

“

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>	14 €
Verza, anacardi, mandarino, noce moscata / <i>Savoy cabbage, cashews, mandarin, nutmeg</i>	14 €
Uovo, piselli, cipollotto in conserva, aringa affumicata / <i>Poached egg, peas, preserved spring onion, smoked herrings</i>	14 €
Polpo e patate alla luciana / <i>Octopus and potatoes in Luciana style</i>	16 €
Gamberi, colatura di provola affumicata, alloro / <i>Prawns, smoked provola sauce, bay leaves</i>	18 €
Baccalà, spinaci, prezzemolo, zenzero / <i>Cod, spinach, parsley, ginger</i>	16 €
Terrina di vitello panata, mela, insalata di cicoria / <i>Fried veal terrine, apple, chicory salad</i>	16 €

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

Agnolotti ai ceci, gamberi, maggiorana / <i>Chickpea stuffed agnolotti, shrimp, marjoram</i>	18 €
Riso agli asparagi, erbe di campo, yogurt di bufala / <i>Rice with asparagus, wild herbs, buffalo yogurt</i>	16 €
Spaghetti alle vongole, pomodoro arrosto, cipollotto affumicato / <i>Spaghetti with clams, roasted tomato, smoked spring onion</i>	18 €
Cavatelli, calamaretti, fave, piselli <i>Cavatelli, squid, broad beans, peas</i>	18 €
“Lasagne”, ragù cilentano, ricotta, cannella / <i>Lasagna, traditional ragù, ricotta, cinnamon</i>	16 €

SECONDI PIATTI / SECOND COURSES

Controfiletto di manzo, bieta, asparagi, salsa bernese / <i>Beef sirloin, chard, asparagus, bearnaise sauce</i>	22 €
Maialino da latte, cicoria, corbezzolo, senape / <i>Pork belly, chicory, corbezzolo, mustard</i>	22 €
Agnello, carciofo, nocciole / <i>Lamb, artichoke, hazelnut</i>	22 €
Ricciola alla brace, caffè, capperi, scarola <i>Grilled amberjack, coffee, capers, escarole</i>	25 €
Trancio di pescato, cozze, patate / <i>Fish of the day, mussels sauce, potatoes</i>	25 €

DOLCI / DESSERTS

Cioccolato bianco, fragole, lime / <i>White chocolate , strawberries, lime</i>	10 €
Pere, nocciola, limone candito / <i>Pears, hazelnut, candy lemon</i>	10 €
Pastiera <i>Traditional easter dessert</i>	10 €
Mela annurca, caramello e rosmarino / <i>Annurca apple, caramel and rosemary</i>	10 €

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.