

L'ANTICA
CARTIERA



Ristorante

Antipasti / Starters

* La caprese "Antica Cartiera" 2/4/7/12

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*

26

* Il nostro crudo di pesce Mediterraneo 2/4/12/14

Our raw Mediterranean "crudo" sea food selection

44

* Tartare di tonno rosso con panzanella ai nostri sapori
porro e limone candito 4/6/9/12

Red tuna tartare with traditional panzanella, leek and candied lemon

28

Parmigiana di melanzane e pesce azzurro 1/4/7

Eggplant and blue fish parmigiana

20

Battuta di manzo beneventano con maionese di alici e capperi
cipolla rossa e tartufo nero 3/4/6/9

Beef tartare with anchovy and capers mayonnaise, red onion and black truffle

30

Primi piatti / Pasta dishes

Spaghetti alla colatura di alici di Cetara 1/4/12
Spaghetti with anchovies reduction, fresh anchovies and grated lemon
24

Spaghettoni alle vongole veraci 1/9/12/14
Spaghetti with clams
24

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

Risotto ai frutti di mare e crostacei 2/7/9/12/14
Risotto with seafood and crustaceans
30

Tagliatella al rosmarino con guancia di vitello e funghi porcini 1/3/7/9/12
Rosemary home made tagliatelle pasta with veal cheek and porcini mushrooms
32

Ravioli di ricotta salata con salsiccia e friarielli 1/3/7/9/12
Home made buffalo salt ricotta ravioli with "salsiccia e broccoli"
28

Paccheri allo scarpariello 1/7
Paccheri pasta with tomato sauce and parmesan cheese
22

Secondi / Main course

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

Alla griglia / All'acqua pazza

Catch of the day with seasonal vegetables

Grilled / Light tomatoes

12 euro per 100 gr

Fritturina di gamberi, calamari e pesci di scoglio 1/2/4/14

Deep fried shrimps, squid and rock fish

30

Tonno alla brace con peperoni arrostiti e insalata di rinforzo 4/6/9/12

Grilled tuna with roasted peppers and cauliflower and pickled vegetable salad

32

Tagliata di controfiletto di manzo all'olio al rosmarino e patate al forno

Sliced beef sirloin tagliata with rosemary oil and baked potatoes

34

Bistecca alla fiorentina con verdure alla griglia e patate arrosto 3/8/12

T bone steak fiorentina with grilled vegetables and roasted potatoes

9 euro per 100 gr

Insalate - salads

Caprese 7

Mozzarella di bufala, pomodori e basilico

Buffalo mozzarella cheese, tomato and basil

20

Marmorata 1/3/4/7

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

18

Caesar salad con gamberi e avocado / *Caesar sala with shrimps and avocado* 1/2/3/7/12

Lattuga romana, salsa caesar, gamberi, avocado, crostoni all 'aglio

Romane lattuce, caesar dressing, garlic, shrimps, avocado, garlic crutons

18

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

Pollo alla griglia, lattuga, salsa caesar, crostoni all 'aglio e parmigiano reggiano

Grilled chicken, romane lattuce, caesar dressing, garlic croutons and parmesan cheese

18

Dessert

La nostra delizia al limone 1/7/8/12
Sponge cake with Amalfi lemon cream
10

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

Zuppetta con crema allo zabaione e crumble di nocciola 1/3/7/8/12
Millefeuille and sponge cake, zabaione cream and hazelnut crumble
12

Tartelletta agli agrumi e fichi bianchi 1/3/7/12
Citrus tart with white figs
12

Tiramisu 1/2/7/8/12
Home made tiramisu
12

Gelati 1/3/7/8/15 7
Ice cream
10

Affettato di frutta di stagione
Sliced seasonal fruit
12