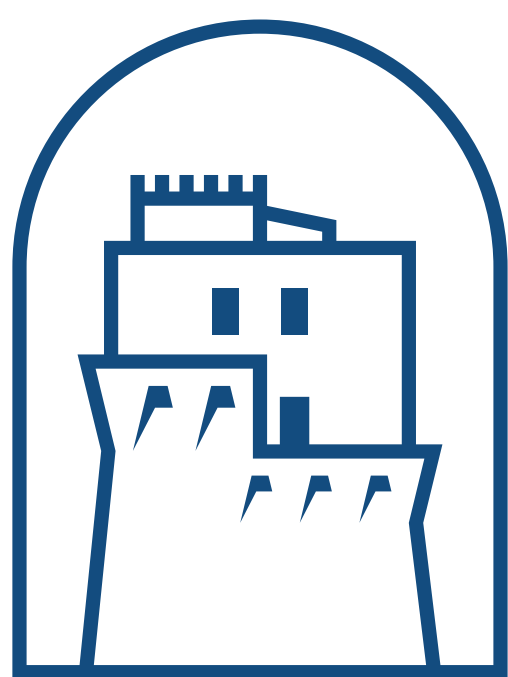




LA TORRETTA

C E T A R A

MENU RISTORANTE

*Ubríacatevi,
bisogna essere sempre ubriachi.
Tutto sta in questo: è l'unico problema.
Per non sentire l'orribile fardello del
tempo bisogna che vi ubriacate senza
tregua. Ma di che?
Di vino, di cibo, di amore, di poesia,
di virtù, a piacere vostro ma ubriacatevi.*

ATTENZIONE

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11.

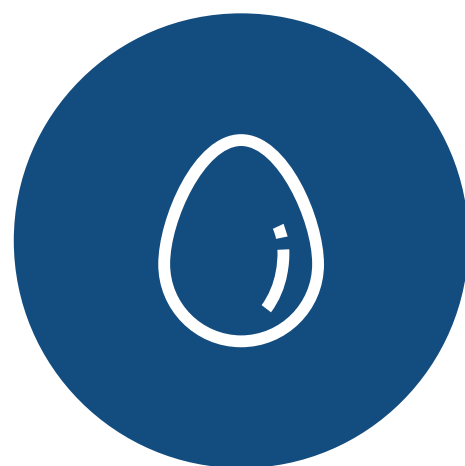
ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI



