

ME Cucina NU



INFORMATIVA MENU



"Gentile Ospite, se ha delle allergie e/o intolleranze alimentari chieda pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per assisterla nel migliore dei modi."



"Dear guest, should you have any allergy or food intolerance, please do not hesitate to ask our trained staff any kind of information. We will be glad to recommend the best options for you".



"Lieber Besucher/Kunden, wenn Sie Allergien oder Lebensmittel-Intoleranzen haben, bitten Sie uns um Auskunft. Wir sind bereit, Sie in bester Weise zu beraten."



"Cher client, si vous avez des allergies et/ou des intolérances alimentaire, ne hésitez pas à nous poser toutes questions à regard de notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller le mieux possible."



PRIMA DI INIZIARE

La Mulignana Cilentana 🏋	12
(Un classico cilentano: melanzane "mbottonate" ripiene di formaggio)	
Il Polpo e Patate	14
(La carne morbida del polipo si sposa con la compattezza della patata)	
La Bresaola	11
(Affettato di <i>Bresaola</i> I.G.P. servito su letto di rucola con scaglie	
di parmigiano)	
La Torre di Mare	20
(I prodotti del <i>nostro mare</i> : l'insalata di polpo, i frutti di mare serviti	
con croccanti crostini di pane accompagnati da assaggi di mare)	
Il Carpaccio del Porto	16
(Tris fumée - Salmone, Spada, Tonno - con Alici pisciottane marinate)	
La Caprese Classica 🏋	11
(Il Tricolore: fiordilatte o <i>Mozzarella di Bufala</i> D.O.P. con pomodoro	
e basilico)	
I Gamberetti Palinuro	15
(I <i>gamberetti</i> del nostro mare scottati e stesi su letto verde)	
Le Freselline Simpatiche	12
(Un Tris: Pomodorini <i>Pachino</i> I.G.P., <i>Tonno</i> cilentano, <i>Alici</i> pisciottane)	12

*Alcuni dei prodotti indicati nel menù potrebbero essere surgelati all'origine.



piatto vegetariano - vegetarian food







LASCIATI AFFASCINARE DAI SAPORI DEL MARE

Gli Spaghettoni alla Torre 🅖	16
(La delicatezza dei <i>Gamberi Palinuro</i> esaltati da un leggero	
tocco piccante)	
Le Chicche di Donna Teresa	16
(Morbidi gnocchi di patate in guazzetto di <i>frutti di mare</i>)	
Le Linguine alla Pisciottana	15
(Semplici e veloci: <i>Alici pisciottane</i> , noci e pan grattato)	
Gli Spaghetti alle Vongole	16
(Lo Spaghetto calloso di Gragnano con le <i>Vongole veraci</i>)	



*Alcuni dei prodotti indicati nel menù potrebbero essere surgelati all'origine.



piatto vegetariano - vegetarian food



SE TI SENTI LEGATO ALLA TERRA

Gli Zucchinetti al Profumo di Limone 🏋	12
(Spaghetti con zucchine aromatizzati con le scorzette dei limoni	
del nostro orto)	
I Fagottini con Burro, Salvia e Noci (Pasta fresca ripiena di ricotta condita con burro fuso, salvia	13
e salsa di noci)	
I Ravioli al filetto di pomodoro 🏋	13
(Pasta fresca ripiena di ricotta condita con un delicato sughetto	
di pomodorini)	
Gli Spaghetti Aglio Olio e Peperoncino 🥖 🏋	10
(Un <i>classico</i> intramontabile per chi è ancora indeciso)	

^{*}Alcuni dei prodotti indicati nel menù potrebbero essere surgelati all'origine.



piatto vegetariano - vegetarian food

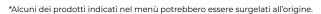




CONTINUA A FARTI SEDURRE DAL MARE

Il Trancio di Pesce Spada ai Ferri	16
(Il sapore deciso del <i>Pesce Spada</i> esaltato dal calore della brace)	
La Frittura Mista di Gamberi e Calamari	20
(La <i>classica frittura</i> , per non dimenticare i sapori di una volta)	
I Gamberoni alla Griglia	28
(La semplicità ed il gusto dei <i>Gamberoni</i> del Mar Tirreno)	
La Grigliata Mista di Pesce	30
(Il poker di mare più famoso: Pesce Spada, Gamberoni, Scampi e Seppie)	
Il Pescato del Giorno alla Griglia o al Sale	6 l'etto
(Prodotti freschi offerti dal nostro mare e cucinati al naturale)	







