

### Menù tradizione

<p><b>Alici mbuttunate</b>  <i>alici diliscate, uova, ricotta, pomodoro</i>  <i>anchovies without fishbone, eggs, ricotta, tomato-sauce</i>  <i>gefüllte Sardellen mit Ei und Ricotta, Tomatensauce</i></p>	<p>€ 6,00</p>
<p><b>Alici scapece</b>  <i>fritte e marinate con aceto, menta e aglio</i>  <i>fried pickled anchovies with vinegar, mint, garlic</i>  <i>Sardellen frittiert, mariniert mit Essig, Minze, Knoblauch</i></p>	<p>€ 10,00</p>
<p><b>Tortino di alici</b>  <i>alici diliscate, mollica di pane, prezzemolo, aglio, limone</i>  <i>baked anchovies, crumb, parsley, garlic, lemon</i>  <i>SardellenTörtchen mit Semmelbröseln, Petersilie, Knoblauch, Zitrone</i></p>	<p>€ 9,00</p>
<p><b>Pasta con le alici</b>  <i>alici diliscate, aglio, cipolla, pomodori, peperoncino</i>  <i>spaghetti, anchovies, without fishbone, onion, tomato, chili</i>  <i>Spaghetti, Sardellen, Knoblauch, Zwiebel, Tomaten, Paprika</i></p>	<p>€ 10,00</p>
<p><b>Cauraro</b>  <i>cicorie di campo o bietoline, patate, fave, finocchio selvatico, alici</i>  <i>wild chicory, potatoes, wild fennel, anchovies</i>  <i>Zichorien, Kartoffeln, Saubohnen, Fenchel, Sardellen</i></p>	<p>€ 8,00</p>
<p><b>Ravioli fatti a mano</b>  <i>ripieni con ricotta, mozzarella e cacioricotta, conditi con sugo di pomodoro</i>  <i>home-made pasta, ricotta, mozzarella, tomato-sauce</i>  <i>Ravioli mit Ricotta und Mozzarella, Tomatensauce</i></p>	<p>€ 11,00</p>
<p><b>Melanzane alla pisciottana</b>  <i>ripiene con pasta, formaggio, olive, capperi</i>  <i>aubergine stuffed with pasta, mozzarella, olives, capers and tomato-sauce</i>  <i>gefüllte Auberginen mit Käse, Pasta, Oliven, Kapern</i></p>	<p>€ 7,00</p>
<p><b>Melanzane nchiappate</b>  <i>ripiene con formaggio, mozzarella, in salsa di pomodoro</i>  <i>two slices of aubergine stuffed with cheese, egg and mozzarella with tomato-sauce</i>  <i>gefüllte Auberginen mit Ei, Käse in Tomatensauce</i></p>	<p>€ 4,00</p>
<p><b>Patata ripiena</b>  <i>ripiene con prosciutto, mozzarella, uvetta, pinoli</i>  <i>dug-out potato stuffed with mozzarella, raisin, pine-ched</i>  <i>gefüllte Kartoffeln, Schinken, Mozzarella, Rosinen, Pinien kernen</i></p>	<p>€ 5,00</p>
<p><b>Ciauledda</b>  <i>fagiolini, melanzane, peperoni, zucchine e patate stufate con pomodoro e cipolla</i>  <i>green beans, aubergine, pepper, italian zucchini, potatoes, tomato, onion</i>  <i>Bohnen, Auberginen, Paprika, Zucchini, Kartoffeln, Tomaten, Zwiebeln</i></p>	<p>€ 6,00</p>
<p><b>Scarola ripiena</b>  <i>scarola, uova, formaggio, pane, olive e capperi</i>  <i>endive, egg, cheese, bread, olives, capers</i>  <i>gefüllter Endivien Salat mit Brot, Oliven, Kapern, Käse</i></p>	<p>€ 6,00</p>



Angiolina . Ristorante di Mare . Marina di Pisciotta (Salerno)... Oggi come ieri

**Carciofi ripieni**

€ 6,00

ripieni con pancetta, pane, uova, formaggio  
Artichoke stuffed with cheese, egg, bacon  
gefüllte Artischocken mit Bacon, Brot, Ei, Käse

we can offer the cauraro and the artichokes only in spring as they are available in this period

