



il Ristorante



AVVISO IMPORTANTE IMPORTANT NOTICE

SE SEI ALLERGICO O INTOLLERANTE AD UNA O PIÙ SOSTANZE, INFORMACI E TI INDICHEREMO LE PREPARAZIONI PRIVE DEGLI SPECIFICI ALLERGENI.

IF YOU ARE ALLERGIC OR INTOLERANT TO ONE OR MORE SUBSTANCES, PLEASE LET US KNOW, AND WE WILL TELL YOU WHICH COURSES AND BEVERAGES DO NOT CONTAIN THE SPECIFIC ALLERGENS.

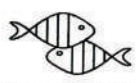
Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

The information regarding the presence of substances or products causing allergies or intolerances are available by contacting the staff on duty.


CEREALI
CONTENENTI GLUTINE
CEREALS
CONTAINING GLUTEN

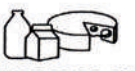

CROSTACEI E PRODOTTI
A BASE DI CROSTACEI
CRUSTACEANS
AND PRODUCTS THEREOF


UOVA E PRODOTTI
A BASE DI UOVA
EGGS
AND PRODUCTS THEREOF


PESCE E PRODOTTI
A BASE DI PESCE
FISH
AND PRODUCTS THEREOF


ARACHIDI E PRODOTTI
A BASE DI ARACHIDI
PEANUTS
AND PRODUCTS THEREOF

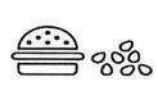

SOIA E PRODOTTI
A BASE DI SOIA
SOYBEANS
AND PRODUCTS THEREOF


LATTE E PRODOTTI
A BASE DI LATTE
MILK
AND PRODUCTS THEREOF


FRUTTA
A GUSCIO
NUTS


SEDANO E PRODOTTI
A BASE DI SEDANO
CELERY
AND PRODUCTS THEREOF


SENAPE E PRODOTTI
A BASE DI SENAPE
MUSTARD
AND PRODUCTS THEREOF


SEMI DI SESAMO E PRODOTTI
A BASE DI SEMI DI SESAMO
SESAME SEEDS
AND PRODUCTS THEREOF


ANIDRIDE SOLFOROSA
E SOLFITI
SULPHUR DIOXIDE
AND SULPHITES


LUPINI E PRODOTTI
A BASE DI LUPINI
LUPIN
AND PRODUCTS THEREOF


MOLLUSCHI E PRODOTTI
A BASE DI MOLLUSCHI
MOLLUSCS
AND PRODUCTS THEREOF

Le nostre procedure HACCP tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il nostro personale è addestrato per occuparsi di tale rischio. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili (ad esempio nella zona buffet). Quindi, non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni. // Our HACCP procedures take into account the cross-contamination risk and our staff is trained to deal with this risk. Nevertheless, it should be pointed out that in some cases, due to objective needs, the preparation and service operations of food and beverages may involve some shared areas and utensils (eg in the buffet area). So, the possibility that food has come into contact with other food products, including other allergens, can not be excluded.

Gli Antipasti / Starters

Antipasto del Ghiro: Fior di latte di Agerola, ricottina dei Monti Lattari, bruschetta classica, crudo di Parma, salame, pancetta, capicollo, verdure sott'olio di nostra produzione Home-made appetizer: mix of salumi, mozzarella, soft white cheese, marinated vegetables and toasted bread	€ 12.00
Caprese con bocconcino di Bufala (25ogr) Buffalo milk mozzarella, tomatoes and basil	€ 12.00
Fantasia di fritture e bruschette: arancini, croquettes, mozzarelline in carrozza, calzoncino, polpettina di melanzane, frittatina di pasta, bruschettine e frittelline Fried fantasy: arancine, croquettes, eggplants balls, mozzarella balls, pasta pie, toasted bread and fritters	€ 10.00
Polipo alla “Luciana” con crostoni di pane saporito "Luciana" style octopus, cooked in a pot with tomato puree, enriched with tasty toasted bread	€ 13.00
Parmigiana di melanzane della tradizione Multilayer of aubergine with tomatoe sauce, mozzarella and basil	€ 10.00
Selezione di formaggi campani IGP con miele e confetture (min. 2 persone) Selection of Campana IGP cheeses with honey and jams (min. 2 people)	€ 19.00
Antipasto dello chef: prodotti tipici stagionali e selezionati Chef's appetizer: selected seasonal local products	€ 25.00

I Primi / First Dishes

Paccheri alle verdure “Paccheri” pasta with mix vegetables, and tomatoe sauce	€ 10.00
Riso venere ai frutti di mare “Venere” black rice and seafood	€ 14.00
Mezzo pennone rigato alla Genovese Napoletana Pennone rigato (Gragnano pasta) with beef and onions “Genovese”	€ 12.00
Ravioli capresi ai tre pomodorini, rucola e scaglie di grana Ravioli (home-made pasta) stuffed with ricotta, mozzarella and basil, with three kinds of fresh tomatoes, yellow, red and orange, rucola and flakes of Grana cheese	€ 12.00
Spaghettoni alla Nerano: zucchine e Provolone del Monaco Spaghetti with courgettes and Provolone del Monaco cheese	€ 10.00
Il primo del giorno (chiedere allo staff) Daily main course (ask staff)	

