

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
Minestrina di cicerchie, cicoria e cialda al grana. <i>Wild Pea and Chicory Soup with Grana Padano Cheese Waffle.</i>	€ 7,00
Tentacolo di polpo croccante al sesamo nero e crema di sedano. <i>Neapolitan Style Salted Codfish Salad (Salted Codfish with Black and Green Olives, Marinated Vegetables).</i>	€ 9,00

PRIMI PIATTI

FIRST COURSE

Zuppa di zucca, farro e ceci di Cicerale al cumino. <i>Pumpkin, Spelt and Chickpea from Cicerale Soup with Cumin.</i>	€ 8,00
Calamarata "Vidomini" (cott.15min. c.a.) con salmone affumicato, datterino rosso e granella di pistacchi. <i>Calamarata Vidomini (Italian Pasta, about 15 min coking) with Smoked Salmon, Red Date Tomato and Chopped Pistachios.</i>	€ 12,00
Cavato Cilentano con "corno di Capra" essiccato, baccalà e olive nere. <i>Cavato Cilentano (Italian Pasta) with Dried Pepper "Corno di Capra" (a typical kind of Pepper from Puglia), Salted Codfish and Black Olives.</i>	€ 10,00
Mista di Gragnano mantecata al caprino e polvere di Aglio Nero di Voghiera. <i>Mixed Pasta from Gragnano Creamed with Goat Cheese and Black Garlic from Voghiera Powder.</i>	€ 10,00
Panciotti alla zucca, ragout bianco di bufalo e salsa ai porcini. <i>Pumkin Panciotti (Fresh Filled Pasta) with Buffalo White Ragout and Porcini Mushroom Sauce.</i>	€ 12,00

SECONDI PIATTI

SECOND COURSE

Boccone di ricciola scottata, il suo brodetto e minestra nera ripassata. <i>Seared Amberjack Bite with Its Light Broth and Sautéed Minestra Nera (a particular variety of Cabbage typical of Campania).</i>	€ 12,00
Cotoletta affumicata di seppia al rosmarino con insalatina di arancia e finocchio. <i>Cuttlefish Smoked Cutlet with Orange and Fennel Salad.</i>	€ 14,00
Filetto di Vitellone Bianco lardellato con asparagi e salsa olandese. <i>White Beef Larded Fillet with Asparagus and Hollandaise Sauce.</i>	€ 16,00
Lonza di maiale al pepe verde. <i>Pork Loin with Green Pepper.</i>	€ 10,00
Contorni <i>Side dishes</i>	€ 3,50

FRUTTA E DESSERT

FRESH FRUITS AND DESSERTS

Semifreddo alla zuppa inglese e cioccolato fondente. <i>Trifle Semifreddo with Dark Chocolate.</i>	€ 3,50
Panna Cotta al Cardamomo e crumble al cioccolato bianco. <i>Cardamom Panna Cotta with White Chocolate Crumble.</i>	€ 4,00
Tortino al pistacchio (cott.15 min.). <i>Pistachio Mini cake (about 15 min cooking).</i>	€ 4,50
Frutta di stagione. <i>Seasonal fruit.</i>	€ 3,50
Acqua minerale naturale "Natia" / minerale "Ferrarelle" lt. 1	€ 2,00
Acqua minerale naturale "Natia" / minerale "Ferrarelle" lt. 0,5 <i>Mineral water</i>	€ 1,50

www.hotelpalaceonline.it



RISTORANTE TREGLIA

menù à la carte

Dicembre 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 Restaurant 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.