



Gli Antipasti - Starters

Parmigiana di melanzane con mortadella e mozzarella <i>Aubergine parmigiana with mortadella and mozzarella cheese</i>	€ 9,00
"Acquasale" con crumble di tarallo e stracciatella <i>"Acquasale" salad with tarallo crumble and stracciatella cheese</i>	€ 10,00
Insalata di mare <i>Seafood salad</i>	€ 12,00
Tagliere della masseria con specialità locali di salumi, formaggi e latticini (Adatto per 2 ospiti) <i>Selection of local Cold Cuts, Cheeses and Dairie specialties products (Suitable for 2 guests)</i>	€ 18,00

I Primi - First dishes

Orecchiette alla crudaiola <i>"Crudaiola" orecchiette pasta with fresh tomato, basil and cacioricotta cheese</i>	€ 14,00
Troccolo cacio e pepe, battuta di scampi e lime <i>Troccolo pasta with caciocavallo cheese, pepper, scampi and lime tartare</i>	€ 15,00
Fusillone di pasta fresca in crema di limoncello, capocollo croccante e sbriciolata di mandorle <i>Fresh pasta fusillone in limoncello cream, crispy capocollo and crumbled almonds</i>	€ 15,00
Ravioli, capesante e gamberi in crema di olio e aglio su letto di zucchine e menta <i>Ravioli pasta, scallops and prawns in an evo oil and garlic cream on a bed of courgettes and mint</i>	€ 16,00

Servizio (gratis per ospiti hotel) €2,50
Service (free for hotel guests)

I Secondi - Second dishes

Frittura di mare <i>Fried Seafood</i>	€ 16,00
Tagliata di angus con Rucola, pomodoro Ciliegino e Caciocavallo di Grotta o stracciatella <i>"Tagliata"beef with Rocket salad, "Cilieginio" Tomato and Caciocavallo Cheese or Stracciatella cheese</i>	€ 18,00
Arrosto di Zampina e Bombette di Capocollo alla griglia <i>Grilled "Zampina" sausage and Capocollo Bombette meat</i>	€ 18,00
Trancio di Salmone* alla poverella con zucchine alla menta e stracciatella <i>Salmon steak with mint zucchini and stracciatella cheese</i>	€ 20,00

I Contorni - Sideplates

Insalata verde o mista - <i>Green or Mixed Salad</i>	€ 4,00
Verdure grigliate - <i>Grilled Vegetables</i>	€ 5,00
Patate al forno con rosmarino - <i>Baked Potatoes with Rosemary</i>	€ 5,00
Zucchine "alla poverella"	€ 5,00

I Dessert - Dessert

Crostatina con crema pasticcera e frutta di stagione <i>Tart with custard and seasonal fruit</i>	€ 6,00
Cannolo di ricotta <i>Handmade Ricotta "Cannolo"</i>	€ 6,00
Spumone di gelato <i>Handmade "Spumone" icecream</i>	€ 6,00
Frutta fresca e di stagione <i>Fresh and seasonal Fruit</i>	€5,00

*In caso di non reperibilità, il prodotto fresco potrebbe essere sostituito con prodotto surgelato di prima scelta.
E' diritto dell'Ospite chiedere informazioni dettagliate al personale di sala.
**In case of unavailability, fresh products may be replaced with frozen products.
The guest should get detailed information from the staff.*

