



SAL DE RISO®

COSTA D'AMALFI



GOURMET

Food, Pizza, Grill & Music

Menù

## ANTIPASTI STARTERS

1.2.3.4.8.

\**Mosaico di crudo di mare*  
*Raw seafood*  
40

---

1.7.

\**Tonno rosso alla puttanesca*  
*Red tuna alla puttanesca*  
24

---

2.7.10.

\**Polpo affumicato con salsa mais e patate*  
*Smoked octopus with potato and corn sauce*  
24

---

1.4.5.7.8.13.

\**Alici marinate con babà salato, mela annurca e salsa di arachidi*  
*Marinated anchovies with savory babà, annurca apple and peanut sauce*  
22

---

2.8.

\**Tartare di manzo con cipolla rossa in agrodolce e ostrica*  
*Steak tartare with sweet and sour red onion and oyster*  
22

---

## PRIMI PIATTI FIRST COURSES

2.3.4.5.10.

*\*Fusillo a ferretto con \*astice e \*ricci di mare  
\*Fusilli with \*lobster and \*sea urchin*

26

---

3.4.5.7.8.10.

*\*Tortello di burrata, \*scampi e finocchio di mare  
\*Tortello filled with burrata cheese, \*prawns and sea fennel*

25

---

3.4.8.10.

*Candela con \*Genovese di crostacei, limone Costa d'Amalfi I.G.P. e maggiorana  
\*Candela with Genoese of shellfishes, Amalfi Coast I.G.P. lemon and marjoram*

24

---

1.4.5.7.

*\*'Ndundero con patate allo zafferano e colatura di alici  
\*Nundero with potatoes scented with saffron and anchovies filtering*

23

---

4.5.7.8.

*\*Gnocco rosso al pomodoro, basilico e Parmigiano Reggiano  
Red \*gnocchi with tomatoes, basil and Parmigiano Reggiano cheese*

22

---

## SECONDI PIATTI MAIN COURSES

1.5.9.13.

*\*Ricciola scottata con salsa aioli e insalatina di cedro*  
*Seared \*amberjack with aioli sauce and cedar salad*  
25

---

1.7.8.

*\*Baccalà con salsa allo Champagne e lattughino glassato*  
*\*Salted Codfish with Champagne sauce and glazed lettuce*  
24

---

1.5.8.13.

*\*Roast beef di vitello, purea di carota affumicata e caviale di colatura di alici*  
*\*Veal Roast beef, smoked carrot puree and caviar of anchovies filtering*  
24

---

7.9.

*\*Cuberoll di manzo, fiore di zucca e patata viola*  
*\*Beef Cuberoll, pumpkin flower and purple potato*  
22

---

5.7.8.13.

*Pancia di \*maiale CBT con spuma al pecorino e maionese al prezzemolo*  
*\*Pork belly CBT with pecorino cheese mousse and mayonnaise with parsley*  
22

---

## DALLA GRIGLIA GRILL

8

### Tomahawk

Con insalatina di scarola riccia e papacelle  
*With curly endive salad and papacelle peppers*

6,50 l'etto / *per hectogram*

---

8

### J-bone

Con peperoni arrostiti in agrodolce e riduzione di Aglianico  
*With grilled sweet and sour peppers and Aglianico wine reduction*

5 l'etto / *per hectogram*

---

7.8.

\*Galletto ruspante (per 2 persone / *for 2 persons*)

Con patate ratte al forno e insalata di cedro  
*Free range cockerel, with roasted ratte potatoes and cedar salad*

25

---

1.7.

### \*Tracchia di rombo

Con friarielli al peperoncino  
*Trail of turbot fish with spicy friarielli broccoli*

16

---

2.7.8.14.

\*Totano ripieno di salsiccia nostrana e friarielli

Con fonduta di provola affumicata e basilico  
*Stuffed squid with local sausage and broccoli with smoked provola cheese fondue and basil*

15

---

## I PIATTI DELLA TRADIZIONE NAPOLETANA THE DISHES OF THE NEAPOLITAN TRADITION

7.10.8.

### *\*Sartù di riso*

Con ragù napoletano e fonduta di provola

*\*Sartù rice, with Neapolitan ragù and smoked provola cheese fondue*

14

---

4.5.7.9.

### *\*Frittata di spaghetti*

Con salame napoletano, mortadella e provolone

*\*Spaghetti Omelette, with Neapolitan salami, mortadella and provolone cheese*

12

---

4.5.7.8.14.

### *\*Gateau di patate alla Napoletana*

Con chips di \*pane e basilico

*Neapolitan potato \*Gateau with bread chips and basil*

12

---

4.7.8.

