

Angiolina

Menù Tradizione

Alici "mbuttunate" 	€ 7,00
<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" 	€ 6,00
<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>	
Crostini di Menaica  Slow Food®	€ 10,00
<i>Alici salate, pane, burro</i> <i>Salad Anchovies, bread, butter</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**  € 14,00
Polpo, cavolfiore, olive nere, capperi, aceto, prezzemolo
Octopus, cauliflower, black olives, capers, vinegar, parsley
- Polpette di alici con crema pasticcera salata** € 10,00
Alici, pane, uova, latte, zenzero, limone
Anchovies, bread, eggs, milk, ginger, lemon
- Sauté di vongole con peperoni e mandorle**  € 20,00
Vongole, peperoni, peperoncino, mandorle
Clams, peppers, chili peppers, almonds
- Tartare di gamberi con salsa di sedano e annurca** € 18,00
Gamberi, sedano, mela, frisella
Shrimp, celery, apple, frisella
- Tris di Crudo**  € 30,00
Pesce sfilettato, gambero, scampo, citronette
Filleted fish, schrimp, scampo, citronette

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

Spaghetti "Don Peppino"	€ 18,00
<i>Gamberi sgusciati, aglio, cipolla, prezzemolo, peperoncino, pane</i> <i>Shelled shrimps, onion, garlic, pepper, persley, bread</i>	
Gnocchi di ricotta con melanzane, patè di olive e cacioricotta	€ 13,00
<i>Ricotta di bufala, melanzane, olive, cacioricotta</i> <i>Buffalo ricotta cheese, eggplant, olives, cacioricotta</i>	
Ravioli neri con triglie e finocchi	€ 15,00
<i>Nero di seppia, triglie, finocchi, sedano, carote, cipolla, pomodorini, prezzemolo</i> <i>Squid ink, mullets, fennels, celery, carrots, onion, cherry tomatoes, parsley</i>	
Paccheri con ragù di pesce	€ 15,00
<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>	
Calamarata con crema di ceci di Cicerale, totanetti e rosmarino	€ 13,00
<i>Ceci, totanetti, rosmarino, pepe</i> <i>Chickpeas, flying squids, rosemary, pepper</i>	
Corteccia di menaica	€ 14,00
<i>Alici salate di menaica, stracciata, datterino giallo</i> <i>Salad Anchovies, burrata, yellow tomato</i>	

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

Gamberoni al brandy € 30,00
Brandy prawns

Filetto di pesce gratinato € 18,00
Pesce sfilettato, gratinatura con zucchine, pane, limone ,uovo
Filleted fish, gratin with zucchinis, bread, lemon, egg

Zuppa di pesce € 25,00
Pesce sfilettato, gamberi rossi, moscardini, cozze, vongole, pomodorini, pepe, prezzemolo, aglio, cipolla, sedano
Filleted fish, red shrimps, musky octopuses, mussels, clams, cherry tomatoes, pepper, parsley, garlic, onion, celery

Pesce alla griglia  € 80,00 al kg
Grilled fish

Pesce all'acqua pazza  € 80,00 al kg
Pesce sfilettato, pomodorini, aglio, cipolla, prezzemolo, pepe, sedano, alloro, ginepro
Filleted fish, cherry tomatoes, garlic, onion, parsley, pepper, celery, bay leaves, juniper

Pesce al limone € 80,00 al kg
Pesce sfilettato, salvia, rosmarino, limone, aglio, prezzemolo
Filleted fish, sage, rosemary, lemon, garlic, parsley

