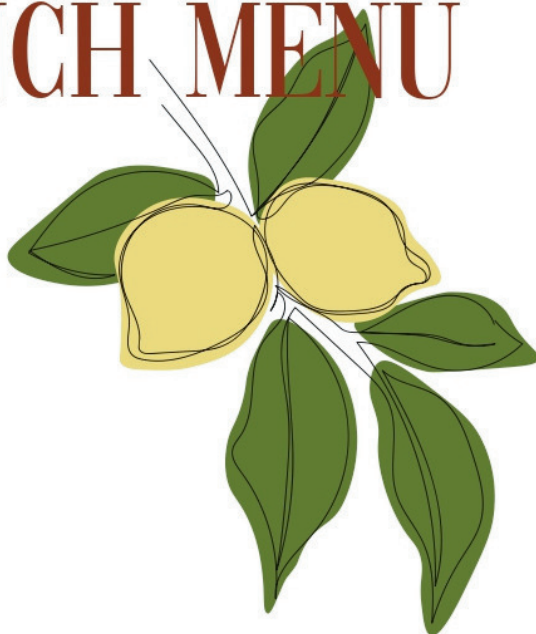




T E R R A Z Z A
del Professore
R A V E L L O

MENU PRANZO

LUNCH MENU



12:00|15:00
12PM|3PM

ELENCO ALLERGENI

- 1** - Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: A) Sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio; B) Malto destrine a base di grano; C) Sciroppi di glucosio a base di orzo; D) Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- 2** - Crostacei e prodotti a base di crostacei.
- 3** - Uova e prodotti a base di uova
- 4** - Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: a) Gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) Gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
- 5** - Arachidi e prodotti a base di arachidi.
- 6** - Soia e prodotti a base di soia, tranne: A) Olio e grasso di soia raffinato (1) B) Tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-Alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia. C) Olio vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; D) Estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
- 7** - Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) Siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) Lattolo.
- 8** - Frutta a guscio, vale a dire: mandorle 8A (*Amygdalus communis* L.), nocciole 8B (*Corylus avellana*), Noci 8C (*Juglans regia*), noci di acagiù 8D (*Anacardium occidentale*), noci di pecanè 8E [*Carya illinoensis* (Wangenh) K.Koch], noci del Brasile 8F (*Bertholletia excelsa*), pistacchi 8G (*Pistacia vera*), noci macadamia o Noci del Queensland 8H (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- 9** - Sedano e prodotti a base di sedano.
- 10** - Senape e prodotti a base di senape.
- 11** - Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
- 12** - Anidrite solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
- 13** - Lupini e prodotti a base di lupini.
- 14** - Molluschi e prodotti a base di molluschi

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio le procedure HACCP adottate tengono conto del rischio di contaminazione ed il personale è formato su tale rischio. Tuttavia occorre segnalare che, in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione possono comportare la condivisione di aree ed utensili, con la conseguente possibilità che i prodotti entrino a contatto con allergeni

ALLERGENS

- 1** - Cereals containing gluten such as wheat, rye, oats, spelt and Khorasan wheat, or their hybridized strains and products thereof, except:
A) wheat-based glucose syrup, including dextrose; B) Wheat-based maltodextrins; C) Barley-based glucose syrups; D) Cereals used for making alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin.
- 2** - Crustacean and product thereof.
- 3** - Eggs and product thereof
- 4** - Fish and product thereof, except: *a) Fish gelatine used as a carrier for vitamin and carotenoid preparations; b) Gelatine or Isinglass used as a fining agent in beer or wine.*
- 5** - Peanuts and product thereof.
- 6** - Soybeans and products thereof, except: *A) Fully refined soybeans oil and fat; B) Natural mixed tocopherol (E306), natural D-alpha tocopherol, Natural D-alpha tocopherol acetate and natural D-alpha tocopherol succinate from soybeans sources; C) Vegetable oils derived phytosterol and phytosterol esters from soybeans sources. D) Plant stanol ester produced from vegetable oil sterols from soybean sources.*
- 7** - Milk and milk-based product (including lactose), except: *a) Whey used for making alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin; b) Lactitol.*
- 8** - Nuts, namely: almond *8A*(*Amygdalus communis* L.), hazelnuts *8B*(*Corylus avellana*), walnuts *8C*(*Juglans regia*), cashew nut *8D*(*Anacardium occidentale*), pecan nuts *8E*[*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], Brazil nuts *8F* (*Bertholletia excelsa*), pistachio *8G* (*Pistacia vera*), Macadamia or Queensland nuts *8H*(*Macadamia ternifolia*), and products thereof, except for nuts for making alcohol distillates including ethyl alcohol of agricultural origin.
- 9** - Celery and products thereof.
- 10** - Mustard and products thereof.
- 11** - Sesame seeds and products thereof.
- 12** - Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/L (litre) in terms of total SO₂ which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers
- 13** - Lupin and products thereof
- 14** - Molluscs and products thereof

