

R H C
RAITO HOTEL

AMALFI COAST



Chef: Francesco Russo



Chef: Francesco Russo

La sua lettera preferita è la "T" con cui inizia ogni sua ricetta che prende spunto dalla Tradizione e dal Territorio.

Nei piatti dello Chef Francesco Russo, si possono scoprire i sapori della sua terra natia, a ridosso dei Monti Lattari, regno di due grandi pomodori: il San Marzano e il Corbarino.

Dai monti alla costa per sentire i profumi del limone "Sfusato" e quello del pesce appena pescato, quello delle Cianciole dei pescatori, per poi ritornare nell'entroterra cilentano, patria della mozzarella di bufala.

Immancabile nei suoi menu i piatti che ogni ospite dovrebbe assaggiare prima di partire: gli spaghetti alla colatura di alici di Cetara, la sfogliatella salata farcita di parmigiana di melanzane sul ragù di moscardini alla Luciana, il baccalà con la scarola riccia e la salsa di papaccine.

Francesco Russo, Chef del Ristorante dell'Hotel Raito di Vietri sul Mare, incarna una grande passione per la cucina, unita ad una sapiente ricerca, un pizzico di innovazione e una chiara ispirazione locale.

His favorite letter is "T", with which every one of his recipes begins, inspired by Tradition and Territory.

In Chef Francesco Russo's dishes, you can discover the flavors of his native land, nestled against the Monti Lattari—home to two iconic tomatoes: the San Marzano and the Corbarino.

From the mountains to the coast, you'll encounter the scents of the "Sfusato" lemon and freshly caught fish, the aromas of fishermen's cianciole, and then return to the Cilento hinterland, birthplace of buffalo mozzarella.

Unmissable on his menus are the dishes every guest should taste before leaving: thick spaghetti with anchovy colatura from Cetara, savory sfogliatella stuffed with eggplant parmigiana over Luciana-style baby octopus ragù, and cod with curly endive and sweet papaccine pepper sauce.

Francesco Russo, Chef at the Restaurant of Hotel Raito in Vietri sul Mare, embodies a deep passion for cooking, combined with skilled research, a touch of innovation, and a clear local inspiration.

Antipasti | Appetizers

Sfogliatella riccia farcita di parmigiana di melanzane su ragù di moscardini alla Luciana
Neapolitan sfogliatella filled with eggplant parmigiana on baby octopus ragù Luciana-style

€ 25,00

Un piatto che riprende tre ricette della tradizione partenopea, come il guscio della sfogliatella, la farcia ottenuta con la parmigiana di melanzane, e il ragù di moscardini alla Luciana, che è una pietanza che usavano cucinare i pescatori nel borgo di Santa Lucia a Napoli. Lo chef ha voluto unirli e presentarli in un unico piatto per rafforzare il suo attaccamento alle origini della cucina campana.

(1,2,3,4,5,7,8,14)

A reinterpretation of three iconic Neapolitan recipes: the crisp shell of the sfogliatella, the comforting eggplant parmigiana filling, and Luciana-style baby octopus ragù, a traditional dish once prepared by the fishermen of Naples' Santa Lucia district. This creation is a homage to the chef's deep connection to Campanian culinary roots.

(1,2,3,4,5,7,8,14)

Battuta cruda di gambero rosso con stracciata di bufala al pepe rosa, maionese al nero di seppia, caramello al frutto della passione

€ 28,00

Red Shrimp Tartare with Buffalo Stracciatella, Pink Pepper, Squid Ink Mayonnaise, and Passion Fruit Caramel

Un piatto che gioca con contrasti di consistenze e sapori. La freschezza e la delicatezza della battuta cruda di gambero rosso si combina perfettamente con la cremosità della stracciata di bufala e il tocco aromatico del pepe rosa. La maionese al nero di seppia aggiunge una nota umami profonda, mentre il caramello al frutto della passione regala una dolcezza esotica, creando un equilibrio sorprendente tra il sapore del mare e l'originalità dei condimenti. Un omaggio alla raffinatezza e alla tradizione, con un'interpretazione innovativa.

(1,2,3,4,5,6,7,8,10,12)

A dish of contrasts and refinement: the delicate freshness of red shrimp tartare pairs beautifully with creamy buffalo stracciatella and the subtle heat of pink peppercorns.

