

Antipasti

LA DEGUSTAZIONE DI MARE

Insalata di Mare Tiepida, Gamberetti in Salsa Cocktail, Ostrica Gratinata e Carpaccio di Salmone Marinato 18€

IL POLIPO ARROSTITO DEL MERIDIONE

Tentacoli di Polipo Croccante su Cime di Rapa Ripassate e Stracciatella di Burrata D'Andria 16€

LA ZUPPETTA DI COZZE E VONGOLE

Impepata di Cozze Sarde e Vongole Veraci in Guazzetto all'Aglio e Prezzemolo con Crostini di Pane Tostato 14€

L'INSALATA DI MARE

Frutti di Mare Cotti al Vapore con Julienne di Verdurine, Olivelle Taggiasche della Riviera e Pomodorini di Pachino all'Olio Evo e Prezzemolino Fresco 13€

DALL'ALBA AL TRAMONTO

Tagliere di Salumi Nostrani con Noci di Grana Padano, Stuzzicherie della Casa e Gnocco Fritto 16€

I FIORI DI ZUCCA DORATI

Fiori di Zucca in Pastella Dorata al Ripieno di Bufala Campana e Filetti di Alici di Cetara su Rucolina e Stracciatella di Andria 12€

IL CRUDO E BUFALA

Ventagli di Prosciutto Crudo di Parma con Mozzarella di Bufala Campana D.o.p. da 250g 15€

LA PARMIGIANA DI MELANZANE

Parmigiana di Melanzane con Dressing al Basilico e Cuor di Burrata in Cialda Croccante di Parmigiano 14€



Primi Piatti

LE LINGUINE DEL TRAMONTO

Linguine "Rummo" allo Scoglio in Cottura al Cartoccio di Panfocaccia nel Forno a Legna 18€

UN MARE DI RISO

Risottino Carnaroli ai Frutti di Mare 15€

IL PACCHERO AL POLIPO

Paccheri di Gragnano con Polipo al Coltello in Salsa Partenopea con Olive Taggiasche, Capperi, Basilico e Pomodorini al Profumo di Limone 16€

IL TAGLIOLINO DELLO SCAMPO BIANCO E NERO

Tagliolini al Nero di Seppia in Polpa di Crostacei e Salsa Bisque con Scampone Scottato su Cuor di Burrata 16€

LO SPAGHETTO DELLA TRADIZIONE

Spaghetti "Rummo" alle Vongole Veraci con Basilico e Prezzemolino come da Tradizione 14€

GLI SCIALATIELLI DELLA COSTIERA AMALFITANA

Scialatielli di Pasta Fresca con Vongole Veraci, Pomodorini Pachino, Code di Gamberi e Asparagi 17€

IL PACCHERO NAPOLETANO

Paccheri di Gragnano al Ragù di Filetto di Fassona in Cottura Antica al Coccio di Terra Cotta 15€

IL CHITARUCCIO AL PESTO DI BRONTE

Chitarrucci al Pesto di Pistacchio di Bronte con Patate, Fagiolini Verdi e Olive della Riviera in Cestino al Parmigiano Reggiano e Granella 16€

CHE GNOCCO QUESTO GNOCCO

Gnocchi di Patate Fatti in Casa in Fonduta al Gorgonzola con Speck Croccante e Crema al Radicchio 13€





Secondi Piatti

IL REALE DI MARE

Grigliata Mista di Pesce con Trancio di Salmone,
Filetto di Orata, Calamari, Polipo e Gamberone Argentino 25€

LA FRITTURA DEL GOLFO

Frittura di Calamari, Gamberi e Trancetti di
Pesce Persico con Julienne di Verdurine Croccanti 18€

IL BRANZINO ALLA MEDITERRANEA

Branzino Sfilettato in Guazzetto Mediterraneo con Patate, Pomodorini Pachino,
Gemme di Capperi e Olive Taggiasche 20€

LA SCOTTATA DI TONNO AL PISTACCHIO

Scottata di Tonno Pinna Gialla in Crosta alla Granella di Pistacchio di
Bronte su Caponatina di Verdurine 23€

