

ANTICO BORGO

Ristorante · Pizzeria · dal 1996

PONTONE · COSTIERA AMALFITANA

ANTIPASTI

Per cominciare

Alicis 15,00 €

Alicis di Cetara, pane e burro, ripiene e marinate.

SCELTA DELLO CHEF (FISH, GLUTEN, MILK)

Casseruola di Mare 40,00 €

Frutti di mare e crostacei in casseruola con tarallo napoletano. Per due persone.

SCELTA DELLO CHEF SIGNATURE (CRUSTACEANS, MOLLUSCS, FISH, GLUTEN)

Tagliere di Salumi 18,00 €

Selezione di salumi della casa con accompagnamenti.

(GLUTEN, MILK)

Fritti della Tradizione 14,00 €

Mix di fritti tipici della tradizione campana.

PIÙ RICHIESTO (GLUTEN, MILK)

PRIMI PIATTI

Pasta della tradizione

Pasta al Pescato S.Q.

Pasta di Gragnano con pescato del giorno o crostacei.

SCELTA DELLO CHEF (GLUTEN, FISH, CRUSTACEANS)

Mescafrancesca 20,00 €

Pasta mista con patate e pesci.

(GLUTEN, FISH)

Scialatiello 18,00 €

Pasta fresca con ragù tradizionale napoletano.

PIÙ RICHIESTO SIGNATURE (GLUTEN)

Raviolo 25,00 €

Raviolo ripieno con burro e tartufo.

SCELTA DELLO CHEF (GLUTEN, MILK)

SECONDI

Pesce e carne

Fritto Misto del Golfo 24,00 €

Frittura mista di pesce e crostacei del Golfo.

PIÙ RICHIESTO (FISH, CRUSTACEANS, MOLLUSCS, GLUTEN)

Pescato del Giorno S.Q.

Servito all'acqua pazza, al forno o alla griglia.

(FISH)

Lu-Pollo 1846 18,00 €

Pollo della casa con patate al forno.

SIGNATURE

Stracotto di Manzo alla Genovese 29,00 €

Manzo brasato a lungo nella tradizionale salsa genovese.

PIZZE

Forno a legna

Margherita 10,00 €

Pomodoro San Marzano, fior di latte di Agerola e basilico.

PIÙ RICHIESTO (GLUTEN, MILK)

Diavola 12,00 €

Pomodoro San Marzano, fior di latte di Agerola e salame piccante.

PICCANTE (GLUTEN, MILK)

Cetara Delux 14,00 €

Alici di Cetara, fior di latte di Agerola, pomodorini rossi e gialli, burrata e basilico.

SCELTA DELLO CHEF (GLUTEN, MILK, FISH)

Borghese 11,00 €

Provola affumicata, pepe e basilico.

SIGNATURE (GLUTEN, MILK)

Quattro Stagioni 13,00 €

Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi, carciofi e olive.

(GLUTEN, MILK)

Bufala 13,00 €

Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala campana DOP e basilico.

PRODOTTO LOCALE (GLUTEN, MILK)

CONTORNI

Per accompagnare

Parmigiana 10,00 €

Parmigiana di melanzane della tradizione.

PIÙ RICHIESTO (MILK)

Patate al Forno o Fritte 8,00 €

Patate al forno o fritte, a scelta.

Insalata Mista 5,00 €

Insalata mista di stagione, verdure fresche dell'orto.

VEGANO

Verdure di Stagione 6,00 €

Verdure di stagione saltate o grigliate.

VEGANO PRODOTTO LOCALE

DOLCI

Per finire

Delizia al Limone 12,00 €

Cupola di pan di Spagna ai limoni della Costiera.

SIGNATURE (GLUTEN, MILK, EGGS)

Tiramisù 10,00 €

Tiramisù classico al mascarpone e caffè.

PIÙ RICHIESTO (GLUTEN, MILK, EGGS)

Profiteroles al Cioccolato 10,00 €

Profiteroles al cioccolato con ripieno di crema.

(GLUTEN, MILK, EGGS)

Cheesecake 8,00 €

Cheesecake della casa con coulis di frutti di bosco.

(GLUTEN, MILK, EGGS)

BEVANDE

Acqua e bibite

Acqua Naturale Costiera 3,00 €

Acqua minerale naturale della Costiera, bottiglia da 75 cl.

PRODOTTO LOCALE

Coperto: 3,00 € — Allergeni: si prega di avvisare il personale