Cauraro und die Artischocken können wir ihnen nur im Frühling anbieten, da die Zutaten nur in dieser gahreszeit verfügbar sind

**Antipasti**

**Briciole di frisella con ricotta di bufala e alici salate di menaica**

€ 8,00

bread-crumbs, salted anchovies, ricotta, tomato  
brot, Salzsardellen, ricotta, tomaten

**Piacere, Cilento!**

€ 12,00

Cacioricotta di capra, carciofo bianco di Pertosa, soppressata cilentana, ceci di cicerale, alici salate di menaica, olive Salella ammaccate  
cacioricotta, artichoke, salami, chick peas, salted anchovies, olive  
Cacioricotta, Artischocken, Salami, Kichererbsen, Salzsardellen, Oliven

**Insalata di polpo con crema di cavolfiore e patè di olive e capperi**

€ 11,00

octopus, cauliflower cream, olives, capers  
krakesalat, Blumenkohlcreme, Olivenpaste, Kapern

**Nido di patate con gamberetti in salsa di agrumi**

€ 11,00

potato nests, prawns, citrus fruit sauce  
Kartoffelnestchen, Garnelen, Zitrusfrüchtesauce

**Tonno Alalunga fresco marinato con aceto balsamico, frutta e rucola**

€ 12,00

marinated tuna with balsamic vinegar, fruit, racket  
marinierter, Thunfisch, Balsamicoessig, fruchte, Rucolasalat

**Zuppa di zucchine e cozze pastellate al nero**

€ 11,00

Zucchine, cozze, nero di seppia, crostini di pane  
Zucchini, musses, black of cuttlefish, bread crouton  
Zucchini, Miesmuscheln, Sepiatinte, Röstbrote

### Primi

<b>Gnocchi fatti a mano con gamberi e asparagi</b>	€ 12,00
<i>home-made gnocchi, prawns, asparagus Kartoffelgnocchi, Garnelen, Spargel</i>	
<b>Gnocchi di ricotta fatti a mano, crema di piselli, seppie e nero di seppia</b>	€ 13,00
<i>home-made soft ricotta gnocchi, , peas, cuttlefish and black of cuttlefish ricotta Gnocchi, Erbsen, Tintenfische und Sepiatinte</i>	
<b>Ravioli fatti a mano con triglie e finocchi</b>	€ 13,00
<i>Home-made pasta, black of cuttlefish, mullet, fennel Ravioli, Sepiatinte, Meeräsche, Fenchel</i>	
<b>Paccheri con zuppa di pesce</b>	€ 12,00
<i>pasta, fish soup pasta, Fischsuppe</i>	
<b>Calamarata con crema di ceci di cicerale, totanetti e rosmarino</b>	€ 11,00
<i>pasta, chick peas cream ,squids, rosemary pasta, Kichererbsen, Tintenfische, Rosmarin</i>	
<b>Insalata tiepida di Mafalde integrali con pesce spada, melanzane, pomodori secchi, menta e semi di finocchio</b>	€ 11,00
<i>pasta, swordfish, aubergine, dried tomatoes, mint and wild fennel pastasalat, Schwertfisch, Auberginen, trockene Tomaten, Minze und Fenchelsamen</i>	
<b>Risotto con friarielli, scampi e zafferano</b>	€ 13,00
<i>rice,green peppers, scampi, saffron Risotto, paprika, scampi, safran</i>	

## Secondi

<b>Zuppa di pesce</b> fish soup Fischsuppe	€ 60,00 al kg
<b>zuppa mediterranea</b> polipetti, vongole, cozze, totanetti, zucchine, melanzane, peperoni, fagiolini, patate, pomodorini, erbe aromatiche mediterranee octopus, clam, mussels, green beans, aubergine, pepper, zucchini, potatoes, tomato, onion, mediterranean flavors Tintenfische, Venusmuscheln, Miesmuscheln, Bohnen, Auberginen, Paprika, Zucchini, Kartoffeln, Tomaten, Zwiebeln, Mediterranen Aromen	€ 15,00
<b>Gamberoni grigliati</b> grilled prawns Garnelen vom Grill	€ 25,00
<b>Pesce alla griglia</b> grilled fish Fisch vom Grill	€ 60,00 al kg
<b>Pesce all'acqua pazza</b> typical fish soup typische Fischsuppe	€ 60,00 al kg
<b>Pesce al sale delle "Saline di Trapani e Paceco"</b> Fish baked in salt-crust Fisch in Salzkruste	€ 60,00 al kg
<b>Filetti di pesce alla salvia</b> fish filets, sage Fischfilet, Salbei	€ 13,00
<b>tagliata di alalunga con verdure di stagione</b> fresh tuna grilled, salad in season frischer Thunfisch vom Grill, salat der saison	€ 15,00

