

L'ANTICA  
CARTIERA



Ristorante

## Lunch

### Antipasti / Starters

Gran crudo di pesce  
*Assorted raw seafood*

40

Tartare di ricciola al frutto della passione e punte di asparagi  
*Amberjack Tartare with passion fruit and asparagus tips*

24

Sautè di frutti di mare  
*Seafood Sauté*

26

Insalata di polpo, fagiolini e patate novelle  
*Octopus salad with green beans and new potatoes*

22

Carpaccio di manzo marinato alla soia e miele, con salsa di mozzarella, crema di pomodoro datterino e sfera di parmigiano  
*Marinated beef carpaccio in soy and honey, with mozzarella sauce, cherry tomato cream, and parmesan sphere*

24

## Pasta

Spaghetti alle vongole veraci

*Spaghetti with clams*

22

Scialatielli pesce spada melanzane e basilico

*Scialatielli with swordfish, eggplant, and basil*

22

Linguine aglio, olio e peperoncino con ricci di mare e pinoli tostati  
*Linguine with garlic, oil, and chili pepper with sea urchins and toasted pine nuts*

26

Risotto alla pescatoria

*Seafood risotto*

26

Paccheri alla Nerano

*Paccheri pasta with fried zucchini and provolone cheese*

24

## Secondi

Pescato del giorno alla griglia - all'acqua pazza con verdure di stagione arrosto  
*Grilled catch of the day - light tomatoes "acqua pazza" style with roasted seasonal vegetables*  
10 euro per 100 gr

Gran grigliata mista di pesce  
*Mixed grilled fish and crustations*  
34

Frittura gamberi, calamari e alici di Cetara  
*Fried shrimp, squid, and Cetara anchovies*  
28

Tataki di tonno con insalatina di puntarelle e maionese di zafferano e lime  
*Tuna Tataki with puntarelle salad and saffron, lime mayonnaise*  
30

Tagliata di manzo all'aceto balsamico con pomodorini, rucola e parmigiano  
*Balsamic glazed beef tagliata with cherry tomatoes, arugula, and parmesan*  
28

## Menu della tradizione - Traditional menu

Panzerotti fritti con ricotta, salame napoletano e verdure di stagione alla scapece  
*Fried panzerotti with ricotta, neapolitan salami and seasonal balsamico vinegar vegetables*

16

Pasta e piselli con cipollotto primaverile e pancetta dei monti lattari  
*Pasta and peas with spring onion and pancetta from the Lattari mountains*

20

Ragù napoletano di braciola e polpetta di manzo  
*Neapolitan tomato sauce "ragù" with pork chop braciola and meatball*

24

## Dessert

Tiramisu

*Home made tiramisù*

10

Delizia

*Lemon Sponge cake*

10

Pastiera di grano con gelato vaniglia

*Wheat and ricotta pastry with vanilla icecream*

10

Crostata frutta di stagione

*Seasonal fruit tart*

10

Gelati e sorbetti

*Ice cream and sorbet*

8