

“

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

Fagiolini, mandorla, melassa di fichi / <i>Green beans, almond, fig molasses</i>	14 €
Melanzana alla brace, miso di fagioli, cipolla in conserva / <i>Smoked eggplant, local bins miso, preserved onion</i>	14 €
Calamaretti ripieni di frutti di mare, pomodoro, colatura di mozzarella / <i>Squid stuffed with seafood, tomato, mozzarella sauce</i>	16 €
Cocktail di gamberi / <i>Prawns, lettuce, cocktail sauce</i>	18 €
Terrina di pesce azzurro, prezzemolo, limone salato / <i>Bluefish terrine, parsley, salty lemon</i>	18 €
Maialino tonnato / <i>Roasted pork, tuna sauce, sardines, coffee</i>	16 €

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

Riso, cipollotto, burro affumicato, alici, tartufo estivo / <i>Rise, spring onion, smoked butter, anchovies, summer truffle</i>	18 €
Ziti, melanzana, pomodoro, ricotta salata di mandorla / <i>Ziti, eggplant, tomato, salted almond ricotta</i>	16 €
Agnolotti ai fiori di zucca e zucchine, colatura di provola, gamberi bianchi / <i>Agnolotti filled with courgette flowers and zucchini, smoked cheese sauce, white prawns</i>	18 €
Spaghetti, cannolicchi, salicornia, limone salato / <i>Spaghetti, razor clams, samphire, salty lemon</i>	18 €
Eliche, cozze, pomodoro giallo, gamberi / <i>Eliche, mussels, yellow tomato, prawns</i>	18 €

SECONDI PIATTI / SECOND COURSES

Ricciola alla brace, capperi, caffè, misticanza / <i>Roasted amberjack, capers, coffee, mixed greens</i>	25 €
Trancio di pescato panato, agrumi in conserva, zucchine alla scapece / <i>Breaded catch steak, preserved citrus, zucchini scapece</i>	25 €
Maialino, melanzana fondente, senape / <i>Pork, eggplant, mustard</i>	22 €
Controfiletto di manzo, peperoncini verdi, pomodoro / <i>Beef sirloin, green peppers, tomato</i>	25 €
Pollo ruspante, albicocca, cicoria / <i>Free-range chicken, apricot, chicory</i>	22 €

DOLCI / DESSERTS

Delizia al limone / <i>Traditional local lemon cake</i>	10 €
Creme brulè, frutti di bosco, fiori di sambuco / <i>Crème brûlée, berries, elderflowers</i>	10 €
Cioccolato fondente, albicocca, cardamomo / <i>Dark chocolate, apricot, cardamom</i>	10 €
Vaniglia, amarene, mascarpone / <i>Vanilla, black cherries, mascarpone</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.