

ANTIPASTO

STARTER

Misto di bufala campana, salumi cilentani e verdure di stagione. <i>Selection of Buffalo Mozzarella Cheese, Cold Cuts from Cilento and</i>	€ 10,00
Prosciutto crudo e bocconcini di bufala. <i>Italian Prosciutto Crudo (Salt - cured Ham) and Mini Buffalo</i>	€ 7,00
Mozzarella in carrozza. <i>Mozzarella in Carrozza: Fried Mozzarella Cheese Sandwich.</i>	€ 9,00
Caprese di mare con "cuore di bue", salmone affumicato e scamorza bianca di Agerola.	€ 10,00

PRIMI PIATTI

FIRST COURSE

Zuppetta "tirata" di zucchetta da pergola, pomodorini, basilico e uova stracciate.	€ 8,00
Pacchero di Gragnano allo "scarpariello". <i>Scarpariello Pacchero di Gragnano (Italian Pasta with Tomato Sauce and</i>	€ 9,00
Fusillone con nduja, nocciola tonda di Giffoni e ricotta di bufala. <i>Fusillone (Italian Pasta) with 'nduja (Spicy Salami Spread from Calabria), Hazelnut from Giffoni</i>	€ 10,00
Raviolo spada e melanzane con datterino e cacioricotta cilentano. <i>Ravioli with Swordfish, Eggplant, Date Tomato and Cacioricotta Cheese from Cilento.</i>	€ 12,00
Spaghettoni "Vicidomini" con vongole veraci. <i>Spaghettoni "Vicidomini" (Italian Pasta) with Clams.</i>	€ 14,00

SECONDI PIATTI

SECOND COURSE

Quarto di vitellone bianco (c.a.500gr) alla griglia. <i>Grilled White Beef (about 500 gr.)</i>	€ 15,00
Fuselli di pollo campestre allo speck ed olive. <i>Chicken Legs with Speck (Italian Smoked Ham) and Olives.</i>	€ 10,00
Frittura di calamari del Golfo di Salerno. <i>Fried Squid from Salerno Gulf.</i>	€ 12,00
Gamberoni(7pz) al forno con battuto di prezzemolo, aglio e limone. <i>Baked King Prawn flavoured with Parsley, Garlic and Lemon.</i>	€ 16,00
Contorni <i>Side dishes</i>	€ 3,50

FRUTTA E DESSERT

FRESH FRUITS AND DESSERTS

Crème caramel alla frutta fresca. <i>Crème Caramel with Fresh Fruit.</i>	€ 3,50
Coppa al cioccolato, nocciole caramellate e panna montata. <i>Chocolate, Whipped Cream and Candied Hazelnuts Icecream Cup.</i>	€ 3,50
Semifreddo al caffè. <i>Coffee Semifreddo.</i>	€ 3,50
Frutta di stagione. <i>Seasonal fruits.</i>	€ 3,50
Acqua Minerale Naturale Natia/ minerale Ferrarelle lt. 1	€ 2,00
Acqua Minerale Naturale Natia/ minerale Ferrarelle lt. 0,5	



www.hotelpalaceonline.it

RISTORANTE TREGLIA

menù à la carte

Agosto 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.