



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, cashews, mandarin, nutmeg</i> | 14 € |
| Carciofo alla brace, mandorla, aglio orsino / <i>Smoked artichoke, almond, wild garlic</i> | 14 € |
| Tagliatelle di seppia, fave, cipollotto, lardo / <i>Cuttlefish, fava beans, spring onion, lard</i> | 16 € |
| Gamberi, arancia, capperi, scarola / <i>Prawns, orange, capers, escarole</i> | 18 € |
| "Ricciola alla pizzaiola" / <i>Amberjack, tomato, oregano</i> | 18 € |
| Tartare di vitello, acciughe, caffè / <i>Veal tartare, anchovies, coffee</i> | 16 € |

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

| | |
|---|------|
| Riso ai carciofi , calamaro, limone nero / <i>Rice with artichokes, squid, black lemon</i> | 18 € |
| Tubettoni alle cozze, fagioli, caffè / <i>Tubettoni with mussels, beans, and coffee</i> | 16 € |
| Cilindri di baccalà, broccoli e tartufo nero / <i>Fresh pasta filled with cod, broccoli and black truffle</i> | 18 € |
| Linguine ai gamberi, asparagi, fave e piselli / <i>Linguine with prawns, asparagus, fava beans and peas</i> | 18 € |
| Agnolotti di ragù trazionale, ricotta, cannella e maggiorana / <i>Agnolotti filled with traditional ragù, ricotta, cinnamon and marjoram</i> | 16 € |

SECONDI PIATTI / SECOND COURSES

| | |
|---|------|
| Manzo, carota e liquirizia / <i>Beef, carrot and licorice</i> | 24 € |
| Agnello, corbezzolo e cicoria / <i>Lamb, strawberry tree and chicory</i> | 24 € |
| Maialino panato, salsa bernese, verdure in conserva / <i>Breaded pork, béarnaise sauce, preserved vegetables</i> | 22 € |
| Spigola, cime di rapa, nduja / <i>Sea bass, turnip tops, nduja</i> | 24 € |
| Rombo e carciofi / <i>Turbot and artichokes</i> | 26 € |

DOLCI / DESSERTS

| | |
|--|------|
| Fragola, latte di bufala, angostura / <i>Strawberry, buffalo milk, angostura</i> | 10 € |
| Tarte au chocolat, vaniglia, marasche / <i>Tarte au chocolat, vanilla, morello cherries</i> | 10 € |
| Zabaione, nocciola, caffè / <i>Zabaglione, hazelnut, coffee</i> | 10 € |
| Pastiera / <i>Traditional Easter 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.