I Contorni / Side Dishes

Insalata mista	Mixed salad	€ 5.00
Peperoni in agrodolce	Sweet and sour peppers	€ 5.00
Zucchine alla Scapece	Courgettes with vinagre and mint	€ 5.00
Patatine fritte km zero	French fries km zero	€ 5.00

Dessert

Rocher	Chocolate wafer with hazelnut cream	€ 6.50
Tiramisù	Tiramisù biscuits soaked with coffee, mascarpone cream	€ 5.00
Babà mignon crema al limoncello	Babà mignon with limoncello cream	€ 5.00
Millefoglie scomposta	Millefeuille cake	€ 6.00
Cheesecake lampone e cioccolato	Cheesecake raspberries and chocolate	€ 5.50

Menù Fisso / Set Menu

Antipasto del Ghiro: Fior di latte di Agerola, ricottina dei Monti Lattari, bruschetta classica, crudo di Parma, salame, pancetta, capicollo, verdure sott'olio di nostra produzione	Home-made appetizer: mix of salumi,mozzarella, soft white cheese, marinated vegetables and toasted bread
Paccheri alle verdure	Paccheri with mix vegetables and tomatoe sauce
Tagliata di manzo su letto di rucola, pomodorini e scaglie di grana	Sliced beef on rocket salad, cherry tomatoes and parmesan flakes
Dessert a scelta	Dessert of your choice
€ 35.00 a persona (bevande escluse)	€ 35.00 per person (beverage not included)
+5,00 euro il 25 aprile / 1 maggio / 2 giugno	+5,00 euros on April 25th / May 1st / June 2nd

I Secondi / Second Dishes

Coniglio farcito alla cacciatora, con pomodorino piccante Rabbit meat stuffed “alla cacciatora”: spicy tomatoe sauce, olive and basil	€ 15.00
Frittura di calamari* Fried Calamari*	€ 16.00
Tagliata di manzo su letto di rucola, pomodorini e scaglie di grana Sliced beef on rocket salad tomatoes and parmesan flakes	€ 18.00
Filetto di manzo ai ferri Beef grilled fillet	€ 24.00
Filetto di vitello avvolto in un velo di guanciale al pepe rosa Veal Tenderloin wrapped in a veil of pink peppercorn bacon	€ 20.00
Bistecca di Scottona Nord Europa (peso minimo 500gr) Big steak of Scottona Nord European (min. weight 500gr)	Etto (hectogram) € 6.50
Bistecca di Scottona Monti Lattari (peso minimo 500gr) Big steak of Scottona Monti Lattari (min. weight 500gr)	Etto (hectogram) € 5.50
Bistecca di Angus europea (peso minimo 500gr) Big steak of european Angus (min. weight 500gr)	Etto (hectogram) € 6.50
Bistecca di Black Angus Nebraska (peso minimo 500gr) Big steak of Black Angus Nebraska (min. weight 500gr)	Etto (hectogram) € 8.50
Bistecca di Manzetta Prussiana® Selezione Premium (peso minimo 500gr) Big steak of Manzetta Prussiana ® Premium (min. weight 500gr)	Etto (hectogram) € 7.00

*prodotto surgelato *frozen product

Bevande & Liquori / Beverage

Bibite / Soft Drinks

Acqua liscia / gasata 1lt Still / sparkling water 1lt	€ 2.50
Coca Cola 1lt	€ 5.00
Coca Cola / Sprite / Fanta 33cl	€ 3.00
Succhi di frutta Fruit juices	€ 2.50

Birre Artigianali / Craft Beers

	35cl	75cl
Viola Bionda Lager 5.6	€ 8.00	€ 16.00
Viola IPA	€ 8.00	€ 16.00
Viola Rossa	€ 8.00	€ 16.00
Viola Blanche	€ 8.00	€ 16.00
Viola Numerotre	€ 8.00	€ 16.00
Viola Anniversary		€ 18.00
Giulia Est Weizen	€ 6.00	€ 16.00
Giulia Ovest Ambrata	€ 6.00	€ 16.00
Giulia Nord Bionda	€ 6.00	€ 16.00
Giulia Nostrana Bio	€ 6.00	€ 16.00

Birre / Beers

	33cl	66cl
Fisher		€ 7.00
Peroni	€ 4.00	€ 5.00
Heineken	€ 4.00	€ 5.00

Digestivi & Caffè / Digestives & Coffee

Limoncello	€ 3.00
Meloncello	€ 3.00
Finocchietto	€ 3.00
Caffè caldo	€ 1.50

Grappe & Amari / Grappas and Amari

Berta Grappa invecchiata	€ 6.00
Berta Grappa bianca	€ 5.00
Berta amaretto di Mombaruzzo	€ 6.00
Nocino	€ 4.00