

Angiolina

Menù Tradizione

Alici "mbuttunate" 	€ 6,00
<i>Alici diliscate, uova, ricotta, pepe, pomodoro</i> <i>Boned anchovies, eggs, ricotta cheese, pepper, tomato</i>	
Alici scapece	€ 12,00
<i>Alici fritte e marinate con aceto, menta e aglio</i> <i>Fried anchovies marinated with vinegar, mint and garlic</i>	
Melanzana "nchiappata" 	€ 5,00
<i>Ripiena con formaggio, mozzarella, uova, pepe in salsa pomodoro</i> <i>Eggplant (aubergine) stuffed with cheese, mozzarella, eggs, pepper in tomato sauce</i>	
Carciofo ripieno	€ 8,00
<i>Ripieno con pancetta, pane, uova, formaggio, prezzemolo, pepe</i> <i>Artichoke stuffed with bacon, bread, eggs, cheese, parsley, pepper</i>	
Cauraro  	€ 10,00
<i>Cicoria di campo, bietola, fave, patate, finocchietto selvatico, alici</i> <i>Wild chicory, chard, broad beans, potatoes, wild fennel, anchovies</i>	
Fagiolini e patate stufati  	€ 6,00
<i>Fagiolini, patate, cipolla, pomodorini freschi, basilico, pepe</i> <i>Green beans, potatoes, onions, cherry tomatoes, basil, pepper</i>	
Spaghetti con le alici  Slow Food®	€ 12,00
<i>Alici fresche diliscate, alici salate di menaica, aglio, cipolla, pepe, prezzemolo, origano, pomodorini</i> <i>Fresh boned anchovies, menaica salted anchovies, garlic, onion, pepper, parsley, oregano, cherry tomatoes</i>	
Ravioli di ricotta  Slow Food® 	€ 13,00
<i>Ripieni con ricotta di bufala, cacioricotta di capra, uova, noce moscata, pepe, basilico</i> <i>Buffalo ricotta, goat ricotta cheese, eggs, nutmeg, pepper, basil</i>	

Il carciofo ripieno e il cauraro si possono gustare solo nel periodo primaverile
The stuffed artichoke and the cauraro can be enjoyed only in springtime

Antipasti

- Piacere, Cilento!**   € 15,00
Olive ammaccate, cacioricotta di capra, soppressata, capicollo, pancetta, ricotta di bufala, alici salate di menaica
Crushed olives, goat ricotta cheese, Italian salami (soppressata, capicollo), bacon, buffalo ricotta, "menaica" salted anchovies
- Insalata di polpo con crema di cavolfiore e patè di olive e capperi**  € 13,00
Polpo, cavolfiore, olive nere, capperi, aceto, prezzemolo
Octopus, cauliflower, black olives, capers, vinegar, parsley
- Nido di patate con gamberi rossi in salsa di agrumi**  € 16,00
Patate lesse, gamberi rossi, arancia, limone, prezzemolo
Boiled potatoes, red shrimps, orange, lemon, parsley
- Coppa di cozze con scarola e fagioli** € 12,00
Scarola riccia, fagioli bianchi, cozze, limone, pepe
Escarole, white beans, mussels, lemon, pepper
- Briciola di frisella con ricotta di bufala e alici salate di menaica** € 10,00
Frisella, ricotta di bufala, gelatina di pomodoro fresco, alici salate di menaica
Durum wheat bread, buffalo ricotta, fresh tomato aspic, menaica salted anchovies
- Crudo di pesce**  € 18,00
Pesce sfilettato e marinato con limone, julienne di zucchine e carote, agrumi
Filleted fish marinated with lemon, zucchini julienne, carrots and citrus fruits

Il pesce crudo è regolarmente abbattuto e congelato e varia in base al pescato
Raw fish is regularly blast chilled and frozen and it varies according to the catch

