

---

# LA NUVOLETTA

RISTORANTE - PIZZERIA - PENSIONE

---



DAL 1972 LA NOSTRA FAMIGLIA SI IMPEGNA CON AMORE E DEDIZIONE  
NEL SETTORE DELLA RISTORAZIONE  
I PIATTI CHE VI PROPONIAMO SONO TUTTI PREPARATI SECONDO LA TRADIZIONE DELLA  
COSTIERA AMALFITANA , NOSTRA TERRA DI ORIGINE.

LE MATERIE PRIME SONO PREVALENTEMENTE DI ORIGINE ITALIANA AL FINE DI SOSTENERE IL  
SETTORE AGROALIMENTARE NAZIONALE IN QUESTO DIFFICILE MOMENTO.

\* IN CASO DI IRREPERIBILITA' DI PRODOTTI FRESCHI O PER PRODOTTI NON DI STAGIONE ALCUNI ALIMENTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI. RIVOLGERSI AL PERSONALE PER INFORMAZIONI SULLA DISPONIBILITA' GIORNALIERA

\*\* IL PESCE DESTINATO AD ESSERE CONSUMATO CRUDO O PRATICAMENTE CRUDO E' STATO SOTTOPOSTO A TRATTAMENTO DI BONIFICA PREVENTIVA, TRAMITE ABBATTIMENTO RAPIDO DI TEMPERATURA PER GARANTIRE LA QUALITA' E LA SICUREZZA, CONFORME ALLE PRESCRIZIONI DEL Reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, pun

---

# MENU



## ANTIPASTI:

POLPO IN DOPPIA COTTURA SU CREMA DI BURRATA E POMODORINI CONFIT (1-4-9)

€ 15.00

PEPATA DI COZZE (1-4-14)

€ 15.00

ALICI IMBUTTUNATE DELLA COSTIERA CON CREMOSO AL PARMIGIANO (1-3-4-5-8)

€ 12.00

POLIPETTI IN SALSA DI SAN MARZANO E CROSTONE DI PANE CASERECCIO (1-4-8-9-14

)

€ 14.00

PROSCIUTTO CRUDO E GNOCCO FRITTO (5-7-8)

€ 12.00

TORRETTA DI MELANZANE ALLA PARMIGIANA RIPIENA DI FIOR DI LATTE

SU SALSA DI SAN MARZANO E CROSTONE DI PANE CASERECCIO (1-3-5-7-8)

€ 12.00

---

# MENU



## PRIMI PIATTI:

SCIALATIELLI ALLO SCOGLIO\* (1-2-3-4-6-10-14)

€ 17.00

SPAGHETTI DI GRAGNANO AGLIO OLIO E PEPERONCINO  
CON POMODORINI SECCHI E JULIENNE DI CALAMARI SCOTTATI (1-4-5-8-9)

€ 15.00

SCIALATIELLI CACIO E PEPE (1-3-6-6-7-9-)

€ 12.00

NDUNDERI MINORESI CON TARTARE DI GAMBERO ROSSO DI MAZARA DEL VALLO  
E VELLUTATA DI ZUCCHINE (1-2-3-4-7)

€ 17.00

SCHIAFFONI CON O' RAU' RA FEST E TRAMUNT (1-3-6-7-8-9-10)

(PACCHERI NAPOLETANI CON SALSA DI SAN MARZANO ED INVOLTINO DI SCOTTONA)

€ 14.00

PACCHERI CON GUANCIALE DI NORCIA CROCCANTE  
CIPOLLA ROSSA CAMELLATA MANTECATI AL PECORINO ROMANO DOP

€ 14,00

---

# MENU



## SECONDI PIATTI:

FRITTO MISTO DI PESCE\* (1-2-4-5-8)

€ 18.00

FILETTO DI BRANZINO SCOTTATO CON MELANZANE A FUNGHETTO  
E COLATURA DI PROVOLA AFFUMICATA (1-5-9)

€ 20.00

ZUPPETTA DI PESCE\* (1-2-4-8-14)

( COZZE, VONGOLE, CALAMARI, GAMBERI, SCAMPO )

€ 20,00

FILETTO DI MAIALE CBT CREMA DI FAVE E FONDO BRUNO (1-4-8-9)

€ 15,00

TAGLIATA DI CONTROFILETTO DI SCOTTONA

CON PATATE ROSTICCIATE

€ 23,00 (9)

FILETTO DI SCOTTONA CON CIPOLLA ROSSA CARAMELLATA  
E CREMA DI PECORINO ROMANO DOP (1-7-9)

€ 23,00

---

# MENU



## BEVANDE

BIBITE IN LATTINA O BOTTIGLIA

€ 2,50

BIRRA ALLA SPINA MEDIA

€ 5,00

BIRRA ALLA SPINA PICCOLA

€ 3,00

BIRRA MORETTI IN BOTTIGLIA (66 CL.)

€ 4,00

BIRRA HEINEKEN IN BOTTIGLIA (66 CL.)

€ 5,00

BIRRA ICHNUSA (33 CL.)

€ 4,00

BIRRA WEIZEN ROSSA O BIANCA  
IN BOTTIGLIA (50 CL.)

