

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
Involtini di melanzane con capicollo stagionato cilentano, scamorza affumicata e cialda di pecorino <i>Eggplant Rolls with Capocollo (Cured Pork) from Cilento, Smoked Scamorza Cheese and Pecorino Cheese Waffle</i>	€ 9,00
Gamberoni al gratin di erbe aromatiche <i>King Prawns with Herbs Gratin.</i>	€ 10,00

PRIMI PIATTI

FIRST COURSE

Minestrina di bietola, patate e peperone crusco <i>Swiss Chard, Potato and Dried Sweet Pepper Soup.</i>	€ 8,00
Spaghettoni alla "falsa" carbonara, tonno fresco e "gelo" di bufala <i>Fake Carbonara "Spaghettoni" with Fresh Tuna and Shredded Iced Buffalo Mozzarella Cheese</i>	€ 10,00
Fusillone di Gragnano con fiori di zucca e baccalà <i>Fusillone di Gragnano (Italian Pasta) with Zucchini Flowers and Salt Cod</i>	€ 12,00
Risotto Carnaroli al limone sfusato di Amalfi, timo e Provolone del Monaco <i>Carnaroli Risotto with Lemon from Amalfi, Thyme and Provolone del Monaco Cheese (kind of cheese typical of Campania)</i>	€ 14,00
Rigatone con friggirelli, datterino giallo essiccato e pesto di basilico fresco <i>Rigatone with Sweet Green Pepper, Dried Yellow Date Tomato and Fresh Basil Pesto</i>	€ 10,00

SECONDI PIATTI

SECOND COURSE

Filetto di vitello in crosta di caciocavallo Podolico con millefoglie di patate <i>Veal Fillet in Caciocavallo Podolico (typical kind of Cheese) Crust and Potato Millefeuille</i>	€ 18,00
Coda di rospo con crema di zucchine alla colatura di alici di Cetara <i>Monkfish with Zucchini Cream seasoned with Cetara Anchovies Colatura</i>	€ 12,00
Filetto di branzino alle mandorle con scarola liscia, olive taggiasche e capperi <i>Seabass Fillet in Almond Crust with Escarole, Taggiasca Olives and Capers.</i>	€ 12,00
Buns artigianale con salsiccia di nero Casertano, scamorza alla piastra e pomodoro allo yogurt <i>Homemade Buns with Nero Casertano Sausage (particular kind of pork), Grilled Scamorza Cheese and Fresh Tomato Marinated in Yogurt Sauce</i>	€ 10,00
Contorni <i>Side dishes</i>	€ 3,50

FRUTTA E DESSERT

FRESH FRUITS AND DESSERTS

Panna cotta con salsa di nespole <i>Panna Cotta with Loquat Sauce</i>	€ 3,50
Parfait al limone con glassa alla fragola <i>Lemon Parfait with Strawberry Glaze</i>	€ 3,50
La nostra versione di zuppa inglese <i>Trifle Hotel Palace Style</i>	€ 3,50
Frutta di stagione <i>Seasonal fruits</i>	€ 3,50

www.hotelpalaceonline.it



RISTORANTE TREGLIA

menù à la carte

Giugno 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.