



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 €
Bieta, mandorla e tartufo nero / <i>Chard, almond and black truffle</i>	14 €
Scarola, fagioli e salvia / <i>Escarole, beans and sage</i>	13 €
Calamaretti ripieni di frutti di mare e zuppa di cicerchie / <i>Stuffed baby squid with seafood and local grass pea soup</i>	16 €
Baccalà, papacelle, cavolfiore e olive / <i>Cod, peppers, cauliflower and olives</i>	16 €
Alici, patate e cime di rapa / <i>Anchovies, potatoes and broccoli rabe</i>	15 €
Manzo marinato, erbe amare, scalogno e nocciola / <i>Marinated beef, bitter herbs, shallots and hazelnuts</i>	16 €

## PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

Agnolotti di patate, gamberi e zenzero / <i>Agnolotti fresh pasta, potatoes, prawns and ginger</i>	20 €
Riso, robiola di capra, melassa di fichi e fieno greco / <i>Rice with goat robiola, fig molasses and fenugreek</i>	18 €
Spaghetti alle cozze, pecorino e pepe / <i>Spaghetti with mussels, pecorino cheese and pepper</i>	18 €
"Minestra maritata" / <i>Traditional christmas dish with meat and vegetables</i>	16 €
Ziti spezzati alla genovese di seppia / <i>Ziti genovese cuttlefish style</i>	18 €

## SECONDI PIATTI / SECOND COURSES

Manzo, carota e liquirizia / <i>Beef, carrot and licorice</i>	22 €
Pancia di maiale, indivia e arancia / <i>Pork belly, endive and orange</i>	20 €
Faraona, sedano rapa, cardoncelli, tartufo nero ( <i>per due persone</i> ) / <i>Guinea fowl, celeriac, cardoncelli mushrooms, black truffle (for 2 persons)</i>	44 €
Rombo, carciofi e patate / <i>Turbot, artichokes and potatoes</i>	24 €
Trancio di pescato, bieta al miso e salsa bernese / <i>Fish fillet with chard, miso and bernaise souse</i>	24 €

## DOLCI / DESSERTS

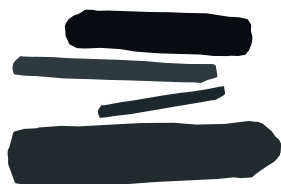
Ananas, cocco, menta e cannella / <i>Pineapple, coconut, mint and cinnamon</i>	9 €
Crème brûlée, frutti di bosco e lavanda / <i>Crème brûlée, mixed berries, and lavender</i>	9 €
Tarte al cioccolato, corbezzolo e cardamomo / <i>Chocolate tart with corbezzolo and cardamom</i>	9 €
Castagne, caffè, nocciola e limone candito / <i>Chestnuts, coffee, hazelnut and candied lemon</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.

# CARTA DEI VINI



**RISTORANTE PIETRE**

PAESTUM

## CHAMPAGNE

<b>jaquesson</b>	cuvée 747 , extra brut		2019	135
<b>francis orban</b>	vielles vignes , brut r�serve		s.a	85
<b>larmadier-bernier</b>	latitude, extra brut		s.a	110
<b>larmadier-bernier</b>	blanc de noirs 1er cru, zero		2015	180
<b>benoit lahaye</b>	blanc de noirs , brut		s.a	115
<b>tarlant</b>	zero , brut nature		s.a	90
<b>domaine b. girardin</b>	appoggiature , brut		s.a	60
<b>louis roederer</b>	cristal , brut		2009	
<b>francis orban</b>	ros� , brut		s.a	90
<b>fourny</b>	cuv�e ros�, brut premier cru		s.a	85

## BOLLICINE

<b>alsace willm</b>	cr�mant d'alsace, brut			32
<b>cot�-cairn</b>	cothe du rhone, brut nature	mirage � bulles		36
<b>champalou</b>	vouvray loira, brut			48
<b>bisson</b>	portofino metodo classico , zero	abissi	2018	85
<b>bele casel</b>	asolo prosecco , extra brut		2022	28
<b>kettmeir</b>	alto adige , brut	atesis	2020	46
<b>camilucci</b>	franciacorta , dosaggio zero	ammonites	2021	46
<b>barone pizzini</b>	franciacorta , extra brut	animante	2020	55
<b>ferrari</b>	trento doc, extra brut riserva	perl� nero	2016	95
<b>ferrari</b>	trento doc , brut nature	perl� zero	2015	85
<b>casebianche</b>	vino spumante, dosaggio zero	la matta	2022	32
<b>kettmeir</b>	alto adige , ros�-brut	atesis		48
<b>casa di baal</b>	colli di salerno, frizzante rosato	il tocco di baal	2020	32