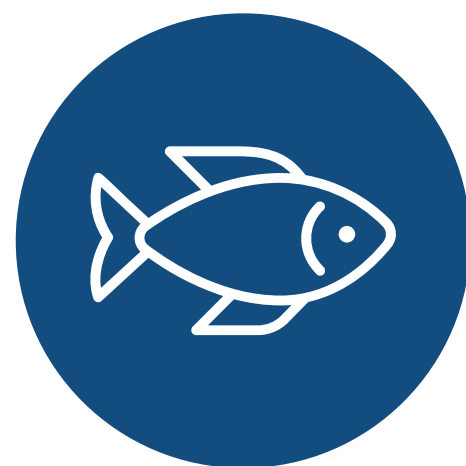
Glutine



**Crostacei
e derivati**



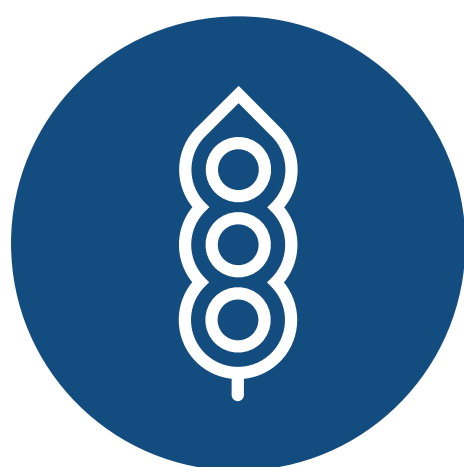
Uova



**Pesce e
derivati**



**Arachidi e
derivati**



**Soia e
derivati**



**Latte e
derivati**



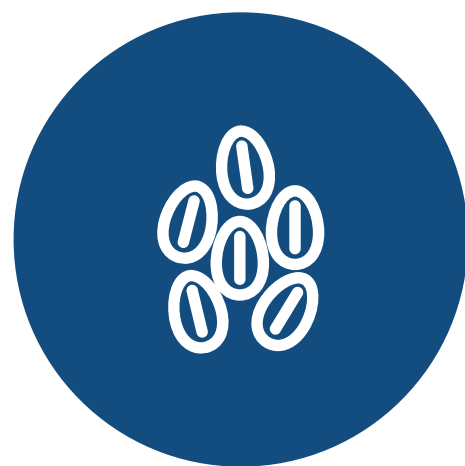
**Frutta a
guscio e
derivati**



**Sedano e
derivati**



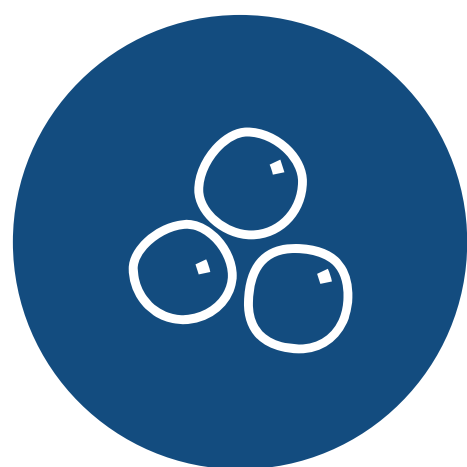
**Senape e
derivati**



**Semi di
sesamo e
derivati**



**Anidride
solforosa
e solfiti**



**Lupini e
derivati**



**Molluschi e
derivati**

****MATERIE PRIME / PRODOTTI ABBATTUTI IN LOCO.** Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

COPERTO E SERVIZIO 3,00€



COTTI E CRUDI

ANTIPASTO DEL LANNIO



€ 18,00

Percorso degustativo con assaggi a cura dello chef

Tasting path with finger-food by the chef

TAGLIERE DI MARE



€ 20,00

Selezione di salumi di mare HOME-MADE con contorni

Sea cold cuts HOME-MADE with vegetables

LE ALICI SI INCONTRANO



€ 3,00
al pz.

Alici ripiene di provola, impanate e fritte

Fried anchovies filled with provola
cheese

IMPEPATA DI COZZE



€ 12,00

Peppered mussels

SAUTE' DI FRUTTI DI MARE



€ 17,00

Accompagnato da crostoni di pane HOME-MADE

Saute' of shellfish with toasted bread

PANE, BURRO FRANCESE E ALICI DI CETARA



€ 10,00
per 5 pz.

Bruschetta with butter and fillets of Cetara anchovies

IL NOSTRO POLPO E PATATE VARIOPINTO*



€ 18,00

Polpo cotto a bassa temperatura e poi grigliato,
accompagnato da patate in diverse consistenze

Octopus cooked at low temperature and grilled
accompanied with potatoes in different
consistencies

CRUDO D'AMARE **



Secondo disponibilità del giorno

dai € 16,00
Plateau
completo € 50,00

*La materia prima di questo piatto potrebbe essere surgelato

**Prodotto abbattuto ai sensi del Reg.CE 1169/2011



I NOSTRI PRIMI

Gramolata, trafilata ed essiccata...

SPAGHETTONE TRADIZIONALE

€ 16,00

Spaghettone quadrato *Matt Monograno Felicetti* con colatura di alici di Cetara DOP

Spaghetti with colatura of Cetara anchovies DOP

PACCHERO

dai € 20,00

Pacchero *Matt Monograno Felicetti* con pescato del giorno, pomodorini, olive denocciolate e capperi di Pantelleria

RICCIOLA € 28,00

Pacchero with fish of the day, cherry tomatoes, olive and cappers

ASTICE € 35,00

RISOTTO

€ 17,00

Riso *Vialone Nano* "Riserva San Massimo" con fagioli di Controne, cozze, mantecato con caciocavallo podolico e polvere di lattuga di mare

minimo 2
quantità

Rice with beans, mussels, caciocavallo podolico and sea lettuce powder

Mani in pasta per...

TAGLIATELLE

€ 22,00

Pasta fresca con bisque di gamberi rossi di Mazara e peperoncini fluviali, stracciata di bufala e tartare di gambero rosso in uscita

Fresh pasta with red shrimp from Mazara, stracciata of Bufala and peperoncini fluviali

SCIALATIELLO LA TORRETTA

€ 18,00

Pasta fresca con alici fresche, menta, pomodorini secchi, pomodorini e cacioricotta cilentana

Fresh made pasta with anchovies, mint, dry tomatoes, cherry tomatoes and cacioricotta cheese

*Sono consentite massimo 3 tipologie di primo per ogni tavolo
Per tavoli da 10 persone in su saremo lieti di servire un menu unico.*



SECONDI A MODO NOSTRO

RICORDO DI UN TATAKI



€ 22,00

Tonno in crosta profumata accompagnato da una ceasar salad rivisitata e pane profumato
Tuna in crust with revisited ceasar salad and croutons

