



La Scalinatella
RESTAURANT

Menu Pranzo
Lunch Menu

ANTIPASTI STARTERS

- ✓ Millefoglie di zucca, porcini, cremoso di provola Agerolese e tarallo con le mandorle
Pumpkin millfoil, mushrooms, provola cheese from Agerola and almond bread tarallo

22

(1,5,7,8)

- Club Sandwich con prosciutto cotto, formaggio, insalata e pomodoro
Club Sandwich with ham, cheese, lettuce and tomato

22

(1,3,7)

- Insalatina di seppie, battuto di basilico, noci e pomodoro giallo riserva
Cuttlefish salad, basil, walnuts and yellow tomatoes

26

(4,8)

- ✓ Caprese con pomodoro di stagione e mozzarella di bufala
Caprese Salad with seasonal tomatoes and buffalo mozzarella cheese

20

(7)

- Caesar salad (lattuga, pollo arrostito, crostini di pane e salsa di parmigiano)
Caesar salad (lettuce, roasted chicken, bread croutons and parmesan sauce)

24

(1,7)

- Disponibile fino alle 17.30 solo per gli ospiti dell'albergo
Available until 5.30 pm just for the hotel guests

PRIMI PIATTI FIRST COURSES

Tagliolino di pasta all'uovo mantecati al burro, alici di Cetara
e pane profumato al prezzemolo

Egg tagliolini, butter, anchovies from Cetara and bread aromatized with parsley

28

(1,3,4,7,8)

Raviolo ripieno di bufala e manzo, cacio e pepe e carciofi fritti alla scapece

Raviolo stuffed with buffalo mozzarella and meat, cacio&pepe and deep fried artichokes

28

(1,3,5,7)

✓ Linguina trafileta al bronzo ai tre pomodori, datterino rosso e giallo,
pomodoro verde e cremoso di provolone

Linguina with red&yellow date tomatoes, green tomatoes and provolone cheese cream

26

(1,7)

Candele alla Genovese di totani e fonduta di caciocavallo

Candele with squids and caciocavallo cheese fondue

28

(1,4,7,9,12)

Coperto Cena/ Dinner Cover Charge 3 €

✓ Per vegetariani / For vegetarian

* Prodotti freschi di origine animale che possono essere sottoposti
ad abbattimento rapido di temperatura

Allergeni / Allergens

1 - Glutine - Gluten	8 - Frutta a guscio - Dried fruit
2 - Crostacei - Shellfish	9 - Sedano - Celery
3 - Uova - Eggs	10 - Senape - Mustard
4 - Pesce - Fish	11 - Sesamo - Sesame
5 - Arachidi - Peanuts	12 - Solfiti - Sulfites
6 - Soia - Soy	13 - Lupini - Lupins
7 - Latte - Milk	14 - Molluschi - Molluscs

SECONDI PIATTI SECOND COURSES

Tagliata di entrecote di manzo, broccolo alla partenopea leggermente piccante
e maionese alla soya

Beef entrecote, slightly spicy broccolo and soy mayonnaise

36

(3,5,6)

Tonno scottato al profumo di timo su guazzetto alla pizzaiola e olive nere
Seared tuna flavored with tyme, tomato sauce and black olives guazzetto

36

(4)

Milanese di pesce spada al profumo di limone e pane panko
e brunoise di verdure di stagione

Swordfish cutlet, panko bread, lemon and seasonal vegetables brunoise

38

(1,3,4)

DOLCI
DESSERT

Tartelletta con crema al limone amalfitano e meringa

Tartlet with Amalfi lemon cream and meringues

14

(1,3,7)

Granita al limone

Lemon granita

14

Tagliata di frutta di stagione

Cut of seasonal fruits

14

Gelati

Ice creams

12

(3,7)



ALBERGO MIRAMARE
P O S I T A N O