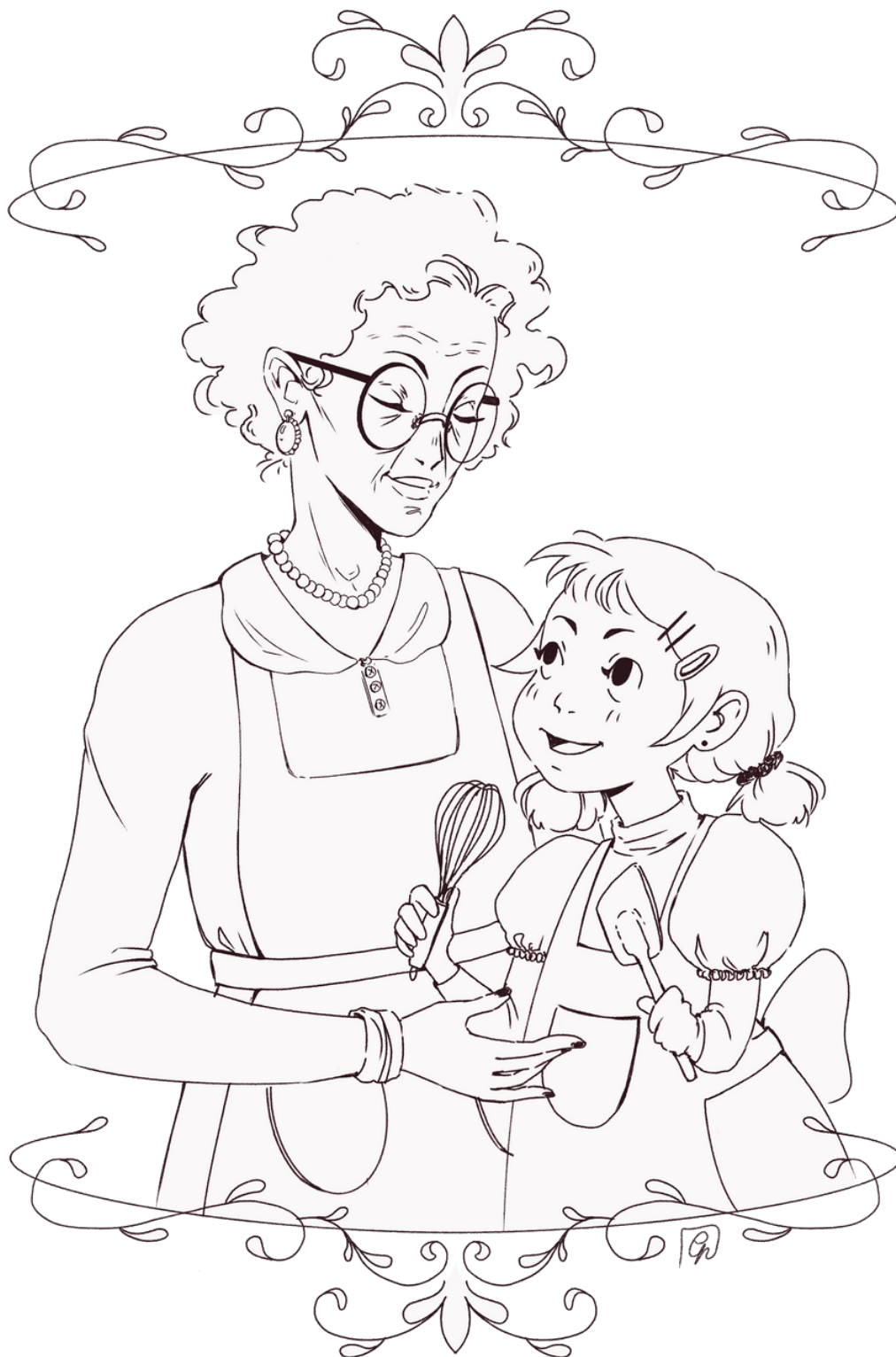


Menu à la carte



Nonna nonna



*Il ristorante “Nonna nonna” nasce dal desiderio di rivalutare
le autentiche tradizioni gastronomiche della Costiera Amalfitana:*

*i sapori genuini, i profumi di casa,
l’atmosfera del pranzo della domenica.*

*Ad ispirarci sono due vere nonne, Margherita ed Erminia,
che con amore e dedizione hanno tramandato la passione
per la buona cucina e i piatti della memoria.*

*The “Nonna Nonna” restaurant was born from the desire to rediscover and
celebrate the authentic gastronomic traditions of the Amalfi Coast:*

*the genuine flavors, the familiar aromas,
and the atmosphere of a Sunday family lunch.*

*Our inspiration comes from two real grandmothers, Margherita and Erminia,
who, with love and dedication, passed down their passion
for good cooking and the cherished dishes of our memories.*

Menu del Buon Ricordo



Gnocchetti Margherita con vongole veraci e pesto di rucola
Margherita gnocchetti with clams and rocket pesto

Allergeni: 1,6,7,8,14

Totani e patate alla Furorese
Squid and potatoes in Tomato Sauce

Allergeni: 9,14

Tiramisù
Tiramisù

Allergeni: 1,7

60 *

*

incluso il piatto in ceramica / includes the ceramic plate

Menu dell'alleanza



Bruschettone provola, acciughe e noci di Sorrento
Bruschettone with provola, anchovies, and Sorrento's walnuts