Primi

Gnocchi di patate con gamberi rossi e asparagi/zucchine <i>Gamberi sgusciati, asparagi/zucchine, cipolla, aglio, pepe</i> <i>Shelled shrimps, asparagus/zucchini, onions, garlic, pepper</i>	€ 16,00
Gnocchi di ricotta con seppie, nero di seppia e crema di piselli/zucca rossa <i>Ricotta di bufala, seppie, nero di seppia, noce moscata, uova, formaggio</i> <i>Buffalo ricotta cheese, cuttlefish, squid ink, nutmeg, eggs, cheese</i>	€ 13,00
Ravioli neri con triglie e finocchi <i>Nero di seppia, triglie, finocchi, sedano, carote, cipolla, pomodorini, prezzemolo</i> <i>Squid ink, mullets, fennels, celery, carrots, onion, cherry tomatoes, parsley</i>	€ 14,00
Paccheri con ragù di pesce <i>Pesce in base al pescato, cipolla, aglio, sedano, prezzemolo, pomodorini, pepe, ginepro</i> <i>Fish according to the catch, onion, garlic, celery, parsley, cherry tomatoes, pepper, juniper</i>	€ 14,00
Calamarata con crema di ceci di Cicerale, totanetti e rosmarino <i>Ceci, totanetti, rosmarino, pepe</i> <i>Chickpeas, flying squids, rosemary, pepper</i>	€ 13,00



Gnocchi e ravioli sono fatti a mano con farina di semola, farina "00" e uova
Alcuni ingredienti variano in base alla stagionalità
Gnocchi and ravioli are hand-made with wheat flour, flour "00" and eggs
Some ingredients may vary according to seasonality

Secondi

Frittura di pesce	€ 16,00
<i>Alici, totanetti, gamberi bianchi</i> <i>Anchovies, flying squids, white shrimps</i>	
Filetto di pesce gratinato	€ 16,00
<i>Pesce sfilettato, gratinatura con zucchine, pane, limone ,uovo</i> <i>Filleted fish, gratin with zucchini, bread, lemon, egg</i>	
Grigliata mista 	€ 25,00
<i>Gamberi rossi, seppie, trancio di spada/alahunga</i> <i>Red shrimps, cuttlefish, swordfish/albacore steak</i>	
Zuppa mediterranea 	€ 16,00
<i>Moscardino, cozze, vongole, fagiolini, patate, pomodorini, cipolla, erbe aromatiche del mediterraneo, pepe</i> <i>Musky octopus, mussels, clams, green beans, potatoes, cherry tomatoes, onion, mediterranean aromatic herbs, pepper</i>	
Zuppa di pesce 	€ 25,00
<i>Pesce sfilettato, gamberi rossi, moscardini, cozze, vongole, pomodorini, pepe, prezzemolo, aglio, cipolla, sedano</i> <i>Filleted fish, red shrimps, musky octopuses, mussels, clams, cherry tomatoes, pepper, parsley, garlic, onion, celery</i>	
Pesce alla griglia 	€ 70,00 al kg
<i>Grilled fish</i>	
Pesce all'acqua pazza 	€ 70,00 al kg
<i>Pesce sfilettato, pomodorini, aglio, cipolla, prezzemolo, pepe, sedano, alloro, ginepro</i> <i>Filleted fish, cherry tomatoes, garlic, onion, parsley, pepper, celery, bay leaves, juniper</i>	
Pesce al limone 	€ 70,00 al kg
<i>Pesce sfilettato, salvia, rosmarino, limone, aglio, prezzemolo</i> <i>Filleted fish, sage, rosemary, lemon, garlic, parsley</i>	

Il pesce varia in base al pescato del giorno

Il pesce alla griglia è accompagnato da una emulsione di olio evo e limone

The fish varies according to the day's catch

The grilled fish is combined with an extra virgin olive oil and lemon emulsion

Contorni

- Patate saltate**  € 5,00
Patate, aglio, pepe, origano, rosmarino, salvia, alloro
Potatoes, garlic, pepper, oregano, rosemary, sage, bay leaves
- Scarola saltata**  € 5,00
Scarola, olive nere denocciolate, capperi, alici salate, aglio
Escarole, black pitted olives, capers, salted anchovies, garlic
- Insalata mista**  € 5,00
Lattuga, rucola, finocchio, pomodoro fresco, carote
Lettuce, rocket, fennel, fresh tomato, carrots
- La nostra insalata**   € 5,00
Pomodorini gialli e rossi, fagiolini, patate, origano, basilico
Yellow and red cherry tomatoes, green beans, potatoes, oregano, basil