The information about the presence of substances or products causing allergies or intolerances are available by contacting the staff on duty.

The adopted HACCP procedures take into account the cross-contamination risk and the staff is trained to deal with this risk. However, it should be pointed out that, in some cases, due to objective needs, the activities of preparation and service may involve some shared areas and utensils; so the possibility that the food come into contact with allergens cannot be excluded

ANTIPASTI STARTERS

Tempura di verdure con maionese al limone €23
Vegetables tempura with lemon mayo
(1,3,5,8)

Totani° e patate alla Praianese €25
Seared local squid with potatoes Praiano style
(1,7,9,14)

Carpaccio di manzo° alla bella donna €28
Beef carpaccio bella donna style
(6,7,8,12)

Insalata caprese con mozzarella al latte di bufala €19
Caprese salad with buffalo mozzarella cheese
(7)

Parmigiana° di melanzane con mozzarella di bufala, colatura di parmigiano 36 mesi
e salsa al pomodoro €22
*Eggplant parmigiana with buffalo mozzarella, 36-month aged parmigiano pouring
and tomatoes sauce*
(5,7)

Selezione di salumi e formaggi campani e Italiani €24
Local and Italian ham and cheese selection
(7)

Sauté di frutti di mare con crostoni al rosmarino €27
Mixed shellfish sauté with rosemary croutons
(1,12,13,14)

PRIMI

FIRST COURSES

Scialatielli alle vongole €28

Chef handmade scialatielli pasta with clams

(1,3,4,7,12,13)

Gnocchi di patate° gratinati alla sorrentina €19

Grated Sorrento style potato dumplings with mozzarella and tomato sauce

(1,3,7)

Lasagna Napoletana° €25

(Salsiccia, carne macinata, uova, ricotta, parmigiano)

(sausage, mixed meat ragu, eggs, ricotta cheese and parmesan cheese)

(1,3,7,9,12)

Linguine alla Nerano €19

Linguine pasta with fried zucchini, butter and parmesan cheese, Nerano Style

(1,7)

Spaghetti al profumo dello sfusato amalfitano €17

Spaghetti pasta with Amalfi sfusato lemon sauce

(1,7,9)

Trofie di pasta fresca al pesto di basilico e corbarino confit €19

Fresh trofie pasta, basil pesto sauce and confit corbarino tomatoes

(1,5,7,8,8C)

Spaghetti al Pomodoro con polpette di manzo° €22

Spaghetti pasta with tomatoes and beef meatballs

(1,3,7,12)

SECONDI MAIN COURSES

Frittura di calamari*, gamberi* e alici €30
Fried squid, prawns and anchovy
(1,2,4,5,8,14)

Peperone 'm buttunat alla nocerina €24
Bell pepper stuffed nocerina style
(1,8,12)

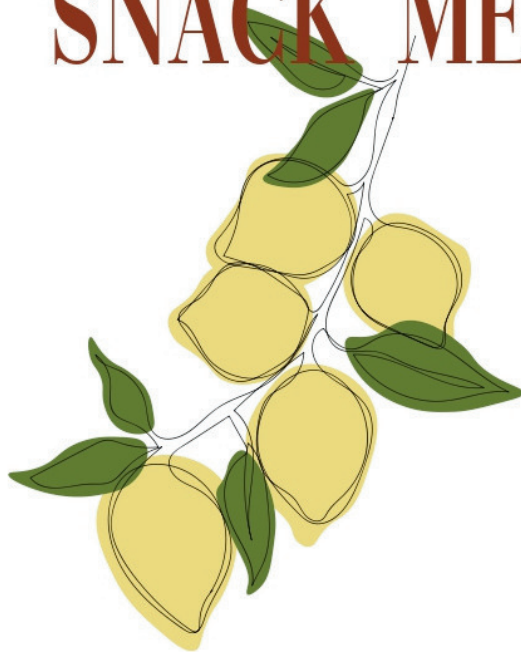
Trancio di pescato del giorno° arrostito, con scarola ripassata capperi e olive €39
Roasted catch of the day fish steak with escarole, olives and capers
(4)