## VINI BIANCHI - CAMPANIA

<b>tempa di zoé</b>	paestum fiano	asterias	2023	28
<b>tempa di zoé</b>	paestum fiano	xa	2022	46
<b>morigerati</b>	paestum fiano	l'invitta	2022	40
<b>luigi maffini</b>	cilento fiano	kràtos	2023	34
<b>luigi maffini</b>	cilento fiano	kràtos 500ml	2023	25
<b>luigi maffini</b>	cilento fiano	pietraincatenata	2022	54
<b>viticoltori de conciliis</b>	cilento fiano	donnaluna	2023	28
<b>casebianche</b>	cilento fiano	cumalè	2023	30
<b>albamarina</b>	cilento fiano	valmezzana	2022	28
<b>rocca del principe</b>	fiano di avellino		2022	40
<b>casa brecceto</b>	fiano campania	nadar	2022	36
<b>villa diamante</b>	fiano di avellino riserva	vigna della congregazione	2021	55
<b>clelia romano</b>	fiano di avellino	colli di lapio	2023	38
<b>terredora</b>	fiano di avellino riserva	campore	2018	50
<b>feudi di san gregorio</b>	greco di tufo riserva	goletto	2020	65
<b>cantine dell'angelo</b>	greco di tufo riserva	miniére	2022	38
<b>benito ferrara</b>	greco di tufo	vigna cicogna	2023	44
<b>pietracupa</b>	greco campania		2020	46
<b>mustilli</b>	falanghina del sannio	vigna segreta	2021	44
<b>terre dell'angelo</b>	terre del volturmo pallagrello	la volta	2022	30
<b>az. agricola aita</b>	falanghina colli di salerno	pariti falanghina	2022	26
<b>cantine babbo</b>	campi flegrei falanghina	sintema	2022	28
<b>agnanum</b>	falanghina campania	sabbia vulcanica	2022	26
<b>casa di baal</b>	bianco colli di salerno fiano moscato e falanghina	bianco di baal	2022	28

## VINI BIANCHI

<b>saint julien de chedon</b>	vin de france sauvignon	les bures		60
<b>albert bichot</b>	chablis		2020	55
<b>langlois chateau</b>	sancerre	chateau de fontaine-audon		40
<b>domaine arnoux</b>	aligoté borgogna		2022	40
<b>guerila</b>	malvazija valle del dipava		2021	34
<b>la plantze</b>	vin blanc sauvignon	ferox		40
<b>franz pratzner</b>	sauvignon alto adige	falkenstein	2021	40
<b>stroblhof</b>	sauvignon alto adige	nico	2023	46
<b>giran</b>	pinot bianco riserva alto adige	flora	2019	40
<b>peter wachtler</b>	kerner alto adige	taschlerhof	2022	38
<b>maso cantanghel</b>	cuvée vigneti delle dolomiti	sotsàs	2023	28
<b>maso cantanghel</b>	gewurztraminer trentino	vigna caselle	2023	30
<b>kettmeir</b>	chardonnay alto adige	vigna maso reiner	2022	46
<b>tenute lunelli</b>	chardonnay trentino	villa margon	2018	48
<b>tenuta garlinder</b>	sylvaner dolomiti		2020	38
<b>tercic</b>	ribolla gialla venezia giulia		2021	36
<b>cornelia tessari</b>	soave classico	grisela	2021	24
<b>campo delle comete</b>	bolgheri bianco	strabilio	2023	38
<b>fattoria coroncino</b>	verdicchio dei castelli di jesi	il coroncino	2022	32
<b>clara marcelli</b>	pecorino offida	irata	2021	28
<b>cantina peppucci</b>	grechetto diodi	i rovi	2022	28
<b>cirielli</b>	trebbiano d'abruzzo		2020	26
<b>valle reale</b>	trebbiano d'abruzzo		2022	26

<b>cantine san marzano</b>	bianco salento	edda	2022	34
<b>tenuta demaio</b>	bombino puglia		2023	24
<b>nino barraco</b>	zibibbo terre siciliane		2021	44
<b>graci</b>	etna bianco		2022	44
<b>f. cornelissen</b>	terre siciliane bianco	munjebel	2022	90
<b>donnafugata</b>	contessa entellina chardonnay	opera unica	2018	95

