

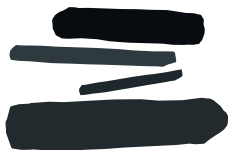
“

Ho scelto subito di realizzare l'intervento in pietra; quell'arenaria del posto, scistosa e difficile a movimentarsi. Con un materiale così "scontroso", si poteva contrapporre solo il ferro e il legno; quest'ultimo dipinto a colori vivaci. [...]

L'impegno richiesto per la sua realizzazione, consentirà di assicurare, a chi vorrà godere di quel borgo magico, un riposo e una tranquillità rare ed introvabili in luoghi solitamente invasi da vacanzieri chiassosi e distratti.

Personalmente spero di aver trasferito in quelle costruzioni, l'emozione provata nel vivere quel luogo, felice di aver potuto lasciare la testimonianza del mio lavoro.

Arch. Nicola Pagliara 2007



RISTORANTE PIETRE

PAESTUM

ANTIPASTI / STARTERS

Carciofo alla brace, mandorla, aglio orsino / <i>Grilled artichoke, almond, wild garlic</i>	13 €
Verza, anacardi, mandarino, noce moscata / <i>Savoy cabbage, cashew nuts, tangerine, nutmeg</i>	13 €
Baccalà, piselli, cipollotto in conserva e acciughe / <i>Cod, peas, preserved spring onion and anchovies</i>	15 €
Totani alla luciana, patate strascinate / <i>Luciana Style squid and potatoes</i>	14 €
Gamberi, colatura di provola affumicata e olio all'alloro / <i>Prawns, smoked provola sauce and bay leaf oil</i>	18 €
Toast di pesce azzurro, cozze, beurre blanc e cime di rapa / <i>Toast of blue fish, mussels, beurre blanc and turnip tops</i>	16 €
Tartare bufalo, insalata di cicoria, scalogno in giardiniera e olio affumicato / <i>Buffalo tartare, chicory salad, shallots and smoked oil</i>	16 €

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

Agnolotti di ricotta di bufala, burro acido, asparagi ed erbe di campo / <i>Agnolotti fresh pasta stuffed with buffalo ricotta, sour butter, asparagus and wild herbs</i>	16 €
Riso alle vongole, prezzemolo, limone nero / <i>Rice with clams, parsley, black lemon</i>	18 €
Spaghetti alle alici, finocchietto, pomodoro arrosto e colatura / <i>Spaghetti with anchovies, fennel, roasted tomato and colatura</i>	18 €
Eliche, ragù di seppia, fave e lardo alle erbe / <i>Eliche, cuttlefish ragout, broad beans and herb lard</i>	16 €
Rigatoni al ragù tradizionale, ricotta salata, cannella e maggiorana / <i>Rigatoni with traditional ragù, ricotta cream, cinnamon and marjoram</i>	16 €

SECONDI PIATTI / SECOND COURSES

Manzo al barbecue, cavolo bianco in conserva / <i>Slow-cooked beef in BBQ, preserved white cabbage</i>	20 €
Maialino da latte, cicoria, corbezzolo e senape / <i>Suckling piglet, chicory, arbutus and mustard</i>	20 €
Agnello, chimichurry e carciofo alle erbe / <i>Lamb, chimichurri and herbed artichoke</i>	20 €
Palamita alla brace, asparagi e miso / <i>Grilled bonito, asparagus and miso</i>	22 €
Trancio di pescato, misticanza, nocciola, cipolla ramata / <i>Slice of fish, mesclun, hazelnut, onion ramata</i>	22 €

DOLCI / DESSERTS

Cioccolato, pere, cardamomo / <i>Chocolate, pears, cardamom</i>	9 €
Pastiera / <i>Traditional Easter cake</i>	9 €
Tiramisù	9 €
Mela annurca, caramello e rosmarino / <i>Annurca apple, caramel and rosemary</i>	9 €

Acqua Panna e San Pellegrino / Acqua Panna still water, San Pellegrino sparkling water	3 €
Coca Cola, Fanta	3 €
Birra artigianale cilentana Cylent 0.3 (bionda, dorata o rossa) / Local beer Cylent 0.3 (blonde, golden or red)	6 €
Birra artigianale chiara Agricola 0.5 / Pale ale craft beer Agricola 0.5	8 €
Birra belga Maisel's Weisse 0.5 / Belgian beer Maisel's Weisse 0.5	8 €
Birra del Salento Liga 0.75 (chiara o rossa) / Italian grape ale beer Liga 0.75 (pale or red)	16 €
Coperto / Service charge	3 €

*Il pescato da noi utilizzato è sottoposto ad abbattimento rapido di temperatura per garantire qualità e sicurezza, in mancanza sarà acquistato già abbattuto/surgelato /congelato a bordo. / The fresh fish we use is subject to rapid blast chilling to ensure quality and safety. If not available, the fish will be purchased already blast chilled, frozen or frozen on board.

*Nei piatti preparati, e nelle bevande, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni (Allegato II al Regolamento UE 1169/2011), pertanto si consiglia di chiedere al personale prima di ordinare. / The prepared dishes and drinks may contain ingredients or adjuvants considered allergens (Annex II to EU Regulation 1169/2011). Please, ask the staff for advice.