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 'mbuttunate, 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	€20,00
Enfasi Fiano Cilento bianco Doc alc. 13 % Botti	€22,00
Valmezzana Cilento Fiano Dop alc. 14 % Albamarina	€20,00
Cumalé Fiano Paestum Dop bio alc.12,50% Case Bianche	€20,00
Vignolella Cilento Fiano Doc alc. 13% Cantine Barone	€20,00
Unamattina Paestum bianco bio IGP alc. 13% Cantine Barone	€20,00
Falaghina igp Cantine Barone	€15,00
Donnaluna Fiano Paestum Igp Bio alc. 12,50% Viticoltori De Conciliis	€20,00
Bacioilcielo Bianco IGP alc. 12% Viticoltori De Conciliis	€14,00
Kratos Fiano Igp Paestum alc. 13% Luigi Maffini	€30,00
Pietraincatenata Cilento fiano Doc alc. 13,50% Luigi Maffini	€40,00
Palinuro Fiano Paestum Igp alc. 13,50% San Salvatore	€22,00
Licosa Cilento fiano bio Doc 13,5 % alc Il colle del Corsicano	€28,00
Cecerale Fiano Paestum Igp alc.13% San Salvatore	€27,00
Valentina Fiano IGP Paestum alc. 14 % Alfonso Rotolo	€25,00
Trentenare Fiano Paestum Igp alc. 13% San Salvatore	€28,00
Pian di Stio Fiano Paestum Igp biologico alc. 13% San Salvatore	€45,00
Calpazio Greco Paestum Igp Biologico alc. 13% San Salvatore	€25,00
Tresinus Fiano Paestum Igt alc. 13,50% San Giovanni	€48,00

Marsia Paestum Igp alc. 13,50% Cantine Barone		€12,00
Vignolella Cilento Fiano Doc alc. 13% Cantine Barone	ml 375	€10,00
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

Campania

Caprettone Emblema Vesuvio Dop alc.13% Cantine Olivella		€18,00
Catalanesca Katà Monte Somma igp alc.13% Cantine Olivella		€23,00
Tramonti Bianco Costa D'Amalfi DOC alc.13% Tenuta S. Francesco		€20,00
Per Eva Costa D'Amalfi DOC alc.13,5% Tenuta S. Francesco		€35,00
Furore Costa d'Amalfi Doc alc.13,50 Marisa Cuomo		€38,00
Fior d'uva Marisa Cuomo		€80,00
Falanghina del Sannio Doc Vigna Suprema alc.14.50% Aia dei Colombi		€20,00
Falanghina del Taburno Doc alc.13% Cantina del Taburno		€18,00
Falanghina del Sannio Doc alc.14% Aia dei Colombi		€18,00
Fiano di Avellino Docg alc.13% Di Prisco		€22,00
Fiano di Avellino Docg alc.12,50% Pietracupa		€35,00
Fiano Di Avellino Docg alc. 13,50% Guido Marsella		€38,00
Fiano Di Avellino I Favati Etichetta bianca Riserva		€30,00
Sequenzha Fiano di Avellino Docg alc.13,50% Benito Ferrara		€27,00
Bechar Fiano di Avellino Docg alc.13,50% Antonio Caggiano		€25,00
Fiagrè Campania bianco Igt alc.13,50% Antonio Caggiano		€22,00

Colli di Lapio Fiano di Avellino Docg alc.13,50% Clelia Romano	€30,00
Fiano di Avellino Docg alc.13% Ciro Picariello	€32,00
Fiano di Avellino Docg alc.13% Tenuta Sarno	€30,00
Pietramara Fiano di Avellino alc.13% I Favati	€22,00
Greco di Tufo Docg alc.13% Di Prisco	€20,00
Greco di Tufo Docg alc.12% Pietracupa	€28,00
Devon Greco di Tufo Docg alc.13,50 Antonio Caggiano	€25,00
Vigna Cicogna Greco di Tufo Docg alc.13.50% Benito Ferrara	€35,00
Due Chicchi Greco Campania Igt alc.12,50% Benito Ferrara	€25,00
Coda di volpe Di Prisco	€20,00

Marche

Vellodoro Pecorino IGP Umani Ronchi	€18,00
La Valle del sole Pecorino Offida	€20,00
La Valle del sole Passerina Offida	€20,00
Pecorino Bio Biagi	€23,00

