

L'ANTICA
CARTIERA



Ristorante

Antipasti / Starters

* La caprese "Antica Cartiera"

Mozzarella di bufala, pomodorini confit, pesce spada marinato,
alici salate di Cetara e gambero rosso

*Buffalo mozzarella, candid cherry tomatoes, marinated swordfish,
salted anchovies and red shrimp*

2/4/7/12

Euro 26

* Tartare di tonno rosso, porro, limone ed erbe mediterranee

Tuna tartare with leek, lemon and mediterranean herbs

4/9/12

Euro 26

* Passatina di piselli con calamaretti, capesante e mazzancolle cotte e crude,
ricotta salata e zucca nostrana estiva

Pea puree with baby squid, scallops and prawns, salted ricotta and summer pumpkin

2/4/9/12/14

Euro 30

Baccalà di nome e di fatto con scarole, olive, papaccelle e broccoli verdi

Cod salad with escarole, olives, bell peppers "papaccelle" and green broccoli

4/9/12

Euro 30

Carpaccio di manzetta beneventana con panzanella al pomodoro, maionese di alici
salate e tartufo nero estivo

*Beef carpaccio with Tuscan bread salad panzanella, salted anchovy mayonnaise and black
summer truffle*

4/9/11/12

Euro 28

Crema di zucchine alla scapece con mandorle salate

Balsamic vinegar cougette cream with toasted almond

7/8/12

Euro 24

Primi piatti / Pasta dishes

Spaghetti alla colatura di alici di Cetara
Spaghetti with anchovies reduction, fresh anchovies and grated lemon
1/4/12
Euro 26

* Tagliolini agli agrumi con crescenza di bufala, tartufo nero, tartare di astice e il suo ristretto
Citrus home made tagliolini pasta with buffalo soft cheese, black truffle and lobster tartare
1/2/3/7/9/12
Euro 44

*Ravioli di gamberi rossi e burrata con salsa ai crostacei, limone, menta e finocchio candito
Red shrimp and burrata ravioli with shellfish sauce, lemon, mint and candied fennel
1/2/3/7/9/12
Euro 30

Risotto carnaroli con zuppetta di triglie mantecato con burro di Jersey al basilico
Carnaroli risotto with red mullet soup, creamed with basil Jersey butter
4/7/9/12/14
Euro 34

Gnocchetti di ricotta con ragout di faraona e arancia candita
Ricotta dumplings "gnocchi, with guinea fowl ragout and candied orange
1/7/9/12
Euro 26

Secondi / Main course

Pescato del giorno con verdure di stagione
Alla griglia / All'acqua pazza
Catch of the day with seasonal vegetables
Grilled / Light tomatoes

4/9/12

12 euro per 100 gr

* Rombo alla pizzaiola scottato all'olio evo, astice, asparagi, biscotto di grano
lardo e prezzemolo

Extra virgin olive oil "pizzaiola style, seared turbot, lobster, asparagus, wheat biscuit,
lard and parsley

1/4/9/8/12

Euro 40

* Ventresca di tonno alla brace con melassa di peperone e insalata di rinforzo
Grilled tuna belly with pepper molasses and "rinforzo" salad

4/6/9/12

Euro 30

* Fritturina di gamberi, calamari e pesci di scoglio

Deep fried shrimps, squid and rock fish

1/2/4/8/12/14

Euro 30

Guancia di bufala con cicoriette ripassate, pastinaca e salsa alle ciliegie

Buffalo cheek with sautéed chicory, parsnips and cherry sauce

6/11/12

Euro 34

Variazione di agnello al recioto, erbe amare e chutney di albicocche e nocciole

Lamb variation, bitter herbs and apricot and hazelnut chatney

7/8/12

Euro 36

L'ospite è gentilmente pregato di comunicare allo staff la presenza di particolari allergie o intolleranze alimentari

The guest is kindly asked to communicate to the dining staff allergies or particular intolerances

Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto ad abbattimento preventivo come da normativa

The raw fish in our menu has undergone appropriate safety regulation

In alcuni periodi dell' anno per mancanza di prodotto fresco, potrebbe essere necessario l' uso di prodotti congelati (Piatti contrassegnati con *)

*In some periods of the year due to lack of fresh products, it may be necessary the use of frozen products (Dishes marked with *)*

