
Gli Antipasti

Il Polpo arrosto con patate fagiolini semi di Canapa decorticati e salsa teriyaki 15.00

Crostone con puntarelle stracciata di bufala e Alici di Menaica  10.00

La Vignarola con carciofi patate e verdure primaverili 10.00

Le Polpette “Letteresi” al sugo di Antichi Pomodori di Napoli  con crema di pecorino e salsa al basilico (4 pezzi) 10.00

I Fiorilli imbottiti di ricotta salame e cicoli fritti in tempura con chutney di pomodoro (3 pezzi) 10.00

Il Tagliere di salumi locali i formaggi di “Paolo Amato” e la creme-brûlée al provolone del Monaco (x 2 persone) 25.00

Fiordilatte artigianale “Il Vecchio Casaro” (secondo disponibilità giornaliera) 2.00l’etto

Mozzarella di bufala D.O.P. (secondo disponibilità giornaliera) 3.00 l’etto

Il Fritto misto all’italiana 10.00

Coperto 2.00

Al fine di garantire un servizio impeccabile la direzione consiglia ai tavoli con oltre cinque commensali di accordarsi con lo chef o chi di dovere per la scelta delle portate.

La direzione avverte i gentili clienti che ai conti pagati con carta non verranno applicate divisioni in più transazioni



I Primi Piatti

Le Candele di Gragnano I.G.P. “Pastificio Faella” con genovese di baccalà e sentori di limone 14.00

Lo Spaghetto monograno Senatore Cappelli “Pastificio Faella” aglio nero olio extravergine monocultivar Minucciola  ”Joleum” colatura di Alici di Menaica  e tarallo napoletano sbriciolato 13.00

Il Riso Gigante di Vercelli  mantecato con crema di asparagi e verdure primaverili 13.00 (minimo 2 persone / time 20')

I Cannelloni tradizionali alla “Sorrentina” con salsa al pomodoro San Marzano “Miracolo San Gennaro” 12.00 (time 20')

Le Tagliatelle con pesto di fave fresche pancetta croccante e salsa al pecorino 13.00

Le Caramelle ripiene di patate e caciocavallo in salsa di porcini * e salsiccia rossa dolce di Castelpoto 13.00

I Rigatelli al ferretto al ragù classico della domenica con la sua braciola di capra (piatto unico) 20.00

*I prodotti contrassegnati con * durante l'anno in mancanza di prodotti freschi possono essere surgelati*



I Secondi Piatti

Il Baccalà arrosto con insalatina di rinforzo olive ammaccate di salella 
e semi di canapa decorticati 18.00

Il Fritto di calamari gamberi e salsa tartara 16.00

Il Maiale nero di razza Casertana selezione “Muccio” brasato alla birra su
cremoso di patate alla curcuma e verdure al salto 16.00

Il Pollo in porchetta con patate al forno e maionese al rosmarino 15.00

L’Uovo croccante su caponata di verdure di stagione 10.00

La Salsiccia rossa dolce di Castelpoto selezione “ Muccio” con patate e
papaccelle napoletane  13.00

La Bistecca di scottona con patate al forno (minimo 700gr) 5.00 l’etto

La Tagliata di controfiletto cbt con carciofi e scaglie di provolone del
Monaco (350gr circa) 20.00

I Contorni del giorno 4.00



Il Dessert

Selezione di formaggi locali e confetture	12.00
Cheesecake con confettura di albicocche del Vesuvio 	6.00
Tiramisù al Borsci San Marzano	6.00
Semifreddo noci e miele con salsa ai fichi del Cilento	6.00
Dolce del giorno	6.00
Montanara Dessert con pere e nutella	7.00
Coppa gelato FiordiCanapa (secondo disponibilità giornaliera)	6.00
Sorbetti e gelati artigianale (secondo disponibilità giornaliera)	5.00
Barchetta di ananas al naturale	4.00
Tagliata di frutta fresca di stagione	5.00
Caffè espresso	2.00



Le Pizze d'Autore 600grammi

La Tartufaia: fiordilatte salsiccia patate al forno scaglie di Tartufo nero salsa al pecorino e olio EVO 26.00

IL Miracolo di San Gennaro: mozzarella di bufala falde di pomodoro “Miracolo di San Gennaro”  basilico e olio EVO 16.00

I Sapori di Lettere: provola affumicata pomodorino semi dry capocollo locale scaglie di caciotta dei Monti Lattari e riduzione di vino Lettere D.O.C. 18.00

