

L'ANTICA
CARTIERA



Ristorante

Summertime

*E' estate, e vivere e semplice!!
Summertime, and the livin' is easy!!
George Gershwin*

Antipasti - Starters

* Il nostro crudo di pesce Mediterraneo 2/4/9/12/14
Our raw Mediterranean "crudo" fish selection

* Tartare di tonno agli agrumi e guacamole 1/4/6/9/12
Tuna tartare with citrus and guacamole

Insalata di polpo e patate al limone di Amalfi 2/4/6/12/14
Octopus and potatoes salad with Amalfi Lemon

Impepata di cozze 1/12/14
Steamed peppered mussels

Alici fritte ripiene con cremoso di mozzarella
pomodori secchi e limone grattugiato 1/4/7
Fried anchovies stuffed with creamy mozzarella, dried tomatoes and grated lemon

Parmigiana di melanzane e pesce azzurro 1/3/4/7
Eggplant and blue fish parmigiana

Carpaccio di manzo beneventano, tartufo nero e maionese di capperi 1/7
Beef carpaccio with black summer truffle and capers mayonnaise

Condividiamo
Sharing

Per due persone
For two people

Alici fritte ripiene con cremoso di mozzarella,
pomodori secchi e limone grattugiato 1/4/7
Fried anchovies stuffed with creamy mozzarella, dried tomatoes and grated lemon

Parmigiana di melanzane e pesce azzurro 1/3/4/7
Eggplant and blue fish parmigiana

Mini Caprese Salad 7
Mozzarella di bufala, pomodori e basilico
Buffalo mozzarella cheese, tomato and basil

Fiori di zucca ripieni di ricotta 1/7
Zucchini blossoms stufed with ricotta cheese

Primi - Pasta dishes

Spaghettoni alle vongole veraci 1/9/12/14
Spaghetti with clams

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

Tagliolini fatti in casa con cozze e pecorino 1/4/7/14
Home made tagliolini pasta with mussels and pecorino cheese

Risotto ai frutti di mare e crostacei 1/2/3/9/12/14
Risotto with seafood and crustaceans

Paccheri allo scarpariello 1/7
Paccheri pasta with tomato sauce and parmesan cheese

Ndunderi alla minorese ai tre pomodori e parmigiano bruciato 1/3/7
Traditional "ndunderi" dumplings with local tomatoes and parmesan

Secondi piatti - Main courses

Pescato del giorno con verdure di stagione 4/9/12

Alla griglia / all'acqua pazza / al limone

Catch of the day with seasonal vegetables

Grilled / light tomatoes / lemon

* Grigliata di pesce 2/4/14

Grilled mixed seafood

* Calamaro ripieno di se stesso con mollica di pane, pomodorini canditi, formaggio e pinoli
con scarola riccia ripassata 1/4/7/8/12/14

Stuffed squid with itself, breadcrumbs, candied cherry tomatoes, cheese and pine nuts with sautéed curly escarole

* Frittura di gamberi, calamari e alici di Cetara 1/4/14

Deep fried shrimps, squid and Cetara anchovies

Trancio di baccalà alla pizzaiola 4/8/12

Steamed cod with chili, plum tomatoes, capers, black olives and oregano

Tagliata di manzo con formaggio stagionato di mucca podolica 7/12

Seared sliced beef "tagliata" with cow milk cheese

La bella estate

Caprese 7

Mozzarella di bufala, pomodori e basilico
Buffalo mozzarella cheese, tomato and basil

Insalata di farro, con verdure spadellate e gamberi 3/12
Spelled salad, with sautéed vegetables and prawns

Marmorata 1/3/7

Valeriana, lollo rosso, alici salate, pomodorini confit,
pane profumato al limone, blue di capra
Valerian, red salad, marinated anchovies, confit tomatoes, lemon bread and goat blue cheese

Caesar salad con gamberi e avocado / *Caesar sala with shrimps and avocado* 1/3/4/7/12

Lattuga romana, salsa caesar, gamberi, avocado, crostoni all'aglio
Romane lattuce, caesar dressing, garlic, shrimps, avocado, garlic crutons

Caesar salad al pollo / *Chicken caesar salad* 1/3/4/7/12

Pollo alla griglia, lattuga, salsa caesar, crostoni all'aglio e parmigiano reggiano
Grilled chicken, romane lattuce, caesar dressing, garlic croutons and parmesan cheese

Fresella napoletana con caponata di pomodorini, tonno, olive, alici salate, melanzane
sott'olio, cipolla rossa e olive 1/4/9/12

*Neapolitan bagel "fresella" with cherry tomatoes, tuna, olives, salted anchovies, aubergines in oil,
red onion and olives caponata*

A decorative border with a repeating floral motif surrounds the page.

Dessert

Delizia al limone Amalfitano 1/2/7/8/12
Sponge cake with Amalfi lemon cream

Baba' al limoncello con crema al limoncello 1/3/7/12
Baba' soaked in limoncello filled with limoncello cream

Tartelletta agli agrumi con frutti di bosco 1/3/7/12
Citrus tart with berries

Gelati 7
Ice cream

Affettato di frutta di stagione
Sliced seasonal fruit