## ROSATI

<b>tempa di zoè</b>	rosato paestum	rosè	2023	26
<b>salvatore magnoni</b>	rosato paestum	primmavera	2022	30
<b>viticoltori de conciliis</b>	rosato paestum aglianicone	misterioso	2022	28
<b>az. agricola aita</b>	rosato colli di salerno	malva	2023	24
<b>gentili</b>	chiaretto di bardolino	barbagliante	2021	30
<b>'a vita</b>	cirò rosato		2022	38
<b>morella</b>	primitivo rosato	mezzarosa	2023	26
<b>graci</b>	etna rosato		2022	36

## VINI ROSSI - CAMPANIA

<b>tempa di zoè</b>	aglianico paestum	diciotto	2021	30
<b>luigi maffini</b>	cilento aglianico	klèos	2022	36
<b>luigi maffini</b>	cilento aglianico	kleos 500ml	2022	24
<b>viticoltori de conciliis</b>	cilento aglianico	donnaluna	2020	30
<b>viticoltori de conciliis</b>	rosso paestum aglianicone	misterioso	2021	28
<b>salvatore magnoni</b>	cilento aglianico	primalaterra	2016	42
<b>albamarina</b>	aglianico paestum	futos	2019	28
<b>az. agricola aita</b>	rosso colli di salerno	pariti rosso	2021	26
<b>silvia imparato</b>	colli di salerno	montevetrano	2014	70
<b>casa d'ambra</b>	ischia per' 'e palummo	vigna dei mille anni	2018	45
<b>cantine babbo</b>	piedirosso campi flegrei	terra calda	2022	28
<b>galardi</b>	aglianico piedirosso	terra di lavoro	2016	75
<b>capolino perlingieri</b>	campania sciascinoso	sciasci'	2021	26
<b>monserrato 1973</b>	barbera del sannio		2021	28
<b>pietracupa</b>	aglianico campania	quirico	2018	40
<b>feudi di san gregorio</b>	campania rosso merlot	patrimo	2015	110
<b>perillo</b>	taurasi	michele perillo	2011	70
<b>luigi tecce</b>	irpinia campi taurasini	satyricon	2019	70
<b>luigi tecce</b>	taurasi riserva	purosangue	2014	90

## VINI ROSSI

<b>drussé</b>	cabernet franc valle della loira		2021	38
<b>domaine b. defaix</b>	pinot nero borgogna		2022	45
<b>kettmeir</b>	pinot nero riserva alto adige	vigna maso reiner	2021	60

<b>serego alighieri</b>	amarone della valpolicella	vaio amaron	2012	75
<b>masi</b>	rosso verona	campofiorin	2018	30
<b>massimago</b>	valpolicella	duca fedele	2021	28
<b>colle del bricco</b>	croatina oltrepò pavese	agrios	2018	28
<b>giacomo fenocchio</b>	nebbiolo langhe		2022	34
<b>bruna grimaldi</b>	barolo	camilla	2014	58
<b>maccario dringeborg</b>	dolceacqua	rossese di dolceacqua	2021	36
<b>lamole di lamole</b>	chianti classico	maggiolo	2021	36
<b>casanova di neri</b>	rosso di montalcino		2019	70
<b>campo alle comete</b>	bolgheri rosso	stupore	2016	35
<b>tenuta san guido</b>	bolgheri sassicaia	sassicaia	2015	
<b>tenute i fauri</b>	montepulciano d'abruzzo	baldovino	2022	24
<b>morella</b>	salento primitivo	mezzanotte	2021	26
<b>gianfranco fino</b>	salento primitivo	Es	2015	80
<b>cantine san marzano</b>	negroamaro salento riserva	F	2018	40
<b>cantine san marzano</b>	primitivo di manduria	sessantanni	2018	50
<b>graci</b>	etna rosso		2021	44
<b>donnafugata</b>	sicilia rosso	mille e una notte	2016	75
<b>f. cornelissen</b>	terre siciliane rosso	munjebel	2022	85

## VINI DOLCI

<b>cascina galarin</b>	moscato d'asti	pra' done	2021	26
<b>donnafugata</b>	passito di pantelleria	ben ryé 375 ml	2022	50