Dolci

- Crocante con crema di ricotta di bufala al limone**  € 5,00
cereali, cioccolato fondente, nocciole, mandorle, ricotta, limone
cereals, melted chocolate, hazelnuts, almonds, ricotta, lemon
getreideflocken, geschmolzene schokolade, haselnuss, mandeln, ricotta, zitrone
- Tiramisù agli amaretti** € 5,00
amaretti, panna, mascarpone, caffè
amaretti, whipped cream, mascarpone, coffee
makronen, geschlagene sahn, mascarpone, kaffee
- Diplomatico in coppa con Strega e amarene** € 5,00
pasta sfoglia, pan di spagna, crema, amarene, strega
mille-feuille, sponge cake, cream, sour black cherries, Strega liquor
blätterteig, biskuit, sahn, amarenakirschen, liquore Strega
- Sfoglia con crema di melanzane e cioccolato** € 5,00
sfoglia, melanzane, panna, mandorle, arancia, cedro, cannella, cioccolato
mille-feuille, aubergines, whipped cream, almonds, orange, candied citron, cinnamon, chocolate
blätterteig, auberginen, sahn, mandeln, orange, zitronat, zimt, schokolade
- Cheesecake ai fichi/fragole**  € 5,00
formaggio spalmabile, yogurt greco, zucchero, miele,
limone, gelatina a fogli, biscotti, nocciole, cioccolato fondente
spreadable cheese, greek yogurt, sugar, honey, lemon, jelly, biscuits, hazelnuts, dark chocolate
streichfähiger käse, griechischer joghurt, zucker, honig, zitrone, gelee, kekse, haselnüsse, dunkle schokolade

Allergeni

Caro ospite, se hai delle allergie o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs.

Lieber Besucher, wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unseren Getränken. Wir sind bereit, Sie in der besten Weise zu beraten.

Alcune sostanze o prodotti possono provocare allergie o intolleranze come ad esempio:

- cereali contenenti glutine
- crostacei, molluschi, pesce
- uova
- arachidi
- soia
- latte
- frutta a guscio
- sedano
- senape
- semi di sesamo
- anidride solforosa e solfiti
- lupini

Gli ingredienti evidenziati sul menu in grassetto possono provocare allergie e intolleranze.

The ingredients highlighted in bold may cause allergy and intolerance



I piatti che riportano questo simbolo non contengono glutine



I piatti che riportano questo simbolo sono vegetariani



Slow Food"

I piatti che riportano questo simbolo contengono prodotti appartenenti al presidio Slow Food, tra cui:

Alici di menaica (Alici di menaica s.r.l. - Donatella Marino),
Caciocotta di capra (Cicco di buono - Adolfo Valiante),
Olive ammaccate (Salella - Pasquale De Iorio),
Ceci di Cicerale

Le alici 'mbuttinate, le alici scapece, le melanzane 'nchiappate e le patate ripiene vengono fritte con olio di semi di arachide/girasole

Vini Bianchi

Cilento

San Matteo Fiano Paestum Igp alc. 13,50% Alfonso Rotolo	€18,00
Enfasi Fiano Cilento bianco Doc alc. 13 % Botti	€22,00
Valmezzana Cilento Fiano Dop alc. 14 % Albamarina	€19,00
Cumalé Fiano Paestum Dop bio alc.12,50% Case Bianche	€19,00
Vignolella Cilento Fiano Doc alc. 14% Cantine Barone	€18,00
Heraion Fiano Cilento Doc alc. 13,50% I Vini del Cavaliere	€18,00
Donnaluna Fiano Paestum Igp Bio alc. 12,50% Viticoltori De Conciliis	€17,00
Bacioilcielo Bianco IGP alc. 12% Viticoltori De Conciliis	€12,00
Kratos Fiano Igp Paestum alc. 13% Luigi Maffini	€27,00
Pietraincatenata Cilento fiano Doc alc. 13,50% Luigi Maffini	€38,00
Palinuro Fiano Paestum Igp alc. 13,50% San Salvatore	€20,00
Licosa fiano bio Cilento 13,5 % alc Il colle del Corsicano	€24,00
Cecerale Fiano Paestum Igp alc.13% San Salvatore	€25,00
Valentina Fiano IGP Paestum alc. 14 % Alfonso Rotolo	€20,00
Trentenare Fiano Paestum Igp alc. 13% San Salvatore	€25,00
Pian di Stio Fiano Paestum Igp biologico alc. 13% San Salvatore	€45,00
Calpazio Greco Paestum Igp Biologico alc. 13% San Salvatore	€24,00
Tresinus Fiano Paestum Igt alc. 13,50% San Giovanni	€27,00
Paestum Igt alc. 12,50% San Giovanni	€20,00