Allergeni: 1,6,7,8,14

Tubetti con totani e patate
"Tubetti" pasta with squid and potatoes

Allergeni: 1,7,9,14

Pesce all'acqua pazza con carote, sedano e patate
"Acqua pazza": Steamed fish with carrots, celery and potatoes

Allergeni: 4,9

Dessert in vaso a scelta
Choice of jar dessert

Antipasti

Tagliere dei Monti Lattari

Selezione di salumi dei Monti Lattari, formaggi di Paolo Amato,
parmigiana di melanzane e verdure grigliate
*Cold cuts from the Monti Lattari, cheeses by Paolo Amato,
eggplant parmigiana, and grilled vegetables.*

Allergeni: 1,3,6,7,8

20

Cocotte di polpette della nonna al ragù

Grandma's meatballs in traditional ragù sauce

Allergeni: 1,3,6,7,8,9

16

Profumo di mare

(insalata di mare, alici marinate, pesce spada marinato, gamberi sale e pepe)

Flavor of the sea

*(seafood salad, marinated anchovies, marinated swordfish,
prawns with salt and pepper)*

Allergeni: 1,2,4,14

22

Bruschettone provola, acciughe e noci di Sorrento

Bruschettone with provola, anchovies, and Sorrento's walnuts

Allergeni: 1,4,6,8

16

Primi piatti

Ndunderi di Minori con salsa ai pomodorini del Vesuvio,
provola e rucola selvatica

*Minori's Ndunderi pasta with Vesuvio cherry tomatoes sauce,
provola cheese, and fresh arugula*

Allergeni: 1,7,9

16

Tubetti con totani e patate

"Tubetti" pasta with squid and potatoes

Allergeni: 1,7,9,14

18

Liguine con pesto di olive e colatura di alici di Cetara

Linguine with olive pesto and traditional anchovy colatura from Cetara

Allergeni: 1,4,9

16

Risotto zucca, salsiccia e noci di Sorrento

Pumpkin risotto with sausage and Sorrento's walnuts

Allergeni: 6,8,9

20

Mezze candele con genovese di manzo

"Mezze candele" pasta with traditional "Genovese sauce" (beef and onions)

Allergeni: 1,7,9

18

Secondi piatti

Pesce all'acqua pazza con carote, sedano e patate
“Acqua pazza”: Steamed fish with carrots, celery and potatoes

Allergeni: 4,9

22

Frittura di gamberi e calamari con insalatina fresca
Deep-fried shrimp and squid with garden salad

Allergeni: 1,2,14

20

Totani e patate in umido “alla furorese”
Local squid stewed with potatoes and cherry tomatoes

Allergeni: 9,14

20

Tagliata di manzo agerolese scottata con patate al forno
Seared sliced “agerolese” beef with roasted potatoes

Allergeni: 9,7

22

Stracotto di maiale al ragù della Nonna con insalatina
Braised pork in Nonna’s ragù with salad

Allergeni: 9

18

Dessert in vaso

La ricotta e pera *Ricotta mousse with pear and crumble*

Allergeni: 1,3,8

7

Tiramisù

Allergeni: 1,3,7

7

Cheesecake ai frutti di bosco, al cioccolato o al caramello *Berry, chocolate or caramel cheesecake*

Allergeni: 1,3,7,8

7

Legenda

Alcuni prodotti, al fine di garantirne la freschezza anche in base alla stagionalità / disponibilità,
sono sottoposti ad abbattimento rapido della temperatura
*Some products, in order to ensure the freshness also based on seasonality/ availability,
are subjected to rapid temperature reduction*

Le procedure Haccp adottate tengono conto del rischio di contaminazione crociata
ed il personale è formato su tale rischio.
Tuttavia, occorre segnalare che, in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione
e somministrazione possono comportare la condivisione di aree ed utensili;
quindi non si può escludere la possibilità che i prodotti entrino a contatto con allergeni.
*The adopted HACCP procedures take into account of the cross-contamination risk and the staff is trained to deal this risk.
However, it should be pointed out that, in some cases, due to objective needs, the activities of preparation
and service may involve some shared areas and utensils;
So, the possibility that the food could come into contact with allergens cannot be excluded.*

In alcuni casi i piatti si possono variare per accogliere le necessità legate alle intolleranze alimentari degli ospiti
In some cases the dishes may vary to accommodate the needs related to food intolerances of guests.

Lista degli allergeni *List of allergens*

1 Glutine <i>Cereals</i>	8 Frutta a guscio <i>Nuts</i>
2 Crostacei <i>Crustaceans</i>	9 Sedano <i>Celery</i>
3 Uova <i>Eggs</i>	10 Senape <i>Mustard</i>
4 Pesce <i>Fish</i>	11 Sesamo <i>Sesame</i>
5 Soia <i>Soy</i>	12 Anidride solforosa <i>Sulphites</i>
6 Arachidi <i>Peanut</i>	13 Lupini <i>Lupine</i>
7 Latte <i>Milk</i>	14 Molluschi <i>Shellfish</i>