IL SALMONE IN TRE VERSIONI

Trancetti di Salmone Arrosto, Involtini Marinati alla Rucola e Bocconcini
Grigliati all'Olio di Evo con Salsine 18€

LA GRIGLIATA DI CARNE

Petto di Pollo, Costine di Suino, Salsiccia Rustica, Medaglione di Lonza, Steak di
Manzo serviti su Pietra di Ghisa con Patate Arrosto, Rucola e Pomodorini 22€

LA COSTATA DA 500G

Costata di Fassona 500g con Patate Arrosto e Verdure Grigliate
servita su Pietra di Ghisa 25€

LA COTOLETTA ALLA MILANESE VESTITA

Battuta di Lonzino in Panatura Dorata e Fragrante Vestita con Rucola
e Pomodorini Cherry 17€

IL FILETTO DI MANZO AL CUORE DI BUFALA

Filetto di Manzo al Cuore di Bufala Campana in Salsa Senapata al Pepe Rosa
Delicato con Patate Arrostate 23€

LA TAGLIATA TRICOLORE

Tagliata di Controfiletto di Manzo con Rucola, Scaglie di Grana, Pomodorini e
Patate al Forno 20€





Contorni

Patatine Fritte 4€

Patate al Forno 4€

Insalata Mista 4€

Misto di Verdure Grigliate 7€

Friarielli Trifolati 6€

Le Insalate

LA CAPRICCIOSA

Insalata Verde, Olive Nere, Prosciutto Granbiscotto, Filetti di Acciughe, Mozzarella al Latte di Bufala e Pomodorini 13€

CHICKEN SALAD

Insalata Verde, Radicchio, Bastoncini di Pollo Panati, Mais, Crostini di Pane Tostato, Pomodorini e Scaglie di Grana 14€

LA PESCATORA

Insalata Verde, Rucola, Tonno Riomare, Code di Gambero Argentino e Julienne di Cipolla Tropea e Pomodorini 15€

LA SUSANNA

Insalata Verde, Rucola, Radicchio, Carpaccio di Salmone, Granella di Pistacchio di Bronte e Pomodorini 16€

LA POLIPASTRA

Insalata Verde, Rucola, Patate e Fagiolini al Vapore, Tentacoli di Polipo al Taglio, Olive Taggiasche e Pomodorini 17€



Da Bere

ACQUA:

Acqua 1/2 L € 1.5

Acqua 1 L € 3

ALLA SPINA:

Coca Cola 0,2l € 3

Coca Cola 0,4l € 4

Birra Nastro Azzurro e Forst Rossa Doppio Malto

0,2l € 3.5 / 0,4l € 5

Vino Bianco Chardonnay e Vino Rosso Cabernet

1/4l € 3 / 1/2l € 6 / 1L € 12

BIBITE IN LATTINA:

Coca Cola € 2.5 / Coca Cola Zero € 2.5

Fanta €2.5 / Sprite € 2.5

The alla Pesca / Limone € 3

BIRRA IN BOTTIGLIA:

Heineken € 5

Messina Cristalli di Sale € 5

Ichnusa € 5

Moretti € 5

Ceres € 4

Beck's € 4

Tennet's € 5

Birra Analcolica € 5

Corona Extra € 5

BAR:

Caffè € 1.5 / Corretto € 2

Amari e Liquori € 4

Whisky € 6 Grappa € 5

GRAPPE FRANCOLI:

BIANCA: NEBBIOLO € 6

MOSCATO € 6

BARRICATA: RISERVA 3 ANNI € 6

RISERVA 5 ANNI € 7

LIMOUSIN € 7



Seguici sulle Nostre Pagine:



: Ristorante Pizzeria Il Tramonto



: ristorante_tramonto

E Taggateci nelle Vostre Storie.

Si effettuano Menù Personalizzati
per le Vostre Ricorrenze.

Per Informazioni, chiedere al Personale.