

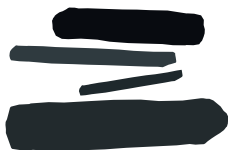


Ho scelto subito di realizzare l'intervento in pietra; quell'arenaria del posto, scistosa e difficile a movimentarsi. Con un materiale così "scontroso", si poteva contrapporre solo il ferro e il legno; quest'ultimo dipinto a colori vivaci. [...]

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

Verza, anacardi, mandarino, noce moscata / <i>Savoy cabbage, cashew nuts, tangerine, nutmeg</i>	13 €
Taccole, succo di pomodoro e zenzero / <i>Green beans, tomato juice and ginger</i>	13 €
Peperone, mandorla, alici al sale, capperi e olive / <i>Pepper, almond, salted anchovies, capers and olives</i>	13 €
Insalata di zucchine, cozze e menta / <i>Courgette salad, mussels and mint</i>	15 €
Seppia, cocco e salsa al nero / <i>Cuttlefish, coconut and cuttlefish ink sauce</i>	14 €
Gamberi, gazpacho, cipolla in giardiniera / <i>Prawns, gazpacho, preserved onion</i>	18 €
Bufalo marinato, estratto di cicoria, caciocavallo / <i>Marinated buffalo, chicory extract, caciocavallo cheese</i>	16 €

## PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

Agnolotti di genovese, parmigiano, carote in conserva e cacao / <i>Agnolotti fresh pasta stuffed with 'Genovese sauce, parmesan cheese, preserved carrots and cocoa</i>	16 €
Riso, colatura di mozzarella, pomodoro giallo, cozze e basilico / <i>Rice, mozzarella sauce, yellow tomato, mussels and basil</i>	18 €
Spaghetti ai lupini, pomodoro arrosto e peperoncini verdi / <i>Spaghetti with clams, roasted tomato and green pepper</i>	18 €
Mezzi paccheri ai crostacei, mandorla, lime e menta / <i>Mezzi paccheri with shellfishes, almond, lime and mint</i>	20 €
Gnocchi tra una ciambotta e un curry di verdure / <i>Fresh pasta with seasonal vegetables and curry sauce</i>	16 €

## SECONDI PIATTI / SECOND COURSES

Coniglio alla cacciatora e patate strascinate e peperoni / <i>Rabbit cacciatore with peppers and potatoes</i>	20 €
Maiale panato, insalata di scarola, mela arrosto e senape / <i>Breaded pork, escarole salad, roasted apple and mustard</i>	20 €
Manzo 'alla pizzaiola', melanzana, provola affumicata e pomodoro / <i>Pizzaiola-style beef, eggplant, smoked provola cheese and tomato</i>	20 €
Tonno, verdure alla brace, chimichurry / <i>Tuna, grilled vegetables, chimichurry</i>	22 €
Trancio di pescato in zuppa, fiori di zucca, zucchine e patate / <i>Slice of fish in soup, courgette and its flowers, potatoes</i>	22 €

## DOLCI / DESSERTS

Pesca, anice stellato e cannella / <i>Peach, star anise, cinnamon</i>	9 €
Fragola yogurt di bufala melissa / <i>Strawberry, buffalo milk yogurt, lemon balm</i>	9 €
Tiramisù	9 €
Tarte al cioccolato, albicocca e cardamomo (panna al cardamomo) / <i>Chocolate tarte, apricot, cardamon-flavoured cream</i>	9 €

Acqua Panna e San Pellegrino / <i>Acqua Panna still water, San Pellegrino sparkling water</i>	3 €
Coca cola, Fanta	3 €
Birra locale artigianale “Paestum” 0.33 (Dorica la bionda, Corinzia la rossa) / <i>Local beer “Paestum” 0.33 (Dorica blonde, Corinzia red)</i>	7 €
Birra locale artigianale “Aspide” 0.33 (Blonde la bionda, Belle Saison Farmhouse Ale) / <i>Local beer “Aspide” 0.33 (Blonde, Belle Saison Farmhouse Ale)</i>	7 €
Birra artigianale chiara Agricola 0.5 / <i>Pale ale craft beer Agricola</i>	8 €
Birra Weiss tedesca Krombacher Weizen 0.5 / <i>German beer “Krombacher” Weizen</i>	7 €
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.