



LA RICCIAIA



ANTIPASTI / APPETIZERS

L'INSALATA DI SEPIA DEL TIRRENO con finocchio marinato, olive taggiasche, noci IGP di Paestum e citronette al pepe rosa. **€17**

Tyrrhenian cuttlefish salad with marinated fennel, Taggiasca olives, PGI Paestum walnuts, and a pink peppercorn citronette.

IL POLPO DEL TIRRENO FRITTO IN ACQUA E FARINA con vellutata di patate. **€18**

Fried Tyrrhenian octopus (prepared with water and flour) served with a velvety potato purée.

LA BRESAOLA DELLA VALTELLINA con rucola, lamelle di Grana Padano e citronette. **€14**

Valtellina Bresaola with arugula, shavings of Grana Padano, and citronette dressing.

LA TAGLIATA DI SALUMI NOSTRANI E SELEZIONE DEI MAESTRI CASARI: prosciutto crudo irpino, capocollo nostrano, salame Napoli e mix di formaggi. **€18**

Sliced range of local salami and selection of "Maestri Casari" cheese makers: Irpinian raw ham, local capocollo, Neapolitan salami and mix of cheeses.

IL TAGLIERE DI FORMAGGI e le sue confetture. **€14**

Mixed cheese and jams.

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

LO SCIALATIELLO DI PASTA FRESCA con gamberi rossi di Mazzara del Vallo, pomodorino pachino e prezzemolo fresco. **€18**

Scialatiello with red Mazzara del Vallo shrimps, cherry tomatoes and fresh parsley

LO SPAGHETTO TRAFILATO AL BRONZO cacio e pepe, tarallo di Agerola sbriciolato al finocchietto e grattugiato di lime. **€11**

Bronze-drawn spaghetti cacio and pepper, crumbled Agerola tarallo with fennel and grated lime zest.

IL MEZZO PACCHERO TRAFILATO AL BRONZO con pomodorino datterino rosso, sbriciolata di maialino nero casertano, melanzane violette a

funghetti e provola di Agerola affumicata. **€15**
Bronze-drawn half pacchero with red datterino tomato, pork sausage, violette aubergines and Agerola provola.

I PANCIOTTI DI PASTA ALL'UOVO RIPIENI DI CAPASANTA E GAMBERETTI al burro aromatizzato al lime e pepe rosa. **€15**
*Egg pasta *panciotti* (ravioli) filled with scallops and shrimp, in a lime and pink peppercorn-infused butter sauce.*

GLI GNOCCHI DI PATATE alla sorrentina. **€14**
Potato Gnocchi alla Sorrentina.

SECONDI PIATTI / SECOND COURSES

IL BACCALA' in guazzetto con olive e capperi. **€18**
Salt cod stew with olives and capers.

IL MISTO DI MARE GRIGLIATO: orata, gamberone e calamaro. **€20**
Grilled mixed seafood: sea bream, king prawn, and squid.

IL FILETTO DI MAIALINO NERO CASERTANO bardato allo speck al pepe rosa accompagnato da flan di spinaci e crema di Grana Padano DOP. **€17**
Casertano black pig tenderloin wrapped in pink-peppercorn speck, served with a spinach flan and Grana Padano PDO cream.

IL FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA con patate al forno. **€25**
Grilled beef fillet with oven-roasted potatoes.

L'ENTRECÔTE DI CUBEROL ALLA BRACE con mazzetto di asparigi selvatici al burro saltati in padella e bacon. **€19**
Char-grilled Cuberol entrecôte with a bundle of pan-sautéed wild asparagus in butter and bacon.

DESSERT

LA MILLEFOGLIE SCOMPOSTA con crema chantilly, amarena e nutella. **€5**
Millefoglie with chantilly cream, black cherries and chocolate.

IL TIRAMISU' dello chef. **€5**
Tiramisù chef style.

IL TORTINO AL CIOCCOLATO DAL CUORE MORBIDO CALDO €5

Chocolate cake with soft warm heart.

LA COMPOSE' DI FRUTTA di stagione. €4

Composition of seasonal fruit.

FETTA DI TORTA "RICOTTA, PERE E CIOCCOLATO" €6

fondo morbido biscotto al cacao e una glassa al cioccolato racchiudono una mousse di ricotta di pecora artigianale con purea di pere e crumble croccante alle nocciole

FETTA DI TORTA "PECCATI DI GOLA" €6

Parfait pralinato alle nocciole IGP Piemonte e cremoso al caramello Mou, su un morbido docquoise e crumble croccante alla nocciola

FETTA DI TORTA "CHEESECAKE FRUTTI DI BOSCO" €6

Trancio di mousse al formaggio, con glassa ai frutti di bosco su fondo friabile di biscotti