

“

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

Pomodoro, anguria , cipolla e cetriolo / <i>Tomato, watermelon, onion and cucumber salad</i>	13 €
Peperone, mandorla, capperi e olive / <i>Pepper, almond, capers and olives</i>	14 €
Verza, anacardi, mandarino e noce moscata / <i>Savoy cabbage, cashew nuts, tangerine and nutmeg</i>	14 €
Calamaro, colatura di mozzarella e pomodoro / <i>Squid salad, mozzarella and tomato sauce</i>	16 €
Merluzzo, bieta, bernese e cannella / <i>Cod, chard, béarnaise foam and cinnamon</i>	16 €
Gamberi, cocco, curry rosso e coriandolo / <i>Prawns, coconut, red curry and coriander</i>	18 €
Vitello, caffè, colatura di alici, insalata di scarola / <i>Veal carpaccio, coffee, anchovy sauce, escarole salad</i>	16 €

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

Agnolotti di melanzana arrosto, pomodoro, mozzarella e basilico / 16 €
Roasted eggplant agnolotti, tomato, mozzarella and basil

Riso, burro affumicato, cipollotto e scampi / 18 €
Rice, smoked butter, spring onion and scampi

Linguine, cannolicchi, asparagi di mare / 18 €
Linguine, razor clams, sea asparagus

Cavatelli, cozze , peperoncini verdi e pomodoro candito / 16 €
Cavatelli, mussels, green peppers and candied tomato

Cilindri di pasta , manzo stufato, ricotta di bufala e 16 €
succo di pomodoro /
Fresh pasta filled with stewed beef, buffalo ricotta and tomato juice

SECONDI PIATTI / SECOND COURSES

Pollo alla cacciatora , peperoni e patate / <i>Chicken, rosmery, peppers and potatoes</i>	22 €
Manzo alla brace, friggirelli e chimichurri / <i>Grilled Beef, sweet green pepper and chimichurri</i>	25 €
Maialino, mela arrosto , melanzana e senape / <i>Pork, roasted apple, aubergine and mustard</i>	22 €
Spigola, salicornia, limone e frutti di mare / <i>Sea bass, sea asparagus, lemon and seafood</i>	25 €
Pesce spada panato, insalata di ortaggi estiva e agrumi / <i>Fried swordfish, summer vegetable salad and citrus fruits</i>	25 €

DOLCI / DESSERTS

Yogurt di bufala, fragola e santoreggia / <i>Buffalo yogurt, strawberry and savory</i>	10 €
Cioccolato, nocciola, amarena / <i>Chocolate, hazelnut, black cherry</i>	10 €
Ananas, cocco e lime / <i>Pineapple, coconut foam and lime</i>	10 €
Delizia al limone / <i>Campania traditional lemon dessert</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 Weiss tedesca Krombacher Weizen 0.5 / <i>German beer "Krombacher" Weizen</i>	7 €
Coperto / Service charge	3 €

*Tutte le pietanze sono preparate a partire da ingredienti freschi o congelati / abbattuti a secondo della stagionalità, della disponibilità o per garantire la salubrità per qualsiasi informazione si prega di chiedere al responsabile. / All dishes are prepared from fresh or frozen / shock frozen ingredients according to seasonality, availability or to ensure healthiness for any information please ask the manager

*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.