The umami-rich squid ink mayonnaise meets the exotic sweetness of passion fruit caramel, creating a harmonious interplay between sea-inspired flavors and innovative accents.

(1,2,3,4,5,6,7,8,10,12)

Capri-Parma finissima di culaccia di Parma servita con burratina campana e selezione di pomodoro al basilico e olive marinate

€ 25,00

Capri-Parma: Parma's finest culaccia with campanian burrata, basil-infused tomatoes, and marinated olives

Un antipasto che celebra l'incontro tra la freschezza della Campania e la tradizione emiliana.

Finissima di culaccia di Parma, una delle eccellenze italiane, si accompagna alla morbidezza della burratina campana, creando un contrasto perfetto di sapori. La selezione di pomodori al basilico e le olive marinate aggiungono freschezza e un tocco mediterraneo, completando questo piatto con un equilibrio di gusto e autenticità.

(7,11)

An appetizer celebrating the union of Campania's freshness and Emilia's tradition. The delicate culaccia di Parma, a renowned Italian specialty, is paired with creamy Campanian burrata. Basil-seasoned tomatoes and marinated olives bring Mediterranean vibrancy to this perfectly balanced plate.

(7,11)

Polpo scottato con peperoncini "friggitelli", e cipolla rossa marinata

€ 25,00

Seared octopus with friggitelli peppers and marinated red onion

Un antipasto che celebra la semplicità e la freschezza degli ingredienti. Il polpo scottato, con la sua croccantezza esterna e la delicata morbidezza interna, è felicemente accompagnato dai friggitelli interi, saltati in padella con un filo di olio d'oliva, che ne esaltano il sapore dolce e leggermente amaro.

La cipolla rossa marinata aggiunge un tocco fresco e acidulo, creando un contrasto perfetto con il polpo e i peperoncini. Per intensificare il piatto, un'abbondante spolverata di pepe nero fresco sprigiona un aroma piccante e speziato che amplifica i sapori.

Il piatto è completato da un filo di olio extravergine d'oliva per una leggera nota fruttata e un equilibrio di sapori.

(1,2,3,4,5,7,8,12,14)

A minimalist celebration of flavor and texture. Seared octopus, crisp outside and tender within, is complemented by sautéed friggitelli peppers that lend a sweet and slightly bitter note. Marinated red onion adds a refreshing tang, while freshly cracked black pepper and a drizzle of extra virgin olive oil complete this dish's elegant flavor profile.

(1,2,3,4,5,7,8,12,14)

Carciofo brasato, fondua di bufala e filetti di pomodori appassiti

€ 20,00

Braised artichoke, buffalo fondue and wilted tomato fillets

Un piatto che gira tutto sulle note vegetali, nel quale il carciofo è l'elemento predominante...lo chef lo prepara già mondato e cotto in sottovuoto con olio maggiorana e aglio, dove ne preserva tutte le caratteristiche, e lo serve ripassato in forno e servito con la stracciatella di bufala, la julienne di pomodori secchi e la salsa ottenuta con una fondua di provola, e un olio affumicato.

A dish that revolves around vegetal notes, in which the artichoke is the predominant element... the chef prepares it already cleaned and cooked in a vacuum with oil, marjoram and garlic, where it preserves all its characteristics, and serves it reheated in the oven and served with buffalo stracciatella, julienne of dried tomatoes and the sauce obtained with a provola fondue, and a smoked oil.
(1,2,3,4,5,6,7,8,10,12)

Sauté di frutti di mare con emulsione di limone e zenzero, e croccante di alghe nori

€ 20,00

Sautéed seafood with lemon-ginger emulsion and nori crisp

Un sauté di frutti di mare, saltati a fuoco vivo con aglio, olio e prezzemolo, si arricchisce di una emulsione di limone e zenzero, che dona una freschezza inaspettata e un tocco aromatico.

Il piatto è completato da un croccante di alghe nori, che aggiunge un piacevole contrasto di consistenza e una nota marina che esalta il sapore dei frutti di mare. Un piatto dal sapore intenso e raffinato, che celebra la freschezza del mare con un equilibrio perfetto di acidità, spezie e croccan-

tezza.

