

ANTIPASTO

STARTER

Misto di Bufala Campana, Salumi Cilentani e Verdurine di Stagione <i>Selection of Buffalo Mozzarella Cheese, Cold Cuts from Cilento and Seasonal Greens</i>	€ 10,00
Prosciutto Crudo e Bocconcini di Bufala <i>Italian Prosciutto Crudo (Salt-cured Ham) and Mini Buffalo Mozzarella</i>	€ 7,00
Pancotto di Bieta con Uovo Pochè e Olio al Timo <i>Swiss Chard Pancotto (Italian Bread Soup) with Poached Egg and Thyme Flavoured Olive Oil</i>	€ 10,00
Zuppa di Fagioli Cannellini, Cicorietta saltata, petali di Bottarga di Tonno e cubetti di Pane Tostato all'Aglio <i>Cannellini Beans Soup, Sautéed Chicory, Tuna Botargo (Delicacy of Cured Tuna Roe) Slices and Garlic Bread Toasted Cubes</i>	€ 12,00

PRIMI PIATTI

FIRST COURSE

Minestra di Orzo Perlato, Patate, Crema di Castagne e Porcini trifolati <i>Pearl Barley, Potato, Chestnut Puree and Porcini Mushroom Soup</i>	€ 8,00
Candela "Vicedomini" spezzata a mano con Genovese di Tonno <i>Pasta with "Genovese" (Southern Italian Creamy Sauce made out of Onions) Tuna Sauce</i>	€ 12,00
Linguine con Polpa di Gamberoni, la loro bisque e Datterino Rosso disidratato <i>Linguine (Italian Pasta) with King Prawn Pulp, its Bisque and Dried Red Cherry Tomato</i>	€ 14,00
Gnocchi con Verza, Salsiccia "pezzente" e Pecorino Cilentano <i>Gnocchi with Savoy Cabbage, Salsiccia Pezzente (Typical Sausage from Cilento, made out of Chitlings and Spices) and Pecorino Cheese from Cilento</i>	€ 12,00
Spaghetti con Ricotta di Bufala Campana, Pomodori Secchi e Pesto di Basilico fresco <i>Spaghetti with Buffalo Ricotta Cheese from Campania, Dried Tomatoes and Fresh made Pesto</i>	€ 12,00

SECONDI PIATTI

SECOND COURSE

Controfiletto di Vitellone Bianco, Crema di Tartufo e Patate croccanti <i>White Beef Sirloin with Truffle Cream Sauce and Crispy Potatoes</i>	€ 15,00
Filetto di Maiale arrosto con salsa di Castagne di Acerno e Zucca fritta <i>Roasted Pork Fillet with Chestnut Puree and Fried Pumpkin</i>	€ 12,00
Sandwich di Orata con Verdurine saltate al Burro noisette <i>Orata (Gilthead Bream) Sandwich with Greens Sautéed in Beurre Noisette</i>	€ 12,00
Panzanella di Baccalà <i>Salted Codfish Panzanella (Tomato and Bread Salad)</i>	€ 14,00
Contorni <i>Side dishes</i>	€ 3,50

FRUTTA E DESSERT

FRESH FRUITS AND DESSERTS

Semifreddo di Marroni con purè di Cachi <i>Chestnut Semifreddo with Persimmon Puree</i>	€ 3,50
Bavarese di Frutta Secca con Crema al Caramello <i>Dried Fruits Bavarese with Caramel Sauce</i>	€ 3,50
Sfogliatina ripiena di Crema al Limone e Cannella <i>Mini Tart filled with Lemon and Cinnamon Curd</i>	€ 3,50
Frutta di stagione <i>Seasonal fruits</i>	€ 3,50

www.hotelpalaceonline.it



RISTORANTE TREGLIA

menù à la carte

November 2018

QUALITÀ // GUSTO // STAGIONALITÀ

Al ristorante Treglia ogni piatto racconta una storia, la storia dei prodotti tipici locali, delle eccellenze DOP e IGP, dei “grandi classici” della nostra tradizione.

Lasciandoci guidare dall'alternarsi delle stagioni variamo i nostri menù a seconda delle materie prime disponibili, che si trasformano e si esaltano nelle mani sapienti del nostro chef, per dare vita ad esperienze di gusto nuove e appaganti.

QUALITY // TASTE // SEASONALITY

At Ristorante Treglia every dish tells a story, the story of traditional local products, of DOP and IGP excellence, of the “great classics” in our culinary history.

Guided by the changing seasons, we vary our menus according to the raw ingredients available, and these are transformed and exalted in the skilled hands of our chef, giving rise to rewarding new taste experiences.