Marsia Paestum Igp alc. 13,50% Cantine Barone		€10,00
Saracè Cilento Fiano Dop alc.13% Polito		€19,00
Asterias Cilento bianco alc. 13,50% Tempa di Zoè		€35,00
Crai Fiano dop Cilento alc. 13% Cobellis		€19,00
Donnaluna Fiano IGP Paestum alc. 12% Viticoltori De Conciliis	ml 375	€10,00
Vignolella Cilento Fiano Doc alc. 13% Cantine Barone	ml 375	€10,00
Kratos Fiano IGT Paestum alc. 13 % Luigi Maffini	ml 500	€19,00
San Matteo Fiano Paestum Igt alc. 13,50% Alfonso Rotolo	ml 375	€10,00
Pian di Stio Fiano Paestum Igp biologico alc. 13% San Salvatore	ml 500	€27,00
Trentenare Fiano Paestum Igp alc. 13% San Salvatore	ml 375	€12,00

Campania

Atellanum Asprino d'Aversa Dop alc.12% Masseria Campito		€15,00
Caprettone Emblema Vesuvio Dop alc.13% Cantine Olivella		€18,00
Catalanesca Katà Monte Somma igp alc.13% Cantine Olivella		€19,00
Ischia Biancolella Doc alc.12,50% Casa d'Ambra		€19,00
Ischia Biancolella Doc Tenuta Frassitelli alc.12,50% Casa d'Ambra		€26,00
Furore Costa d'Amalfi Doc alc.13,50 Marisa Cuomo		€35,00
Falanghina del Sannio Doc Serrocielo alc.13,50% Feudi San Gregorio		€22,00
Falanghina del Sannio Doc Vigna Suprema alc.14.50 Aia dei Colombi		€18,00
Falanghina del Taburno Doc alc.13% Cantina del Taburno		€16,00
Falangina del Sannio Doc alc.14% Aia dei Colombi		€15,00
Falerno del Massico Dop alc.13% Villa Matilde		€22,00

Fiano di Avellino Docg alc.13% Di Prisco		€18,00
Fiano di Avellino Docg alc.12,50 Pietracupa		€26,00
Sequenza Fiano di Avellino Docg alc.13,50% Benito Ferrara		€25,00
Bechar Fiano di Avellino Docg alc.13,50 Antonio Caggiano		€23,00
Fiagrè Campania bianco Igt alc.13,50 Antonio Caggiano		€19,00
Colli di Lapio Fiano di Avellino Docg alc.13,50 Clelia Romano		€27,00
Fiano di Avellino Docg alc.13% Ciro Picariello		€25,00
Pietracalda Fiano di Avellino Docg alc.13% Feudi San Gregorio		€23,00
Pietramara Fiano di Avellino alc.13% I Favati		€20,00
Greco di Tufo Cutizzi Docg alc.13% Feudi San Gregorio		€23,00
Greco di Tufo Docg alc.13% Di Prisco		€18,00
Greco di Tufo Docg alc.12% Pietracupa		€26,00
Devon Greco di Tufo Docg alc.13,50 Antonio Caggiano		€23,00
Vigna Cicogna Greco di Tufo Docg alc.13.50% Benito Ferrara		€28,00
Due Chicchi Greco Campania Igt alc.12,50% Benito Ferrara		€20,00
Pietracalda Fiano di Avellino Docg alc.13% Feudi San Gregorio	ml 375	€12,00
Cutizzi Greco di Tufo alc.13% Feudi San Gregorio	ml 375	€12,00
Serrocielo Falanghina alc.13,5% Feudi San Gregorio	ml 375	€12,00

