











Angiolina

Menù Tradizione

Alici "mbuttunate" 	€ 8,00
<i>Alici diliscate, uova, ricotta, pepe, pomodoro</i> <i>Boned anchovies, eggs, ricotta cheese, pepper, tomato</i>	
Alici scapece	€ 13,00
<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>	
Focaccia di Menaica  Slow Food®	€ 11,00
<i>Alici salate, pane, burro</i> <i>Salad Anchovies, bread, butter</i>	
Spghettoni con le alici  Slow Food®	€ 13,00
<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>	
Spghettoni freschi ai due pomodorini 	€ 13,00
<i>Pomodorini gialli e rossi, pepe, basilico</i> <i>Yellow and red cherry tomatoes, 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!**   € 18,00
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
- Bresaola di tonno con rucola, cipolle in agrodolce e aceto**  € 16,00
Tuna bresaola, rocket salad, onions sweet & sour, vinegar
- Carciofo alla Romana con baccalà mantecato**  € 13,00
Carciofo, baccalà, menta, latte
Artichoke, salted cod, mint, milk
- Crudo di pesce**  € 20,00
Pesce sfilettato, crostacei, 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 freezed and it varies according to the catch

Primi

- Spaghettoni “Don Peppino”** € 18,00
Gamberi sgusciati, aglio, cipolla, prezzemolo, peperoncino, pane
Shelled shrimps, onion, garlic, pepper, persley, bread
- Fettucce con burro, alici salate, nocciole e limone**  Slow Food" € 15,00
Alici salate di menaica, prezzemolo, pepe
Salted Anchovies, parsley, pepper
- Cavatelli con vongole, fave, finocchietto e cacioricotta**  Slow Food" € 18,00
Vongole, fave, finocchietto, cacioricotta
Clams, fava beans, fennel, goat cheese
- Paccheri con ragù di pesce** € 15,00
Pesce in base al pescato, cipolla, aglio, sedano, prezzemolo, pomodorini, pepe, ginepro
Fish according to the catch, onion, garlic, celery, parsley, cherry tomatoes, pepper, juniper
- Caserecce con ceci di Cicerale, totanetti e rosmarino**  Slow Food" € 13,00
Ceci, totanetti, rosmarino, pepe
Chickpeas, flying squids, rosemary, pepper

Secondi

Frittura di pesce	€ 18.00
<i>Alici, calamaretti, totanetti, gamberi bianchi</i> <i>Anchoves, squid, white shrimp</i>	
Filetto all'acqua pazza 2.0	€ 20.00
<i>Pesce bianco, pomodoro, chips di pane, prezzemolo, pepe, patate arrosto</i> <i>White fish, tomato, bread chips, parsley, pepper, roast potatoes</i>	
Moscardini affogati 	€ 16.00
<i>Moscardini, pomodorini, pepe, prezzemolo, aglio, cipolla, sedano</i> <i>Baby octopuses, cherry tomatoes, pepper, parsley, garlic, onion, celery Baby-Oktopus</i>	
Calamaretti ripieni di zucchine e stracciata di bufala	€ 18.00
<i>Calamari, zucchine, stracciata, limone, pane, burro, lattuga</i> <i>Squid, zuchinis, burrata, lemon, bread, butter, lettuce</i>	
Pesce al sale 	€ 80,00/ kg
<i>Salt crusted fish</i>	

Il pesce varia in base al pescato del giorno

Il pesce al sale è accompagnato da una emulsione di olio evo e limone

The fish varies according to the day's catch

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

Contorni

Patate saltate  	€ 5,00
<i>Patate, aglio, pepe, origano, rosmarino, salvia, alloro</i> <i>Potatoes, garlic, pepper, oregano, rosemary, sage, bay leaves</i>	
Scarola saltata 	€ 5,00
<i>Scarola, olive nere denocciolate, capperi, alici salate, aglio</i> <i>Escarole, black pitted olives, capers, salted anchovies, garlic</i>	
Insalata mista  	€ 5,00
<i>Lattuga, rucola, finocchio, pomodoro fresco, carote</i> <i>Lettuce, rocket, fennel, fresh tomato, carrots</i>	

Selezione di formaggi

Brie di capra	100g	€ 9.00
Blu di bufala	50g	€ 6.00
Provolone del monaco	100g	€ 9.00
Caciocavallo in grotta	100g	€ 7.00
Pecorino Gorzano	100g	€ 9.00