(1,2,3,4,7,8,10,11,12,14)

A lively mix of seafood, sautéed with garlic, olive oil, and parsley, is brightened by a lemon-ginger emulsion that adds a fresh and aromatic touch. Finished with a crisp nori garnish, this dish marries intense marine flavors with a surprising contrast of acidity, spice, and crunch.

(1,2,3,4,7,8,10,11,12,14)

Primi | First courses

Bavettine "grano puro" padellati all'astice e salsa di pomodorini *

€ 36,00

Bavettine "Grano Puro" sautéed with lobster and cherry tomato sauce

Bavettine di pasta, ottenute con il metodo gragnanese, con la lenta cottura, uno spessore maggiore, e la trafilata al bronzo, padellate con mezzo astice cotto in un guazzetto di pomodorini, olio, aglio e prezzemolo.

(1,2,3,4,5,6,7,8,10,12,14)

Artisanal Gragnano bavettine pasta, crafted with a bronze die and slow-dried for a superior texture and flavor, is sautéed with half a lobster cooked in a rich cherry tomato broth with olive oil, garlic, and parsley.

(1,2,3,4,5,6,7,8,10,12,14)

*Piatto non incluso nel trattamento di mezza pensione. E' previsto un supplemento di € 10,00 pp

*Dish not included in half board. There is a supplement of € 10.00 pp

Fettuccia allo "scarpariello" con pomodorini e formaggio e basilico

€ 28,00

Fettuccia with tomato and parmesan cheese

Una fettuccia fresca, dal gusto delicato e avvolgente, è arricchita dalla dolcezza di tre varietà di pomodoro: il classico pomodoro rosso, il pomodoro giallo e il pomodoro datterino, che regalano una sinfonia di sapori freschi e contrastanti. Il tutto è esaltato dal formaggio stagionato, che aggiunge un tocco saporito e una consistenza vellutata al palato, perfetta per bilanciare la freschezza dei pomodori. Un piatto semplice, ma ricco di gusto, che celebra la genuinità degli ingredienti e l'equilibrio dei sapori mediterranei.

(1,2,3,4,5,6,7,8,10,12,14)

Fresh fettuccia pasta, delicate yet flavorful, is enhanced by the sweetness of three tomato varieties: classic red tomato, golden cherry tomato, and sweet datterino tomato. Salted buffalo ricotta adds a creamy, savory touch that balances the vibrant freshness of the tomatoes, creating a dish that embodies the simplicity and richness of Mediterranean cuisine.

(1,2,3,4,5,6,7,8,10,12,14)

Linguina alla Nerano con zucchine , i suoi fiori e la colatura di mozzarella

€ 20,00

Linguine alla Nerano with zucchini, blossoms and mozzarella drizzle

Un piatto che incarna la semplicità e la ricchezza della cucina campana, la linguina alla Nerano è un connubio di zucchine fritte e provolone del Monaco, che si sciolgono delicatamente nel piatto, creando una crema avvolgente. Il profumo del basilico fresco arricchisce il piatto, mentre un tocco di olio extravergine di oliva esalta ogni ingrediente con la sua freschezza. La pasta dei maestri pastai gragnanesi, si amalgama con la salsa, regalando una sinfonia di sapori autentici e intensi, che raccontano la tradizione della costiera amalfitana in ogni boccone.

(1,2,3,4,5,6,7,8,10,12,14)

A signature Campanian dish, Linguine alla Nerano combines fried zucchini and Provolone del Monaco, melting into a creamy, velvety sauce. Fresh basil and a drizzle of extra virgin olive oil elevate the flavors, while artisanal Gragnano pasta captures the essence of the Amalfi Coast in every bite.

(1,2,3,4,5,6,7,8,10,12,14)

Il mio aglio, olio e peperoncino

€ 24,00

My signature aglio, olio e peperoncino

Una delle nostre ricette iconiche, preparate con uno spaghettone grosso saltato con il cipollotto nocerino DOP, addolcito e stracotto e la colatura di alici di Cetara. Il tutto leggermente piccante e servito con il tarallo sbriciolato sopra per richiamare il senso di "insabbiatura" della pasta.

