

ANTIPASTO

STARTER

Misto di bufala campana, salumi cilentani e verdure 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
Polenta liquida con cicoria e guanciale saltata al peperoncino <i>Wet Polenta with Cicory, Cheek Lard and Chili Pepper</i>	€ 10,00
Cannolo croccante di baccalà mantecato su vellutata di cipolle e patate <i>Crispy Salted Cannoli with Creamed Dried Codfish and Onion and Potato Pureed Soup</i>	€ 12,00

PRIMI PIATTI

FIRST COURSE

Zuppetta di bietola con finocchi, pomodorini e crostini alla paprika <i>Swiss Chard Soup with Fennel, Cherry Tomato and Paprika Croutons</i>	€ 8,00
Spaghetto con gamberetti e cime di rapa saltate <i>Shrimp and Broccoli Rabe Spaghetti</i>	€ 14,00
Pappardella con funghi porcini e noci <i>Pappardella (Italian Pasta) with Porcini Mushroom and Walnut</i>	€ 9,00
Trofia con crema di cavolfiore, pangrattato e Colatura di Alici di Cetara <i>Trofia (Italian Pasta) with Cauliflower Puree, Breadcrumbs, Anchovy from Cetara and its Colatura (Salted Anchovy Sauce traditionally produced in Cetara PDO)</i>	€ 12,00
Orecchiette con peperoni "cruschi", salsiccia "pezzente" e pecorino cilentano <i>Orecchiette (Italian Pasta) with "Peperoni Cruschi" (Typical Kind of Red Pepper from South Italy, especially Puglia and Basilicata), Salsiccia Pezzente (Typical Sausage from Cilento, made out of Chitlings and Spices) and Pecorino Cheese from Cilento</i>	€ 12,00

SECONDI PIATTI

SECOND COURSE

Frittura di calamari del golfo di Salerno <i>Fried Squid from Salerno Gulf</i>	€ 12,00
Parmigiana di spada con datterino giallo e provola affumicata <i>Swordfish Parmigiana with Yellow Date Tomato and Smoked Provola Cheese</i>	€ 14,00
Salsiccia di maiale "nero casertano" in umido di fagioli borlotti e scarola liscia <i>Stewed Black Pork (from Caserta) Sausage with Borlotti Beans and Escarole</i>	€ 12,00
Costata di vitellone bianco alla griglia(c.a.500gr.) con pinzimonio di pepe rosa, sale affumicato, rosmarino e glassa di balsamico <i>Grilled White Beef Rib-Eye Steak with Pink Pepper, Smoked Salt, Rosemary and Balsamic Vinegar Glaze Dip</i>	€ 18,00
Contorni <i>Side dishes</i>	€ 3,50

FRUTTA E DESSERT

FRESH FRUITS AND DESSERTS

Parfait al croccantino con salsa al fondente <i>Brittle Parfait with Plain Chocolate Sauce</i>	€ 3,50
Panna cotta ai frutti di bosco <i>Wild Berry Panna Cotta</i>	€ 3,50
Semifreddo al mascarpone e polpa di cachi <i>Mascarpone and Persimmon Semifreddo</i>	€ 3,50
Frutta di stagione <i>Seasonal fruits</i>	€ 3,50

www.hotelpalaceonline.it



RISTORANTE TREGLIA

menù à la carte

Dicembre / Gennaio 2019

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.