

## Secondi Piatti

Second Courses

**Per gli arrivi fuori di Pescato e Piatti fuori menù chiedere al personale di sala -**

**Ask for “ caught of the day” or specials from our blackboard**

### **Tagliata di pollo biologico alle erbe € 18,00**

Organic chicken breast grilled with herbs

### **Bistecca di Manzo “Macelleria Gianni” € 9,00 x 100 gr..**

Beef Steak local Butchery min. 400 gr.

### **Millefoglie di Vitella alla piastra, noci di Sorrento, Misticanza, Pecorino Romano e Miele al tartufo**

**€ 28,00**

Roasted Veal Steak , Roman Pecorino slices, Nuts from Sorrento, field salad and truffle honey

7,8

### **Pescato Fresco del Giorno € 10/12 x 100gr.**

Catch of the day depending by arrivals

### **Cartoccio di Mare fritto € 24,00**

Mixed of deep fried Local fishes depending by arrivals such as Calamary, Shellfishes, Small fresh Fishes

1,2,4,8

### **Polpo rosticcato con Scarola Ripassata, olive di Gaeta e Capperi € 25,00**

Grilled octopus with Fried Escarole, Black olives, Capers, Garlic, Amalfi Coast Anchovies and olive oil

1,4,14

### **Contorni di stagione € 6/12**

**Daily side dishes such as mixed Salad, Potatoes, Daily Vegetables**

Lista allergeni

1. Cereali contenenti glutine
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Sesamo e prodotti a base di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi

Allergens List

1. Cereals containing gluten
2. Shellfish and shellfish products
3. Eggs and egg products
4. Fish and fish products
5. Peanuts and peanut products
6. Soybeans and soybean products
7. Milk and milk products (including lactose)
8. Nuts
9. Celery and celery-based products
10. Mustard and celery-based products
11. Sesame and sesame-based products
12. Sulfur dioxide and sulphites
13. Lupines and lupine products.
14. Molluscs

## Il Palazzaccio “Da Eduardo”

Ristorante

### **Chef experience**

**Selezione di 5 portate a mano Libera dello chef,**

**Tra Mare e Terra, lasciatevi tentare...**

**Chef Experience of 5 courses to understand our Philosophy and our Italian Culture,**

**including pasta and Dessert**

**€ 80,00 a persona**

**Per eventuali allergie, intolleranze, alimenti non graditi si prega di avvisare il personale di sala**

**Per esigenze organizzative il menù degustazione si intende per tutto il tavolo**

**For any allergies, intolerances, not eating products such as raw meat or fish please inform employees**

**For kitchen organization tasting menu is the same for all the table**

**Si utilizza il sistema di Bonifica Preventiva attraverso abbattimento e mantenimento della temperatura a -20°**

**We use a preventive food bonification and maintenance at -20°**

**Our Menu is thought for a Complete dinner, we recommend to choose more than one course per Person**

A questo menù bisogna aggiungere le varie specialità che giornalmente prepara il nostro chef  
rispetto alle disponibilità del mercato

This is our basic Menu, everyday our chef prepares new dishes depending on arrivals! Ask for the  
specials!

### Antipasti (Starters)

#### **Parmigiana di melanzane, provola di Agerola e basilico € 15,00**

Eggplants parmigiana stuffed with provola cheese, tomato, parmesan and basil

1,7

#### **Burrata con Pesto di Basilico alle Mandorle, Pomodorini e Tarallo Napoletano 15,00**

Fresh Burrata Cheese From Amalfi Coast with Pesto, Cherry tomatoes and Taralli

1,7,8

#### **Insalata di Polpo Verace con Citronette ai Limoni di Amalfi € 22,00**

Octopus salad with Amalfi Coast Lemon Sauce

9,14

#### **Carpaccio di Pescato Locale € 24,00**

Daily White fish carpaccio

4,9

#### **Trittico di Carciofi “Nonna Teresa” € 24,00**

**Carciofo alla Romana, Carciofo alla Giudia, Carciofo all’insalata**

Artichokes in three different way: Stewed with mint and garlic, Jewish style deep Fried and Salad

1

### Primi Piatti(pastas)

#### **Le Paste Romane € 16,00**

Spaghetti Carbonara, Amatriciana, Cacio e Pepe

1,3,7,9

#### **Linguine alla crema di limone amalfitano e Grana € 16,00**

Linguini Gentile’s pasta Factory with Amalfi coast lemon and Parmesan cream

1,3,7,9

#### **Bucatini alla “Sofia” € 18,00**

**con aglio, olio, peperoncino, Alici di cetara, tarallo Napoletano, Noci di Sorrento e pomodorini  
“Schiattati”**

Bucatini With garlic, olive oil, Amalfi coast Anchovies, Neapolitan Taralli, Nuts from Sorrento, chili and  
cherry tomatoes **1,3,4,7,8,9**

#### **Ravioli alla Caprese fatti in Casa con caciottina fresca e maggiorana, salsa di pomodoro Nocerino, Grana e Basilico € 18,00**

Home-made Ravioli stuffed with caciotta cheese and majorana ,

Local tomato sauce, Parmesan and Basil 1,7,8

#### **Spaghetti alle Vongole con Pomodorini € 20,00**

Spaghetti with small clams, cherry tomato and garlic

1,9,14

#### **Fettuccine Artigianali al “Ragù della Nonna” € 20,00**

**Ragù Lunga Cottura, con trancetti di Manzo, Salsiccia e Spuntature, Pomodoro Nocerino e  
Pecorino Romano (20 min.)**

Homemade Fettuccine with “GranMa” Long Cooking Meat Sauce with different Kind of Meats

1,7, 9,14