La colatura di alici di Cetara è un condimento tradizionale della costiera amalfitana, ottenuto dalla fermentazione delle alici fresche in botti di legno. Con il suo sapore intenso e salato, questo pregiato prodotto è un'autentica essenza del mare, che arricchisce piatti di pasta, pesce e insalate, portando con sé la genuinità e la tradizione della cucina campana.

(1,2,3,4,5,6,7,8,10,13,14)

A bold reimagining of a classic: thick spaghettini are sautéed with slow-cooked Nocera spring onions (Cipollotto Nocerino DOP) and Cetara anchovy colatura, delivering a rich umami depth. Lightly spiced and finished with crumbled tarallo for a sandy texture, this dish pays homage to the flavors of the Amalfi Coast.

**About Cetara Anchovy Colatura*: A traditional Amalfi Coast condiment, this prized essence of the sea is made by fermenting fresh anchovies in wooden barrels. With its intense, salty flavor, colatura elevates pasta, seafood, and salads, embodying the authenticity of Campanian cuisine.*

(1,2,3,4,5,6,7,8,10,13,14)

Candele alla genovese di tonno Candele pasta with tuna genovese

€ 26,00

Una candela di pasta ruvida e porosa accoglie una genovese di tonno ricca e saporita, preparata con un soffritto delicato di cipolla caramellata e aromi mediterranei. Il tonno, cotto lentamente per esaltarne la tenerezza, si fonde perfettamente con la dolcezza della cipolla e l'intensità delle erbe. Il piatto è un incontro armonioso tra la tradizione della genovese napoletana e la freschezza del tonno, per un'esperienza di gusto ricca e avvolgente.
(1,2,3,4,5,6,7,8,10,12,14)

*Rough-textured candele pasta is enveloped in a rich tuna Genovese sauce, made with caramelized onions and Mediterranean herbs. The tuna, slow-cooked to perfection, melds seamlessly with the sweetness of the onions, creating a harmonious fusion of Neapolitan tradition and the freshness of the sea.
(1,2,3,4,5,6,7,8,10,12,14)*

Ravioli di baccalà con salsa di pomodorini gialli e rossi, olive nere, origano e lime Salt cod ravioli with yellow and red tomato sauce, black olives, oregano, and lime

€ 25,00

Delicati ravioli fatti a mano, ripieni di morbido baccalà mantecato, si sposano con una salsa mediterranea di pomodorini dolci, olive nere dal gusto intenso e un tocco di origano profumato. Un piatto che celebra i sapori autentici del sud Italia, dove la freschezza degli ingredienti e l'equilibrio degli aromi creano un'esperienza raffinata e sorprendente.
(1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14)

*Handmade ravioli, filled with velvety whipped salt cod, are paired with a Mediterranean sauce of sweet tomatoes, bold black olives, and fragrant oregano. A hint of lime adds a surprising zest, celebrating the authentic flavors of Southern Italy with refined elegance.
(1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14)*

Secondi | Second courses

Orata intera al forno con erbette e salsa di limoni della costiera - min 2 persone
Whole baked sea bream with herbs and Amalfi lemon sauce - min 2 person

€ 27,00 pp

Orata intera grigliata e ripassata al forno e servita al vassoio con verdure di stagione e salsa citronette ai limoni della costiera.
(2,4,5,8,12)

Artisanal Gragnano bavettine pasta, crafted with a bronze die and slow-dried for a superior texture and flavor, is sautéed with half a lobster cooked in a rich cherry tomato broth with olive oil, garlic, and parsley. (2,4,5,8,12)

Guancia di maialino in lenta cottura, con marinatura alla paprica schiacciatina di patate e salsa bbq
Slow-cooked piglet cheeks with paprika marinade, mashed potatoes, and BBQ Sauce

€ 26,00

Lo chef prepara questo piatto con la guancia di maialino marinata con miele, aceto, la paprica e gli aromi e la cuoce lentamente per 12 ore, e la serve con delle patate schiacciate all'extravergine e la salsa barbecue.
(1,3,5,6,7,8,10,11,12)

*The piglet cheeks are marinated in a mixture of honey, vinegar, paprika, and aromatic herbs, then slow-cooked for 12 hours until tender. Served with mashed potatoes cooked in extra virgin olive oil and accompanied by a rich BBQ sauce.
(1,3,5,6,7,8,10,11,12)*