Friuli Venezia Giulia

Chardonnay Friuli Colli Orientali Doc Livio Felluga	€30,00
Pinot grigio Friuli Colli Orientali Doc Livio Felluga	€28,00
Ribolla gialla colli orientali Le vigne di Zamò	€22,00
Ribolla Gialla Friuli IGP Cantina Puiatti	€25,00
Sauvignon Friuli Colli Orientali Doc Livio Felluga	€26,00

Puglia

Il Pumo Sauvignon Malvasia IGP alc.12% Cantina S.Marzano	€18,00
Verdeca igt Cantele	€20,00
Rohesia malvasia salentina	€30,00
Edda bianco Salento IGP alc.13,5% Cantina S.Marzano	€30,00

Sardegna

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

Sicilia

Etna Bianco tenute Nicosia Doc	€20,00
Le Sabbie dell'Etna Bianco Firriato	€20,00
Alizee Teresa Eccher etna bianco	€25,00
Kebrilla Grillo Sicilia Doc Cantine Fina	€25,00

Trentino Alto Adige

Chardonnay Alto Adige Doc Terlan	€25,00
Muller Thurgau Alto Adige Doc Abbazia Novacella	€20,00
Gewürztraminer Alto Adige Doc Abbazia Novacella	€25,00
Praepositus Gewürztraminer Alto Adige Doc Abbazia Novacella	€30,00
Praepositus Grüner Veltliner Alto Adige Doc Abbazia Novacella	€30,00
Praepositus Kerner Alto Adige Doc Abbazia Novacella	€30,00
Praepositus Riesling Alto Adige Doc Abbazia Novacella	€38,00
Praepositus Sauvignon Alto Adige Doc Abbazia Novacella	€30,00

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	€28,00
Vorberg Pinot bianco Alto Adige Doc Terlan	€40,00
Terlaner Alto Adige Doc Terlan	€20,00
Chardonnay Peter Zemmer	€18,00
Frauenrigl" Gewürztraminer Doc Peter Zemmer	€30,00
Pinot Grigio Riserva Peter Zemmer	€38,00
Chardonnay Riserva Peter Zemmer	€40,00

Spumanti metodo classico

Berlucchi '61 Nature Franciacorta millesimato Berlucchi		€45,00
Berlucchi '61 Franciacorta brut Berlucchi		€30,00
Berlucchi '61 Franciacorta rosé Berlucchi		€35,00
Berlucchi '61 Franciacorta Satin Berlucchi		€33,00
Berlucchi '61 Franciacorta brut Berlucchi	ml 375	€20,00
Berlucchi '61 Franciacorta rosé Berlucchi	ml 375	€25,00
Franciacorta Cuvée Prestige Ca' del Bosco		€60,00
Franciacorta Cuvée Prestige Ca' del Bosco	ml 375	€32,00
Franciacorta Alma Cuvée brut Bellavista		€50,00
Valdo numero 10 Valdobbiadene metodo classico Docg		€30,00

Franciacorta Facchetti brut	€25,00
Franciacorta Facchetti nature	€30,00
Franciacorta Satin	€35,00
Franciacorta Facchetti rosè	€38,00
Franciacorta Facchetti millesimato 2016 dosaggio 0	€45,00
Spumante metodo classico brut Tredaniele	€55,00
Spumante metodo classico brut rosè Tredaniele	€55,00
Alta Costa spumante met.classico Tenuta S.Francesco	€25,00

Vini frizzanti e spumanti

Il Fric Aglianico rosato Paestum Igt Case Bianche	€25,00
Desiderio spumante brut rosè aglianico Alfonso Rotolo	€20,00
Otto Uve Gragnano Tenuta Martusciello	€20,00
Selim Vino Spumante brut Viticoltori De Conciliis -Cilento	€20,00
La matta vino spumante naturale integrale Case Bianche	€25,00
Valdo Origine Spumante brut	€18,00
Quid Moscato frizzante	€15,00
Wine Not vino frizzante Cantine Barone	€15,00
I Favati Spumante Extra-dry	€22,00

