Ternera a la parrilla con lascas de queso grana padano, rúcola y vinagre balsámico.**

14

**Entrecôte argentino**

cotta alla griglia servita con salsa barbecue, olio evo alle erbe e patate al rosmarino: **Entrecot con salsa barbacoa, aceite de oliva extra virgen a las hierbas y patatas al romero.**

15

**Grigliata mista di carne (Mínimo dos personas)**

salsiccia, tagliata di manzo, pollo servito con salse e montanara di patate: **Parrillada de carne (salchicha, ternera, pollo en salsa) y patatas.**

16

**Filetto di Angus al pepe verde 250 gr.**

Servito con montanarina di patate: **Filete de ternera Angus (una raza de vacuno) con guarnición de patatas.**

17

**Pollo Scucchiato**

quartetti di pollo con patate rustiche in cassuola cotto al forno: **Pollo asado con patatas al horno.**

18

**Carrè di Agnello**

scottato alla griglia con rosmarino e mandorle bianche servito con patate alla montanara: **Cordero a la parrilla con romero, almendras blancas y guarnición de patatas.**

19

**Filetto di manzo ai funghi porcini 250 gr.: Filete de ternera con salsa de setas.**

## POSTRES Y FRUTAS

1

**Macedonia di frutta fresca di stagione: Macedonia de fruta**

2

**Tagliata di frutta fresca di stagione: Fruta fresca.**

3

**Ananas in barchetta: Piña**

4

**Semifreddo al Torroncino: Semifreddo con sabor de turrón.**

5

**Tiramisù al caffè: Tiramisú**

6

**Delizia al limone: Pastel de limón**

7

**Semifreddo al pistacchio: Semifredo de pistacho.**

8

**Delizie di Cannoli siciliani: Dulce típico de Sicilia: se parece a nuestros “marinos” pero rellenos de ricotta (requesón).**

9

**Cheesecake ai frutti di bosco: Tarta de queso con <sup>text</sup>frutas del bosque.**

10

**Tortino al cuore tenero di cioccolato caldo: Pastel con chocolate caliente.**

11

**Pizza con nutella e granella di nocciole: pizaa rellena de nutella y recubierta de avellanas.**

**De todos estos platos tendréis que elegir cada cena UN PRIMERO, UN SEGUNDO y UN POSTRE. Como veis, algunos platos tienen que ser compartidos por, al menos, DOS PERSONAS.**

**Los menús incluyen agua y una copa de vino. No incluyen el café.**