Abruzzo

Collepietro Passerina Igt Faraone 2015		€17,00
Diamine Pecorino Marchesi De' Cordano		€15,00

Friuli Venezia Giulia

Chardonnay Friuli Colli Orientali Doc Livio Felluga		€26,00
Pinot grigio Friuli Colli Orientali Doc Livio Felluga		€25,00
Ribolla Gialla Friuli Colli Orientali Sirch		€22,00
Sauvignon Friuli Colli Orientali Doc Livio Felluga		€26,00
Sharis Bianco "delle Venezie" Igt Livio Felluga		€20,00
Sharis Bianco "delle Venezie" Igt Livio Felluga	ml 375	€12,00
Pinot grigio Friuli Colli Orientali Doc Livio Felluga	ml 375	€14,00
Sauvignon Friuli Colli Orientali Doc Livio Felluga	ml 375	€14,00

Basilicata

Basilisco Sophia		€18,00
------------------	--	--------

Puglia

Calavento Malvasia Bianca Igt Conti Zecca		€17,00
---	--	--------

Sardegna

Costamolino Vermentino di Sardegna DOC Argiolas		€20,00
---	--	--------

Sicilia

Etna Bianco tenuta Nicosia Doc		€20,00
Mofete Etna Bianco Doc - Bio Costanzo Palmento		€20,00
Le Sabbie dell'Etna Bianco Firriato		€20,00

Toscana

Grottaia Toscana Igt Vermentino €18,00

Trentino Alto Adige

Chardonnay Alto Adige Doc Terlan €23,00

Lunare Gewürztraminer Alto Adige Doc Terlan €55,00

Muller Thurgau Alto Adige Doc Abbazia Novacella €18,00

Gewürztraminer Alto Adige Doc Abbazia Novacella €22,00

Praepositus Gewürztraminer Alto Adige Doc Abbazia Novacella €30,00

Praepositus Grüner Veltliner Alto Adige Doc Abbazia Novacella €29,00

Praepositus Kerner Alto Adige Doc Abbazia Novacella €28,00

Praepositus Riesling Alto Adige Doc Abbazia Novacella €38,00

Praepositus Sauvignon Alto Adige Doc Abbazia Novacella €28,00

Praepositus Sylvaner Alto Adige Doc Abbazia Novacella €28,00

Quarz Sauvignon Blanc Alto Adige Doc Terlan €55,00

Gewürztraminer Alto Adige Doc Terlan €23,00

Winkl Sauvignon Alto Adige Doc Terlan €26,00

Vorberg Pinot bianco Alto Adige Doc Terlan €39,00

Terlaner Alto Adige Doc Terlan €17,00

Spumanti metodo classico

Berlucchi '61 Nature Franciacorta millesimato Berlucchi €43,00

Berlucchi '61 Franciacorta brut Berlucchi €28,00

Berlucchi '61 Franciacorta brut Berlucchi	ml 375	€18,00
Berlucchi '61 Franciacorta rosé Berlucchi ml 375		€17,00
Franciacorta Cuvée Prestige Ca' del Bosco		€56,00
Franciacorta rosé Contadi Castaldi		€31,00
Franciacorta Saten 2009 Bellavista		€61,00
Franciacorta Alma Cuvée brut Bellavista		€46,00
Jioi spumante brut Rosé Millesimato biologico San Salvatore Cilento		€41,00
Valdo numero 10 Valdobbiadene metodo classico Docg - Valdo		€31,00

Vini frizzanti e spumanti

Il Fric Aglianico rosato Paestum Igt Case Bianche		€21,00
Desiderio spumante brut rosè aglianico alc. 12% Alfonso Rotolo		€18,00
Gragnano Penisola Sorrentina Doc Mariano Sabatino		€16,00
Moscato d'Asti DOCG Ca' del Baio - Piemonte		€18,00
Selim Vino Spumante brut Viticoltori De Conciliis -Cilento		€18,00
La matta vino spumante naturale integrale Case Bianche		€22,00
Pashkà rosso vino spumante Case Bianche		€21,00
Valdo Origine Spumante brut -Valdo		€15,00
Montelvini Prosecco Treviso Doc Collezione Master		€14,00
Prosecco Treviso Doc Brut Adami		€18,00