Vini rosati

Denazzano Paestum Igt Luigi Maffini	€20,00
Rose d'Autunno Rosato Igp Rotolo alc. 13,50	€18,00
Vetere Paestum Igp biologico vol.12% San Salvatore Cilento	€25,00
Vetere Paestum Igp biologico vol.12% San Salvatore Cilento	ml 375 €14,00
Primula Rosa Igp Cantine Barone	€18,00
Costa D'Amalfi rosato doc Tenuta S. Francesco	€20,00
Ambra rosa rosato del Sannio	€18,00
Tramari rosè di primitivo igp Salento Cantina S. Marzano	€20,00
Negramaro rosato Rohesia	€20,00
Isca Delle Rose rosato Marchese Cardone	€18,00
Rosè Livio Felluga	€25,00

Vini rossi

Cilento

Corleto Igp Paestum Aglianico San Salvatore senza solfiti agg.	€30,00
Castellabate Aglianico e Piediroso Igt Paestum San Giovanni	€25,00
Ceraso Aglianico Paestum Igp San Salvatore	€22,00
Le Ghiandaie Aglianico Paestum Igp Alfonso Rotolo	€18,00
Dellemore Rosso Paestum Igt Case Bianche	€20,00
Urmi Aglianico Cilento Doc Alfonso Rotolo	€20,00
Kleos Aglianico Paestum Igt Luigi Maffini	€25,00

Primo Primitivo Cantine Barone		€18,00
Marsia Paestum Igt Cantine Barone		€12,00
Impervio Aglianico Cilento Doc Botti		€18,00
Primitivo Igt Paestum Botti		€20,00
Kleos Aglianico Paestum Igt Luigi Maffini	ml 500	€20,00
Donnaluna Aglianico Viticoltori De Conciliis	ml 375	€12,00
Jungano aglianico S.Salvatore	ml 375	€14,00

Campania

Primalaterra Magnoni Aglianico Dop		€38,00
Quirico Aglianico Campania Pietracupa		€25,00
Passo del Lupo Aglianico Campania Igt Benito Ferrara		€22,00
Conclave Falerno Del Massico DOC Primitivo Gennaro Papa		€30,00
Vigna Andrea Taurasi Docg Colli di Lapio		€33,00
Taurasi Docg I Favati		€45,00
Taurasi Pietracupa Docg		€40,00

Piemonte

Dolcetto d'Alba Lodoli DOC Ca' del Baio		€20,00
Rebus Ruché Castagnole Monferrato Docg Vinchio-Vaglio Serra		€22,00

Trentino Alto Adige

Pinot Nero Peter Zemmer		€22,00
-------------------------	--	--------

Puglia

Rifugio Primitivo Salento Igp Conti Zecca €20,00

Negroamaro Salento Igp Conti Zecca €22,00

Sicilia

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

Fravort cl.33 €4,00

Acqua e bibite

Ferrarelle acqua effervescente naturale €2,00

Ferrarelle maxima acqua frizzante €2,00

Coca Cola €2,00

Coca Cola zero €2,00

Amari e distillati

Amaro del Capo €3,00

Jagermeister €3,00

Amaro Averna €3,00

Amaro Montenegro €3,00

Jefferson €3,00

Amaro Penna €3,00

Fernet Branca €3,00

Amaro Borsci €3,00

Lagavoulin €6,00

The Glenlivet €5,00

Martell Cognac €4,00

Diplomatico Reserva Exclusiva €6,00

J. Bally €5,00

Grappa bianca Nonino €3,00

Grappa Primeuve Oro €3,00

Grappa morbida La Trentina €4,00

Grappa di Amarone Barricata €5,00