Tagliata di entrecôte° alla griglia, rucola, pomodorini confit, scaglie di grana e
perle di aceto balsamico € 30
*Seared beef entrecote with rucola, confit cherry tomatoes, grana cheese and
balsamic vinegar pearls*
(6,7,12)

Petto di pollo° al limone, con patate novelle aromatizzate al rosmarino €25
Chicken breast with lemon sauce, new potatoes and rosemary
(7,9,12)

Millefoglie di patate al timo e rosmarino con fonduta di provola di Agerola €20
Potatoes millefeuille, thyme and rosemary scent with Agerola provola cheese fondue
(7,9)

SNACK MENU



12:00|17:00

12PM| 5PM

PANINI SANDWICHES

Club Sandwich €25

(Pollo°, bacon, uovo, lattuga, pomodoro, maionese)

Club Sandwich

(Chicken°, bacon, egg, lettuce salad, tomatoes and mayo)

(3, 5,1,8,12)

Panuzzo con prosciutto crudo di Parma e mozzarella al latte di bufala €16

Local pizza bread with Parma ham and buffalo mozzarella

(7,1,8)

Bun con burger di manzo, formaggio fuso, cipolla agrodolce, senape,
pomodoro e insalata €20

*Bun bread with beef burger, melted cheese, sweet and sour onions,
mustard, tomato and salad*

(1, 5,7, 8,10,11)

PIZZE FRITTE "VECCHIA NAPOLI"

FRIED PIZZA

Pizza fritta° Franceschino, burrata, gamberi e limone €24
Fried Pizza Franceschino, burrata cheese, shrimps and lemon peel
(1,7)

Pizza fritta° Bufalina, pomodoro, parmigiano e mozzarella di bufala €15
Fried Pizza Bufalina, tomato, parmigiano and buffalo mozzarella cheese
(1,7)

Pizza fritta° marinara, pomodoro e alici salate di Cetara €12
Fried pizza Marinara, tomatoes and Cetara anchovy
(1,3,4,6)

INSALATE SALADS

Insalata caprese con mozzarella al latte di bufala €19

Caprese salad with buffalo mozzarella cheese

(7)

Chicken° Caesar Salad €20

(Lattuga, crostini di pane, petto di pollo scottato e salsa Caesar alle alici)

Chicken° Caesar Salad

(Lettuce, bread croutons, seared chicken° breast and anchovy Caesar sauce)

(1, 3, 4, 7, 10, 11, 12)

Insalatona mista con mozzarella al latte di bufala, mais, noci di Sorrento, pomodorini disidratati e
zucchine grigliate marinate €22

*Large mixed salad with buffalo mozzarella, sweet corn, walnuts, dried tomatoes and
marinated grilled zucchini*

(1, 3, 5, 7, 8A, 12)

Insalata di tonno all'olio di oliva, pomodorini datterini, fagiolini,
pane biscottato nero di Agerola e patate lesse €22

*Cetara tuna in olive oil salad, green beans, plum tomatoes, Agerola whole-wheat biscuit
bread and boiled potatoes*

(1, 4, 8)

Selezione di salumi e formaggi campani e Italiani €24

Local and Italian ham and cheese selection

(7)

PRIMI FIRST COURSES

Gnocchi° di patate gratinati alla sorrentina €19
*Sorrento style potato dumplings° with mozzarella
and tomatoes sauce*
(1, 7)

Lasagna Napoletana° €25
(salsiccia, carne macinata, uova, ricotta, ricotta, parmigiano)
(sausage, mixed meat ragu, eggs, ricotta cheese and parmesan)
(1, 3, 7, 9, 12)

Parmigiana° di melanzane con mozzarella al latte di bufala, colatura di parmigiano
36 mesi e salsa al pomodoro €22
*Eggplant parmigiana with buffalo milk mozzarella, 36-month aged parmigiano
pouring and tomatoes sauce*
(5, 7,)