



Il Ristorante Le Nuvole

Antipasti - Starters

- ◇ *Tartare di Fassona, Mayo ai Capperi di Pantelleria,
Terriccio di uova bio e chips di pane* € 14,00
Tartare of Meat, mayo with capers from Pantelleria,
Organic egg soil and bread chips
- ◇ *Perla di bufala, Pomodoro, Basilico e granella di olive nere* € 10,00
Mozzarella cheese pearl, tomato, basil and black olive grains
- ◇ *Polpo Scottato, Insalatina di Scarola Riccia con Pomodoro
Semidry, Pinoli e Acciughe del Mar Cantabrico* € 16,00
Scalded octopus, Riccia Scarola salad with tomato semidry,
Pine nuts and anchovies of the Cantabrian Sea
- ◇ *Baccalà e Topinambur in Variazione di Consistenze* € 16,00
Cod and Jerusalem Artichokes in Variation of Stocks
- ◇ *Polipetti alla Luciana con Spuma di Patate e Trucioli
di Biscotto di Agerola* € 15,00
Little Octopus with Potato Foam and Biscuit Chips of Agerola

Primi Piatti - First Courses

- ◇ *Vellutata o Zuppa del Giorno* € 10,00
Creamy or Soup of the Day
- ◇ *Candele alla Genovese con fuso di Caciocavallo Podolico* € 12,00
Pasta with Meat and Onions and Caciocavallo Cheese
- ◇ *Scialatiello ai Frutti di Mare con Pomodorini del Piennolo* € 16,00
Pasta with Seafood and Piennolo's Tomatoes
- ◇ *Scrigno di Burrata con Gambero Rosso e il Suo Ristretto
con Asparagi di Mare* € 18,00
Burrata casket with red shrimp and sea asparagus
- ◇ *"A' Pasta Ammiscata" con Fagioli di Controne, Cozze
e Biscotto di Agerola* € 14,00
Pasta with Controne Beans, Mussels and Tarallo with Almonds
- ◇ *Carnaroli mantecato con crema e cimetta di Friarielli,
crudo di Marchigiana e Mica di Tarallo alle Mandorle* € 14,00
Carnaroli rice with cream of Neapolitan broccoli, raw meat and Tarallo with Almonds

Su richiesta pasta senza glutine – On request Pasta Gluten Free

Secondi Piatti - Second Courses

- | | |
|--|---------|
| <i>Tagliata di Manzo, RucolaH, Pomodorini e Gelato al Parmigiano</i> | € 18,00 |
| Grilled Beef Steak with Arugula, Tomatoes and Ice Cream Parmesan Cheese | |
| ◇ <i>Pancia di Maialino con Composta di Pellecchiella del Vesuvio, Scarola Ripassata in Padella e Patate Novelle</i> | € 14,00 |
| Belly of Pig with Composed of Pellecchiella of Vesuvius, Scarola Repassed in Pan and Fresh Potatoes | |
| ◇ <i>Trancio di Ombrina in Guazzetto di Lupini, Cicoria e Chips Croccante</i> | € 16,00 |
| Slice of Ombrina in Lupini Stew, chicory and crispy chips | |
| ◇ <i>Totano CBT, Consistenza di Patate e Maionese di Pomodoro Arrostito</i> | € 16,00 |
| Squid CBT, Potatoes and Roasted Tomatoe Mayo | |
| ◇ <i>Frittura Tradizionale di Gamberi e Calamari, Insalatina di Campo e salsa Agrodolce</i> | € 16,00 |
| Traditional Fried Shrimp and Squid, Salad and Sour Sweet Sauce | |

Contorni - Side Dishes

- | | |
|-----------------------------------|--------|
| ◇ <i>Insalata Mista</i> | € 4,00 |
| Mixed Salad | |
| ◇ <i>Patate Fritte o al Forno</i> | € 5,00 |
| Fried or Baked Potatoes | |
| ◇ <i>Scarola Ripassata</i> | € 5,00 |
| Sauteed Escarole | |
| ◇ <i>Verdure Grigliate</i> | € 5,00 |
| Grilled Vegetables | |

Dessert

- ◇ *Mosaico di Frutta* € 6,00
Fruit Mosaic
- ◇ *Gelato* € 6,00
Ice Cream
- ◇ *Tiramisù* € 6,00
Ladyfingers dipped in Espresso with Mascarpone Cream and Cacao
- ◇ *Babà con Rum e Caramello* € 6,00
Babà with Rum and Caramel
- ◇ *Croccante all' Amarena* € 6,00
Crunchy Cake with Black Berry

ELENCO SOSTANZE ALLERGIZZANTI

ALLERGENES

Elenco degli ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II – "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" Reg. 1169/2011 UE

List of used allergenes as stated by Reg. 1169/2011 UE

Prodotti congelati segnalati * - Frozen Products *

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati <i>1. Cereals containing Gluten and derivative</i>	8. Frutta a guscio <i>8. Nuts</i>
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati <i>2. Shellfish and Shellfish Products and their derivative</i>	9. Sedano e prodotti a base di sedano <i>9. Celery and Celery Products</i>
3. Uova e prodotti a base di uova <i>3. Eggs and Egg Products</i>	10. Senape e prodotti a base di senape <i>10. Mustard and Mustard Products</i>
4. Pesce e prodotti a base di pesce <i>4. Fish and Fish Products</i>	11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo <i>11. Sesame Seed and Sesame Seed Products</i>
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi <i>5. Groundnuts and Groundnuts Products</i>	12. Anidride solforosa e solfiti <i>12. Sulphur dioxide and Sulphites</i>
6. Soia e prodotti a base di soia <i>6. Soy and Soy Products</i>	13. Lupini e prodotti a base di lupini <i>13. Sea Lupins and Sea Lupin Products</i>
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) <i>7. Milk and Milk products (including Lactose)</i>	14. Molluschi e prodotti a base di molluschi <i>14. Molluscs and Mollusc Products</i>

IMPORTANTE - IMPORTANT INFORMATION

I gentili Ospiti interessati da allergie alimentari e/o da celiachia sono pregati di comunicarlo al momento dell'ordinazione.

Indicazioni circa la presenza di sostanze e prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio che fornirà l'elenco degli allergeni presenti nei piatti proposti nel nostro Ristorante.

Dear Guest, If you are affected by food allergies and/ or celiac disease, please communicate us at the moment of the order.

If you need information about the presence of substances and products that may cause allergies or intolerances, please ask the staff who will provide the list of allergens present in the dishes offered in our Restaurant ask.