€ 6,00

1/4 L VINO ALLA SPINA

€ 1,50

1/2 L VINO ALLA SPINA

€ 3,00

1 L VINO ALLA SPINA

€ 6,00

1/2 L ACQUA

€ 1,50

1 L ACQUA

€ 3,00

COPERTO  
€ 2,50

---

# CARTA DEI VINI



## VINI BIANCHI:

	BOTTIGLIA 0.75 CL	BOTTIGLIA 0,375 CL	CALICE
<b>VIGNA GROTTA PIANA RAVELLO COSTA D'AMALFI</b> € 40,00 <small>(CASA VINICOLA ETTORE SAMMARCO RAVELLO)</small>			
<b>GRECO DI TUFO TERRE DI DIONISO</b> € 23.00 <small>(CASA VINICOLA ETTORE SAMMARCO RAVELLO)</small>			€ 5.00
<b>FIANO DI AVELLINO</b> € 23.00 <small>(CASA VINICOLA ETTORE SAMMARCO RAVELLO)</small>			
<b>FALANGHINA</b> € 19.00 <small>(CASA VINICOLA ETTORE SAMMARCO RAVELLO)</small>		€ 10.00	€ 5.00
<b>ZIRO'</b> € 20.00 <small>(FALANGHINA FRIZZANTE CASA VINIVOLA ETTORE SAMMARCO)</small>			
<b>RAVELLO BIANCO SELVA DELLE MONACHE</b> € 25.00 <small>(FALANGHINA FRIZZANTE CASA VINIVOLA ETTORE SAMMARCO)</small>		€ 13.00	
<b>CHARDONNAY</b> € 20.00			

# CARTA DEI VINI



## VINI ROSSI:

	BOTTIGLIA 0.75 CL	BOTTIGLIA 0,375 CL	CALICE
CHIANTI CLASSICO	€ 17.00	€ 9.00	€ 5.00
AGLIANICO BENEVENTANO	€ 15.00		€ 5.00
TORAMI LAMBORGHINI <small>(CASA VINICOLA LAMBORGHINI PANICALE - PG)</small>	€ 30.00		
TRESCONE LAMBORGHINI <small>(CASA VINICOLA LAMBORGHINI PANICALE - PG)</small>	€ 25,00		
MORELLINO SCANSANO	€ 17.00		
TRAMONTI ROSSO NATURE <small>(CASA VINICOLA ETTORE SAMMARCO RAVELLO)</small>	€ 22.00		
PIEDIROSSO COLLI DI SALERNO <small>(CASA VINICOLA ETTORE SAMMARCO RAVELLO)</small>	€ 19.00		
RAVELLO ROSSO SELVA DELLE MONACHE <small>(CASA VINICOLA ETTORE SAMMARCO RAVELLO)</small>	€ 25.00	€ 13.00	
GOTTURNIO IL POGGIARELLO (FRIZZANTE)	€ 20.00		

---

# CARTA DEI VINI

















## SPUMANTIE PASSITI:

FERRARI BRUT	€ 35.00
PROSECCO DOC EXTRA DRY LAMBORGHINI <small>(CASA VINICOLA LAMBORGHINI PANICALE - PG)</small>	€ 30.00
SPUMANTE BRUT LAMBORGHINI (PINOT, CHARDONNAY) <small>(CASA VINICOLA LAMBORGHINI PANICALE - PG)</small>	€ 30.00
PROSECCO VILLA SALA	€ 18,00
PROSECCO DOCG DEMISEC LAMBORGHINI <small>(CASA VINICOLA LAMBORGHINI PANICALE - PG)</small>	€ 30.00
PASSITO PANTELLERIA (0.50 CL.)	€ 25.00
MOSCATO DOLCE	€ 15.00



rev 00 marzo 2019

## ELENCO ALLERGENI (Reg.1169/2011)

<b>1</b>		<b>CEREALI CONTENENTI GLUTINE</b> (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
<b>2</b>		<b>CROSTACEI</b> e prodotti derivati
<b>3</b>		<b>UOVA</b> e prodotti derivati.
<b>4</b>		<b>PESCE</b> e prodotti derivati, <b>tranne:</b> gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
<b>5</b>		<b>ARACHIDI</b> e prodotti derivati.
<b>6</b>		<b>SOIA</b> e prodotti derivati
<b>7</b>		<b>LATTE</b> e prodotti derivati, incluso lattosio
<b>8</b>		<b>FRUTTA A GUSCIO</b> , cioè <b>mandorle</b> ( <i>Amygdalus communis</i> L.), <b>nocciole</b> ( <i>Corylus avellana</i> ), <b>noci comuni</b> ( <i>Juglans regia</i> ), <b>noci di anacardi</b> ( <i>Anacardium occidentale</i> ), <b>noci di pecan</b> ( <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch), <b>noci del Brasile</b> ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), <b>pistacchi</b> ( <i>Pistacia vera</i> ), <b>noci del Queensland</b> ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) e <b>prodotti derivati</b>
<b>9</b>		<b>SEDANO</b> e prodotti derivati
<b>10</b>		<b>SENAPE</b> e prodotti derivati
<b>11</b>		Semi di <b>SESAMO</b> e prodotti derivati
<b>12</b>		<b>ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI</b> in concentrazioni <b>superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l</b> espressi come SO <sub>2</sub> .
<b>13</b>		<b>LUPINI</b> e prodotti derivati
<b>14</b>		<b>MOLLUSCHI</b> e prodotti derivati

SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI IN QUESTO ESERCIZIO, POSSONO ESSERE CONTENUTI INGREDIENTI O COADIUVANTI CONSIDERATI ALLERGENI.

UN NOSTRO RESPONSABILE INCARICATO E' A VOSTRA DISPOSIZIONE PER FORNIRE OGNI SUPPORTO O INFORMAZIONE

# MENU' BIMBI

<i>PASTA AL POMODORO</i>	<i>€ 6,00</i>
<i>PASTA AL RAGU'</i>	<i>€ 7,00</i>
<i>PASTA AL PESTO</i>	<i>€ 7,00</i>
<i>HAMBURGER E PATATINE</i>	<i>€ 9,00</i>