Tagliata di entrecôte di manzo argentino alla griglia, con verdure e riduzione al vino Tramonti
Grilled argentine entrecôte with vegetables and tramonti wine reduction

€ 30,00

Lo chef ha scelto una tipologia di manzo ben marezzata in modo da conferirgli una maggiore morbidezza e un sapore spiccatissimo... lo che lo serve con le verdure e la salsa ottenuta dalla riduzione di vino Tramonti e miele.
(2,4,8,12)

*A perfectly marbled Argentine entrecôte, grilled to perfection for exceptional tenderness and flavor. It is served with seasonal vegetables and a sauce made from a reduction of Tramonti wine and honey.
(2,4,8,12)*

Baccalà....come un'insalata di rinforzo

€ 26,00

Salt cod "as a traditional recipe"

Lo chef ha voluto reinterpretare a modo suo questo piatto delle feste, dando maggior risalto al baccalà, perché nella tradizione della zona sud campana si usa aggiungere all'insalata di rinforzo, il baccalà o stoccafisso, e la scarola, insieme ai cavolfiori all'aceto, e le classiche papaccelle.

(4,5,8,12)

A reinterpretation of the traditional "insalata di rinforzo" (reinforced salad), highlighting the salt cod, which in southern Campanian tradition is often added to a salad with escarole, pickled cauliflower, and classic papaccelle peppers. (4,5,8,12)

Costine di agnello al rosmarino, rosti di patate e maionese alle acciughe

€ 30,00

Rosemary lamb ribs, rösti potatoes, and anchovy mayonnaise

Costine d'agnello cotte al forno con timo aglio e rosmarino, e servite in cottura media con patate al burro, e una salsa alle alici di Cetara, che rappresenta l'elemento sapido che aiuta la salivazione a pulire il palato dalle note corpose dell'agnello.

(1,2,3,4,5,6,7,8,10,12,13)

Lamb ribs, oven-cooked with thyme, garlic, and rosemary, are served medium-rare with buttered rösti potatoes. Accompanied by a Cetara anchovy mayonnaise, the salty anchovy sauce cleanses the palate from the rich flavors of the lamb. (1,2,3,4,5,6,7,8,10,12,13)

Ombrina scottata al sale affumicato con carciofi arrostiti e salsa agli agrumi

€ 27,00

Pan-seared umbrine with smoked salt, roasted artichokes, and citrus sauce

Lo chef prepara questo piatto con il cuore del filetto di ombrina fresco scottato in padella con del sale affumicato, e lo serve con i carciofi arrostiti, e ripassati in padella, e una salsa ottenuta con il succo e la buccia di agrumi.

(2,4,5,7,8,12)

Fresh umbrine fillets, seared in a pan with smoked salt, are served with roasted artichokes and a vibrant citrus sauce made from citrus juice and zest. (2,4,5,7,8,12)

Dolci | Desserts

Tirami-ba-bù

Tirami-ba-bù

€ 12,00

È un classico tiramisù, ma non lo è! La sua crema viene realizzata con un mascarpone di bufala e al posto dei savoiardi trovano spazio degli strati di babà bagnato al caffè... per questo motivo il BA sta per babà e il BU' sta per bufala.

(1,3,5,6,7,8,11,12)

A playful twist on the classic tiramisù, where the traditional mascarpone is replaced with buffalo milk mascarpone, and instead of ladyfingers, layers of coffee-soaked babà are used. The "BA" stands for babà and the "BU" for bufala, offering a delightful fusion of flavors. (1,3,5,6,7,8,11,12)

Delizia al limoncello della Costiera

Delizia al limoncello from the Amalfi Coast

€ 12,00

Si presenta come una sorta di semisfera di pan di spagna bagnato al limoncello con l'inserimento di crema pasticcera al limone e una glassa di chantilly, dove prevale sempre l'aroma dei limoni tipici della costiera amalfitana.

(1,3,5,6,7,8,11,12)

This dessert takes the form of a semi-sphere of sponge cake soaked in limoncello, filled with lemon pastry cream and topped with a Chantilly glaze, allowing the unmistakable flavor of Amalfi lemons to shine through.