## Contorni

<b>insalata mista</b> mixed salada gemischter salat	€ 4,00
<b>scarola saltata con aglio, olive, capperi e pinoli</b> endive, garlic, olives, capers, pine-ched Endiviensalat, Knoblauch, Oliven, Kapern, Pinienkerne	€ 4,00
<b>patate saltate con origano e rosmarino</b> potatoes, oregano, rosemary Kartoffeln, Oregano, Rosmarin	€ 4,00
<b>Fagiolini</b> Green beans grüne Bohnen	€ 4,00

## Dolci

<b>Pastiera</b>	€ 5,00
<i>Pasta frolla, grano, ricotta, arancia, cedro, fior d'arancio</i>	
<i>Shortbread, wheat, ricotta, orange, cedar, orange flowers</i>	
<i>Murbeteig frolla, korn, orange, cedar, orangen flowers</i>	
 <b>Crocante con crema di ricotta di bufala al limone</b>	€ 5,00
<i>Cereali, cioccolato fondente, nocciole, mandorle, ricotta, limone</i>	
<i>Cereals, melted chocolate, hazelnut, almonds, ricotta, lemon</i>	
<i>Getreideflocken, geschmolzene Schokolade, Haselnuss, Mandeln, Ricotta, Zitrone</i>	
 <b>Mousse di cioccolato con pere speziate</b>	€ 5,00
<i>cioccolato fondente, panna, pere, cannella, anice</i>	
<i>dark chocolate, whipped cream, pere, cinnamon, aniseed</i>	
<i>geschmolzene Schokolade, geschlagene Sahne, birnen, Zimt, Anis</i>	
 <b>Bavarese alla vaniglia con salsa di fragole</b>	€ 5,00
<i>Crema alla vaniglia, fragole</i>	
<i>Cream, vanilla, strawberries</i>	
<i>Vanillecreme, Erdbeere</i>	
 <b>Tiramisù agli amaretti</b>	€ 5,00
<i>amaretti, panna, mascarpone, caffè</i>	
<i>macaroons, whipped cream, mascarpone, coffee</i>	
<i>Makronen, geschlagene Sahne, Mascarpone, Kaffee</i>	
 <b>Sfoglia con crema di melanzane e cioccolato</b>	€ 5,00
<i>sfoglia, melanzane, panna, mandorle, arancia, cedro, cannella, cioccolato</i>	
<i>mille-feuille, eggplants, whipped cream, almonds, orange, cedar, cinnamon, chocolate</i>	
<i>blatterteig, Auberginen, geschlagene, Mandeln, Orange, Zeder, Zimt, Schokolade</i>	
 <b>Diplomatico in coppa con Strega e amarene</b>	€ 5,00
<i>Pasta sfoglia, pan di spagna, crema, amarene, strega</i>	
<i>mille-feuille, sponge-cake, cream, sour black cherries, Strega liquor</i>	
<i>Blatterteig, Biskuit, Sahne, Amarenakirschen, Strega Schnaps</i>	



Angiolina . Ristorante di Mare . Marina di Pisciotta (Salerno)... Oggi come ieri

**Gelato al torrone**

€ 5,00

*Torrone, nocciole, panna, moscato*

*Nougat with almonds, Hazelnut, whipped cream*

*Nougat mit Mandeln , Haselnuss, geschlagene*

**Gelato di cioccolato bianco e zenzero**

*Cioccolato bianco, zenzero, panna, frutta fresca*

*White chocolate, ginger, whipped cream, fresh fruit*

€ 5,00

*Weißer Schokolade, Ingwer, geschlagene Sahne, frische fruchte*

**Macedonia cilentana**

€ 5,00

*Fichi, pere, limone, scorzette di limone, pinoli*

*Fig trees, pears, lemon, scorzette of lemon, pine nuts*

*Feigen, Birnen, Zitrone, kandiere fruchte Zitrone, pinienkerne*