Vini rosati

Denazzano Paestum Igt Luigi Maffini	€17,00
Rose d'Autunno Rosato Igp Rotolo alc. 13,50	€16,00
Vetere Paestum Igp biologico vol.12% San Salvatore Cilento	€21,00
Vetere Paestum Igp biologico vol.12% San Salvatore Cilento ml 375	€12,00
Prime Rose Igp Polito	€16,00
Livio Felluga rosé	€20,00

Vini rossi

Cilento

Pietralena Aglianico Cilento Doc Cantine Barone	€20,00
Emblema Aglianico Igp Polito	€18,00
Donnaluna Aglianico Viticoltori De Conciliis	€20,00
Corleto Igp Paestum Aglianico San Salvatore senza solfiti agg.	€27,00
Poseidon Primitivo Igp I vini del Cavaliere	€18,00
Castellabate Aglianico e Piediroso Igt Paestum San Giovanni	€22,00
Ceraso Aglianico Paestum Igp San Salvatore	€19,00
Jungano Aglianico Paestum Igp San Salvatore	€25,00
Le Ghiandaie Aglianico Paestum Igp Alfonso Rotolo	€16,00
Dellemore Rosso Paestum Igt Case Bianche	€20,00
Urmi Aglianico Cilento Doc Alfonso Rotolo	€16,00

Bacioilcielo Paestum Igp Viticoltori De Conciliis		€13,00
Kleos Aglianico Paestum Igt Luigi Maffini		€21,00
Marsia Paestum Igt Cantine Barone		€11,00
Impervio Aglianico Cilento Doc Botti		€15,00
Kleos Aglianico Paestum Igt Luigi Maffini	ml 500	€14,00
Le Ghiandaie Aglianico Igp Alfonso Rotolo	ml 375	€10,00

Campania

Grangnano Penisola Sorrentina Doc		€16,00
Quirico Aglianico Campania Pietracupa		€21,00
Passo del Lupo Aglianico Campania Igt Benito Ferrara		€20,00
Per'E' Palummo Ischia DOC Casa d'Ambra		€18,00
Tramunte Costa D'amalfi Dop Cantina Tagliaferro		€19,00
Falerno Del Massico DOC Primitivo Cantine Moio		€26,00
Vigna Andrea Taurasi Docg Colli di Lapio		€29,00
Sabbie sopra il Bosco Terre del Volturno Igt Nanni Copè		€33,00
Taurasi Docg I Favati		€24,00
Taurasi Pietracupa Docg		€24,00

Piemonte

Dolcetto d'Alba Lodoli DOC Ca' del Baio		€17,00
Rebus Ruché Castagnole Monferrato Docg Vinchio-Vaglio Serra		€19,00

Abruzzo

Le Vigne di Faraone Cerasuolo d'Abruzzo Doc Faraone 2015 €15,00

Puglia

Rifugio Primitivo Salento Igp Conti Zecca €19,00

Negroamaro Salento Igp Conti Zecca €20,00

Sicilia

Chiaromonte Nero d'Avola Igt Sicilia Firriato €18,00

Altavilla della Corte Syrah Igt Terre Siciliane Firriato €18,00

Etna rosso Doc Costanzo Palmento €20,00

Birra

Nastro Azzurro cl. 66 €3,00

Nastro Azzurro cl. 33 €2,00

Ichnusa Non Filtrata cl. 50 €5,00

Menabrea cl. 66 €5,00

Birra artigianale

Blonde Golden Ale Birrificio dell'Aspide cl. 75 €12,00

Iris Bionda Birrificio Iris cl. 66 €8,00

Acqua e bibite

Leggera Gaudianiello acqua naturale €2,00

Gaudianiello acqua effervescente naturale €2,00

San Pellegrino acqua frizzante €2,00