(1,3,5,6,7,8,11,12)

Crostatina alle mandorle e mele annurche con gelato al fior di latte

Almond and annurca apple tart with milk ice cream

€ 12,00

Crostatina di pasta frolla alle nocciole farcita con una deliziosa crema frangipane alle mandorle e con sopra la mela annurca. Il tutto cotto al forno e servito con il gelato al fior di latte.

(1,3,5,6,7,8,11,12)

A delicate tart with hazelnut shortcrust, filled with almond frangipane cream and topped with the sweet Annurca apple. Baked to perfection, it's served with a scoop of Fior di Latte ice cream for a refreshing contrast.

(1,3,5,6,7,8,11,12)

Cannolo Siciliano farcito di ricotta, cioccolato e pistacchio

Sicilian cannolo with ricotta, chocolate, and pistachio

€ 12,00

È un dessert che omaggia la Sicilia, con uno dei suoi dolci tipici. Qui lo chef lo ripropone con una farcitura di ricotta mista di bufala e pecora, con scaglie di cioccolato e granella di pistacchi.

(1,3,5,6,7,8,11,12)

A tribute to Sicily's famous cannolo, filled with a mix of buffalo and sheep ricotta, enriched with chocolate shavings and pistachio granella, offering a rich and authentic taste of the island.

(1,3,5,6,7,8,11,12)

Ricotta, pere e nocciole

Ricotta, pear, and hazelnut

€ 12,00

Dolce tipico della costiera con un doppio biscuit alle mandorle e nocciole, la mousse alla ricotta di bufala e pere caramellate e sfumate al rum.

(1,3,5,6,7,8,11,12)

A traditional dessert from the Amalfi Coast featuring almond and hazelnut biscuits, a smooth buffalo ricotta mousse, and caramelized pears with a touch of rum.

(1,3,5,6,7,8,11,12)

Semifreddo ai tre cioccolati con salsa al caramello di rum

Three chocolate semifreddo with rum caramel sauce

€ 12,00

Dolce godurioso al cioccolato fondente, al latte e bianco, con un biscuit al cacao amaro e la salsa al caramello e aromatizzata al rum, che accompagna la scioglievolezza delle note del cioccolato.

(1,3,5,6,7,8,11,12)

A luscious dessert made with dark, milk, and white chocolate, accompanied by a cocoa biscuit and drizzled with rum-infused caramel sauce, creating a heavenly balance of sweetness and depth.

(1,3,5,6,7,8,11,12)

Selezione di formaggi freschi e stagionati, serviti con conserva di pere, e di pomodori verdi alla senape, e pane ai fichi e frutta secca

(1,3,5,6,7,8,9,10,11,12)

€ 12,00

Selection of Fresh and Aged Cheeses with House Jams, Fig Bread, and Dried Fruit

(1,3,5,6,7,8,9,10,11,12)

Negli alimenti e nelle bevande, preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti gli ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni di seguito contrassegnati.

Non è da escludere inoltre una possibile contaminazione crociata

In food and beverage, prepared and served in this hotel, may be found ingredients or adjuvants considered allergens. Read them below. Cross contamination may be possible as well.

- 1 GLUTINE / GLUTEN
- 2 CROSTACEI / CRUSTACEANS
- 3 UOVA / EGGS
- 4 PESCE / FISH
- 5 ARACHIDI / PEANUTS
- 6 SOIA / SOY
- 7 LATTICINI / DAIRY PRODUCTS
- 8 FRUTTA A GUSCIO / SHELL FRUIT
- 9 SEDANO / CELERY
- 10 SENAPE / MUSTARD
- 11 SOLFITI / SULPHUR DIOXIDE
- 12 SESAMO / SESAME
- 13 MOLLUSCHI / SHELLFISHES
- 14 LUPINI / LUPINES

Gentile ospite, se hai delle allergie e/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 to 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 customer and meet your specific needs.

Se al mercato, i prodotti freschi non sono reperibili , alcuni di essi possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore.

If fresh products are not available at the market, some of them can be frozen or come from blast chiller freezing.



Lieti di averla servito, se ha piacere può lasciare una mancia (anche tramite POS / Carta di Credito)
Proud to have served you, feel free to leave a tip (also by POS / Credit Card)