### *\*Parmigiana di melanzane*

*\*Eggplant Parmigiana*

14

---

7.8.

### *\*Melanzana a barchetta*

Con pomodoro, aglio, basilico e origano

*\*Eggplants boat-shaped, with tomato, garlic, basil and oregano*

12

---

## LE NOSTRE PIZZE GOURMET OUR PIZZAS GOURMET

### 4.7. Regina

*La classica Margherita con pomodori San Marzano D.O.P., fior di latte di Tramonti, olio e.v.o. D.O.P. "Colline salernitane", basilico.*

*Classic Margherita with San Marzano D.O.P. tomatoes, fior di latte cheese from Tramonti, olive oil e.v. D.O.P. "Colline salernitane", basil.*

8

---

### 4.7. Italia

*Pomodori San Marzano D.O.P., pomodori Datterini gialli e rossi, bocconcini di Bufala, Parmigiano Reggiano D.O.P. 30 mesi, pesto di basilico, olio e.v.o. D.O.P. "Colline salernitane", basilico, origano.*

*San Marzano D.O.P. tomatoes, red and yellow Datterini tomatoes, nibble of buffalo mozzarella cheese, D.O.P. Parmigiano Reggiano matured for 30 months, basil pesto, olive oil e.v. D.O.P. "Colline salernitane", basil, oregano.*

10

---

### 4.7. Amalfi

*Fior di latte e provola affumicata di Tramonti, Prosciutto crudo di Parma Sant'Ilario 24 mesi D.O.P., carpaccio di limone Costa d'Amalfi I.G.P. marinato, burrata, zenzero fresco, olio e.v.o. D.O.P. "Colline Salernitane".*

*Fior di latte and smoked provola cheese from Tramonti, D.O.P. Sant'Ilario Parma ham matured for 24 months, marinated carpaccio of Amalfi Coast I.G.P. lemon, burrata cheese, fresh ginger, olive oil e.v. D.O.P. "Colline salernitane".*

15

---

### 4.7.9. Ravello

*Fior di latte di Tramonti, zucchine trifolate con cipolla bianca e basilico, scaglie di provolone del Monaco D.O.P., pancetta croccante nostrana, granella di mandorle tostate, olio e.v.o. D.O.P. "Colline salernitane", basilico.*

*Fior di latte cheese from Tramonti, sautéed zucchini with white onion and basil, slivers of D.O.P. Provolone del Monaco cheese, local crispy bacon, toasted almond grains, olive oil e.v. D.O.P. "Colline salernitane", basil.*

12

---

### 4.7.9. Tramonti nel cuore

*Pomodori San Marzano D.O.P., fior di latte e provola affumicata di Tramonti, melanzane a funghetti, pomodori datterini rossi e gialli, salsiccia nostrana, origano, olio e.v.o. D.O.P. "Colline Salernitane", basilico.*

*San Marzano D.O.P. tomatoes, fior di latte and smoked provola cheese from Tramonti, aubergines sautéed, red and yellow datterini tomatoes, local sausage, oregano, olive oil e.v. D.O.P. "Colline salernitane", basil.*

15

---

4.7.9. Annarè

Salsa di datterini gialli, fior di latte di Tramonti, pancetta croccante nostrana, scaglie di provolone del Monaco D.O.P., mandorle tostate, e.v.o. D.O.P. "Colline Salernitane", basilico.

*Yellow datterini tomatoes sauce, fior di latte cheese from Tramonti, local crispy bacon, slivers of D.O.P. Provolone del Monaco cheese, toasted almonds, olive oil e.v. D.O.P. "Colline salernitane", basil.*

14

---

1.4 Pizza del Marinaio

Pomodori San Marzano D.O.P., pomodorini datterini, alici sottosale preparate secondo la tradizione di Cetara, olive taggiasche, capperi di Salina, olio e.v.o. D.O.P. "Colline salernitane", aglio, origano, basilico.

*San Marzano D.O.P. tomatoes, datterini tomatoes, anchovies prepared according to Cetara tradition, taggiasche olives, capers from Salina, olive oil e.v. D.O.P. "Colline salernitane", garlic, oregano, basil.*

9

---

4.7.8. Crocchettona

Provola e fior di latte di Tramonti, salame napoletano, crocchette di patate, pepe nero fresco, olio e.v.o. D.O.P. "Colline Salernitane", basilico.