La Panoramica: fiordilatte scarola riccia olive bianche e nere capperi papacelle ricce napoletane sotto aceto  trancio di tonno sott'olio artigianale e aceto balsamico al fico bianco del Cilento 22.00

L'indiavolata: pomodoro fiordilatte salsiccia rossa di Castelpoto  funghi stracciatella di burrata basilico e olio piccante 20.00

Del Monaco: falde di pomodoro “Miracolo di San Gennaro”  provola affumicata pancetta fumè timo scaglie di Provolone del Monaco D.O.P. e olio EVO 20.00

La Magnifica: fiordilatte funghi porcini* patate al forno lardo locale noci e olio EVO 20.00

La Capricciosa Sbagliata: fiordilatte pomodorino giallo salsiccia rossa dolce di Castelpoto cuori di carciofi arrosto prosciutto cotto artigianale “Macelleria Vuolo” prezzemolo croccante e olio EVO 20.00



La Baby: fiordilatte crochè di patate prosciutto cotto artigianale
“Macelleria Vuolo” basilico e olio evo 18.00

I 4 latt di Paolo Amato in varie consistenze: Fiordilatte
all’uscita Blu di Bufala salsa al Pecorino dei Monti Lattari scaglie di
Caprino stagionato chips di stravecchio di Bruna Alpina 18.00

La Tonno e Cipolla 2.0: fiordilatte cipolla rossa caramellata
pomodorini gialli polvere di capperi scaglette di olive nere trancio di
tonno sott’olio artigianale salsa al basilico e olio EVO 20.00

Profumi del Cilento: pomodorino giallo mozzarella di bufala
campana D.O.P. colatura e filetti di alici di Menaica 🍷 nocchie di
Giffoni e olio EVO 20.00

Le Montanare

Classica: filetto di pomodoro formaggio e basilico 8.00

Braciola: asciugata in forno condita con pecorino pepe basilico
ragù napoletano e la sua braciola 13.00

Mortazza: asciugata in forno condita con mortadella stracciatella di
burrata e zeste di limone 12.00

Ripiena: frita e asciugata in forno ripiena con stracciatella rucola
pomodorini infornati e prosciutto crudo di Venticano 12.00



Le Pizze Classiche 600grammi

Margherita: pomodoro fiordilatte basilico e olio EVO 14.00

Margherita provola e pepe: pomodoro provola affumicata pepe nero basilico e olio EVO 14.00

Ai 3 Pomodori: passata di pomodoro San Marzano pomodorino giallo pomodorino Corbarino Pecorino pepe nero e olio EVO 13.00

Marinara: pomodoro a pacchetelle aglio origano filetti di alici olive nere e olio EVO 12.00

Napoletana: pomodoro a pacchetelle aglio origano olive nere pancetta all'uscita e olio EVO 12.00

Capricciosa: fiordilatte pomodoro salsiccia prosciutto cotto artigianale "Macelleria Vuolo" funghi trifolati e olio EVO 16.00

Broccoli e Salsiccia (disponibile da ottobre a febbraio):
fiordilatte broccolo amaro salsiccia rossa dolce di Castelpoto pomodorino giallo e olio EVO 16.00

Calzone pomodoro e mozzarella 8.00

Calzone con scarole capperi e olive 10.00

Pizza frita ricotta e cigoli 10.00

Panuzzo grande vari gusti 16.00

Il costo delle pizze a piatto è pari alla metà del prezzo del taglio classico da 600gr



Le Bevande

Acqua oligominerale naturale Santo Stefano	1 litro	3.00
Acqua oligominerale frizzante Santo Stefano	1 litro	3.00
Coca cola	1 litro	5.00
Coca cola zero	33cl	2.50
Fanta	33cl	2.50

Long drink

Accio	gin "My Coast" soda e liquore al sedano di Gesualdo		7.00
Canapa Tonic	gin premium alla Canapa e tonica		7.00
Aperol Spritz	aperol seltz spumante		7.00
Limoncello Spritz	limoncello spumante e selz		7.00
Gin tonic	gin "MyCoast" e tonica		7.00
Gin lemon	gin "MyCoast" succo di limone e tonica		7.00
Vodka Tonic	Vodka "Ianculidda" e tonica		7.00
Negroni	vermuth rosso campari e gin "MyCoast"		7.00
Negroamaro	vermuth rosso amaro "Edonista" e gin "MyCoast"		7.00
Americano	vermut rosso campari e soda		7.00
Sparkling beer	birra chiara artigianale e succo di ananas		7.00
Analcolico	lemonsoda e sciroppo di menta		5.00