piatto vegetariano - vegetarian food



SE NON VUOI MANGIARE PESCE

La Tagliata con Rucola e Scaglie di Parmigiano	16
(Classico taglio morbido con rucola e scaglie di parmigiano)	
Il Filetto aromatizzato al pepe verde	18
(La bontà del filetto esaltato dal pepe verde)	
Il Filetto scottato alla griglia	16
(La bontà del filetto al naturale esaltato dal calore della brace)	
Il Carpaccio di Manzo	20
(Un taglio tenero marinato con olio, limone, rucola e scaglie di parmigiano)	
La Scaloppina agli agrumi della Costiera	14
(La classica fettina aromatizzata con il succo dei limoni)	
La Scamorza ai ferri 🏋	10
(La Scamorza cilentana cotta alla piastra)	

^{*}Alcuni dei prodotti indicati nel menù potrebbero essere surgelati all'origine.



piatto vegetariano - vegetarian food





COSA TI PUÒ FARE COMPAGNIA

Le Patate al Rosmarino 🏋	6
(Le <i>patate</i> della nostra terra esaltate con il rosmarino)	
Le Patate Fritte 🦞	6
(Le <i>patate</i> della nostra terra nella classica versione fritta)	
Le Zucchine alla Scapece 🏋	6
(Le zucchine indorate e fritte, condite con aceto	
e mentuccia selvatica)	
Le Melanzane a Funghetto 🏋	6
(Le <i>melanzane</i> cilentane fritte ed insaporite con	
la salsa dei pomodorini dolci)	
Le Verdure Grigliate 🏋	6
(Le verdure di stagione scottate sulla brace)	
L'Insalata dell'orto 🏋	6
(Un'insalata davvero a metri zero)	



*Alcuni dei prodotti indicati nel menù potrebbero essere surgelati all'origine.



piatto vegetariano - vegetarian food



CONCLUDI E DELIZIA IL TUO PALATO

La Frutta	5
(Frutta di stagione)	
Il Dolce del giorno	5
(Chiedi cosa ha preparato il nostro maestro pasticciere)	
Il Gelato Artigianale	5
(Il sapore artigianale del gelato di Palinuro)	
Tartufo di Pizzo Calabro	5
(I sapori unici della gelateria calabrese)	
La Nocciola imbottita	5
(Il sapore autentico della nocciola avellinese, ripiena	
di panna e cioccolato fondente)	
Il Barattolo di Cannolo Cilentano	5
(L'esaltazione della gelateria siciliana in chiave cilentana)	
Il Barattolo di Sorbetto al Limone	5
(Un sempreverdegiallo!!!)	

*Alcuni dei prodotti indicati nel menù potrebbero essere surgelati all'origine.



piatto vegetariano - vegetarian food





INFORMAZIONI - Tips

Negli alimenti venduti e/o somministrati in questo esercizio non si puo' escludere la presenza delle seguenti sostanze:

- Cereali contenenti glutine / Crostacei e prodotti a base di crostacei
- Uova e prodotti a base di uova / Pesce a prodotti a base di pesce
- Arachidi e prodotti a base di arachidi /Soia e prodotti a base di soia
- Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci di acagiù, Pecan, macadamia, Queensland e pistacchi
- Sedano e prodotti a base di sedano /Senape e prodotti a base di senape
- Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
- Lupini e prodotti a base di lupini /Molluschi e prodotti a base di molluschi

Se avete allergie o intolleranze ad uno o più degli allergeni proposti in elenco* o per qualsiasi informazione in merito, chiedere al personale che è a vostra disposizione.

Come da All. II del Reg. CE 1169/11

The food served in this restaurant might contain traces of the following substances:

- Cereals containing gluten / Shellfish or shellfish based products
- Egg or egg based products / Fish and fish based products
- Peanut or peanut based products / Soy e soy based products
- Milk and milk based products (including lactose) /Nuts: almonds, hazelnuts, walnuts, acagiù nuts, Pecan, Macadamia, Queensland and pistachios
- Celery and celery based products / Mustard and mustard based products
- Sesame seed and sesame seed based products
- Sulphites in concentration higher than 10mg/kg
- Lupin e lupin based products

*If you suffer from a food allergy or intolerance, please let your server know upon placing your order.

*As per All. II del Reg. CE 1169/11

Servizio 10% - 10% Service Charge



HOTEL LA TORRE - RISTORANTE DONNA TERESA



Porto di Capo Palinuro Costa del Cilento www.latorrepalinuro.it