*Fior di latte and smoked provola cheese from Tramonti, Neapolitan salami, potato croquettes, fresh black pepper, olive oil e.v. D.O.P. "Colline Salernitane", basil.*

14

---

4.7.8. Capriccio

Pomodori San Marzano D.O.P., fior di latte di Tramonti, carciofi arrostiti, olive taggiasche, funghi Champignon trifolati, prosciutto cotto arrostito, basilico.

*San Marzano D.O.P. tomatoes, fior di latte cheese from Tramonti, grilled artichokes, taggiasca olives, sautéed Champignon mushrooms, grilled ham, basil.*

12

---

4.7. Scugnizzo

Pomodori San Marzano D.O.P., fior di latte di Tramonti, \* wurstel artigianali del Trentino, patate fritte, olio e.v.o. D.O.P. "Colline Salernitane", basilico.

*San Marzano D.O.P. tomatoes, fior di latte cheese from Tramonti, hand made \* wurstel from Trentino, French fries, olive oil e.v. D.O.P. "Colline Salernitane", basil.*

10

---



4.7.9. *Pizza e fichi*

Con farina intera ricca di fibre, germe di grano e cereali, fior di latte di Tramonti, mostarda di fichi neri, prosciutto crudo di Parma Sant'Alario 24 mesi D.O.P., noci tostate, basilico.

*With whole flour rich in fibers, wheat germ and cereals, fior di latte cheese from Tramonti, black figs mostarda, D.O.P. Sant'Alario Parma ham matured for 24 months, toasted walnuts, basil.*

13

---

4.7.8. *Indiavolata*

Pomodori San Marzano D.O.P., crema di peperoncini verdi di fiume, fior di latte di Tramonti, spianata calabrese piccante, Nduja di Spilinga, scaglie di Parmigiano Reggiano D.O.P. 30 mesi, olio e.v.o. D.O.P. "Colline salernitane", basilico.

*San Marzano D.O.P. tomatoes, green peppers cream, fior di latte cheese from Tramonti, spicy Calabrian spianata, Nduja from Spilinga, D.O.P. Parmigiano Reggiano cheese matured for 30 months, olive oil e.v. D.O.P. "Colline Salernitane", basil.*

13

---

4.7.9. *Favola*

Fior di latte di Tramonti, fiocchi di ricotta di Bufala, Mortadella Favola Gran Riserva al Pistacchio, crema di Pistacchio di Bronte D.O.P., burrata, julienne di pomodori secchi, olio e.v.o. D.O.P. "Colline Salernitane".

*Fior di latte cheese from Tramonti, buffalo ricotta cheese flakes, Favola Gran Riserva pistachios Mortadella, D.O.P. pistachios cream from Bronte, burrata cheese, julienne of dried tomatoes, olive oil e.v. D.O.P. "Colline Salernitane".*

14

---

4.6. *Primitiva*

Con farina intera ricca di fibre, germe di grano e cereali, pomodoro "Re Fiascone", aglio, olio e.v.o. D.O.P. "Colline Salernitane", basilico, origano.

*With whole flour rich in fibers, wheat germ and cereals, "Re Fiascone" tomatoes, garlic, olive oil e.v. D.O.P. "Colline Salernitane", basil, oregano.*

8

---

4.7. *La Montanara*

La pizza frita con pomodori San Marzano D.O.P., Parmigiano Reggiano 30 mesi D.O.P., olio e.v.o. D.O.P. "Colline salernitane", basilico.

*Fried pizza with San Marzano D.O.P. tomatoes, D.O.P. Parmigiano Reggiano cheese matured for 30 months, olive oil e.v. D.O.P. "Colline Salernitane", basil.*

8

---

4.7.

## Pizza Fritta Napoletana

Pomodori San Marzano D.O.P., ricotta di Tramonti, pepe nero, ciccioli napoletani, basilico.  
*San Marzano D.O.P. tomatoes, ricotta cheese from Tramonti, black pepper, Neapolitan ciccioli, basil.*

10

---

1.4.7.9.

## Calzone di Nonna Carmela

Scarola riccia fresca, alici sottosale prodotte secondo la tradizione di Cetara, olive taggiasche, pecorino sardo D.O.P., capperi di Salina, uvetta passita Australiana, pinoli, olio e.v.o. D.O.P. "Colline Salernitane", aglio, peperoncino fresco.

*Fresh curly endive, anchovies prepared according to Cetara Tradition, taggiasca olives, D.O.P. Sardinian pecorino cheese, capers from Salina, Australian raisins, pine nuts, olive oil e.v. D.O.P. "Colline Salernitane", garlic, fresh chili peppers.*

11

---

4.7.8.

## Calzone alla parmigiana

Fior di latte e provola affumicata di Tramonti, \*parmigiana di melanzane, prosciutto crudo di Parma Santillario 24 mesi D.O.P., scaglie di provolone del Monaco D.O.P., olio e.v.o. D.O.P. "Colline Salernitane".

*Fior di latte and smoked provola cheese from Tramonti, eggplant \*Parmigiana, D.O.P. Sant'Ilario Parma ham matured for 24 months, shavings of D.O.P. provolone del Monaco cheese, olive oil e.v. D.O.P. "Colline Salernitane".*

18

---

## DESSERTS

5.7. Soufflé  
Al limone Costa d'Amalfi I.G.P.  
With Amalfi Coast I.G.P. lemon  
12

---

4.5.7.8.9. \*Tiramisù tutto tondo  
Savarin al caffè con cuore di zabaione al Marsala, sfera al mascarpone ripiena di savoiardi inzuppati al caffè,  
salsa al cioccolato fondente e caffè espresso.  
*Coffee savarin with Marsala eggnog heart, mascarpone cheese sphere filled with ladyfingers dipped in coffee,  
dark chocolate sauce and espresso coffee.*  
12

---

4.5.7. Girotondo di frutta  
Frolla al burro, crema pasticcera alla vaniglia, meringhette alle fragole, frutta fresca di stagione e frutti di bosco,  
sorbetto al limone all'olio e.v.o. e finocchietto selvatico.  
*Butter shortcrust pastry, vanilla custard, strawberry meringues, fresh seasonal fruits and berries, lemon sorbet  
with olive oil e.v. and wild fennel.*  
12

---

4.5.7.8.9. Millefoglie  
Farcita con crema allo zabaione, crema al cioccolato fondente Guanaja 70%, \*mela annurca e  
gelato alla vaniglia del Madagascar.  
*Filled with eggnog cream, Guanaja 70% dark chocolate cream, \*Annurca apple and Madagascar vanilla ice cream.*  
12

---

4.5.7. Voglia di fragole  
Frollino al burro, crema leggera alle fragole fresche profumate al basilico e limone, sorbetto alle fragole.  
*Butter shortcrust pastry, soft strawberry cream scented with basil and lemon, strawberry sorbet.*  
12

---

7.8.9. Pesca Melba Regina  
Crumble di amaretti, gelato alla vaniglia del Madagascar, pesca sciroppata, panna montata e  
marasche candite con il loro sciroppo.  
*Amaretto crumble, Madagascar vanilla ice cream, peaches in syrup, whipped cream and candied marasca cherries with their syrup.*  
12

---

*Gentili Clienti,*

*Per qualsiasi informazione su sostanze ed allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, su richiesta, dal personale di servizio.*

*Si prega di comunicare al personale di sala eventuali intolleranze e/o allergie.*

*Per garantire la freschezza di alcuni prodotti, contrassegnati con \* di colore blu, per motivi tecnici e di conservazione, sono trattati a una temperatura di -20°C/+4°C nei nostri laboratori o all'origine dal produttore, utilizzando la tecnica dell'abbattimento di temperatura (reg. CE n. 852/04).*

*Kind Customers,*

*For more information about products and allergens it is possible consult the specific documents supplied, on request, by our staff. Please inform our staff of any food intolerances and/or allergies. To ensure the freshness of some products, marked with a blue \*, for technical and preservation reasons, they are treated at a temperature of -20°C/+4°C in our laboratories or at the origin by the manufacturer, using the technique of the temperature reduction (reg. CE n. 852/04).*

*I nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergiche:*

*Our dishes may contain the following allergic substances:*

1. *Pesce*
2. *Molluschi*
3. *Crostacei*
4. *Cereali contenenti glutine*
5. *Uova*
6. *Soia*
7. *Latte*
8. *Anidride solforosa e solfiti*
9. *Frutta a guscio*
10. *Sedano*
11. *Lupini*
12. *Senape*
13. *Arachidi*
14. *Semi di sesamo*

1. *Fish*
2. *Clams*
3. *Shellfish*
4. *Cereals containing*
5. *Egg*
6. *Soy*
7. *Milk*
8. *Sulfur dioxide and sulfites*
9. *Nuts*
10. *Celery*
11. *Lupins*
12. *Mustard*
13. *Peanuts*
14. *Sesame seeds*

*Coperto per persona / Cover for person*

*Euro 2,50 a persona / Eur 2,50 for person*

*Per qualsiasi informazione su allergeni e prodotti trattati con la tecnica dell'abbattimento di temperatura, si prega di consultare l'ultima pagina del menù.  
For more information about allergens and products processed with the technique of temperature reduction, please consult the last page of this menu.*