CUOPPO FRITTO



€ 20,00

Calamari*, alici, gamberi* e pesci di paranza (se disponibili questi ultimi)
Fried shrimps, squid and anchovies

SALSICCIA E PATATE



€ 22,00

Salsiccia di pesce spada e calamari accompagnata da patate novelle e bottarga di ricciola
Swordfish and squid sausage accompanied by potatoes and bottarga of amberjack fish

Pescato del giorno

A SECONDA DELLA DISPONIBILITÀ

AL FORNO



€ 60,00 al kg

Pescato del giorno cotto al forno con pomodorini e patate

ALLA GRIGLIA



€ 60,00 al kg

Pescato del giorno grigliato

ALL' AMMIRAGLIA



€ 60,00 al kg

Pescato del giorno con pomodorini, olive verdi e capperi di Pantelleria

FANTASIA DELLO CHEF



€ 60,00 al kg

In base alla tipologia di pescato possiamo realizzare cotture e preparazioni diverse

*La materia prima di questo piatto potrebbe essere surgelato



CHIUDERE IN DOLCEZZA

Pasticceria Sal De Riso - Minori

RICOTTA E PERE

€ 7,00

L'iconico biscotto alle nocciole farcito con crema di ricotta mantecata con cubetti di pere

PANAREA

€ 7,00

Fragrante biscotto al pistacchio farcito con crema mantecata di ricotta e vaniglia e cremoso al pistacchio

BABAMISÙ

€ 7,00

Il classico babà inzuppato al caffè-rum in una crema di mascarpone e cremoso di cioccolato al caffè

Pasticceria Macrì - Polla

PESCA

€ 7,00

Mousse alla pesca con interno ai frutti rossi su biscotto croccante

NEVE

€ 7,00

Biscotto alle noci, mousse di ricotta con cuore e copertura di fichi

FANTASIA DI BOSCO

€ 7,00

Crema di formaggio su biscotto croccante con copertura ai frutti di bosco

VENERE NERA

€ 7,00

Morbida mousse al cioccolato fondente con cuore di amarena su base sottile di pan di Spagna al cioccolato



BOLLICINE

Prosecchi

FRIULI-VENEZIA GIULIA

Montagner

PROSECCO VALDOBBIADENE SUPERIORE DOCG EXTRA DRY MILLESIMATO	11,5%	2023	€ 28,00
Uvaggio: 100% Glera			

PROSECCO ROSE' MILLESIMATO DOC	11%	2023	€ 24,00
Uvaggio: 100% Glera			

GLERA SPUMANTE "60" MILLESIMATO BRUT	11%	2024	€ 22,00
			€ 6,00
Uvaggio: 100% Glera			

Bortolomiol

"PRIOR" VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. BRUT	12%	2022	€ 27,00
Uvaggio: 100% Glera			

31 Line

PROSECCO DOCG BRUT MILLESIMATO	11%	2023	€ 23,00
Uvaggio: 100% Glera			

Canevel

"SETAGE" VALDOBBIADENE D.O.C.G. EXTRA DRY	11%	2024	€ 33,00
Uvaggio: 100% Glera			

Metodo classico

CAMPANIA

Villa Raiano

RIPA BASSA METODO CLASSICO 	12%	N.S.	€ 38,00
Uvaggio: 50% Fiano, 50% Greco			

Feudi San Gregorio

DUBL BRUT METODO CLASSICO 	12,5%	N.S.	€ 35,00
Uvaggio: 100% Falanghina			
DUBL BRUT ROSATO METODO CLASSICO 	12,5%	N.S.	€ 38,00
Uvaggio: 100% Aglianico			

Casa Setaro

“PIETRAFUMANTE” CAPRETTONE METODO CLASSICO 	12,5%	2020	€ 44,00
Uvaggio: 100% Caprettone			

Cantine Federiciane

“FLEGREO” FALANGHINA METODO CLASSICO 	12%	N.S.	€ 38,00
Uvaggio: 100% Falanghina			

LIGURIA

Bisson

ABISSI METODO CLASSICO RISERVA MARINA PORTOFINO 	12%	2018	€ 100,00
		2019	€ 80,00
Uvaggio: 60% Bianchetta, 30% Vermentino, 10% Cimixa			

Franciacorta

LOMBARDIA

Ferghettina

FRANCIACORTA BRUT D.O.C.G. 12 , 5% N.S. € 42,00
Uvaggio: 80% Chardonnay, 10% Pinot nero, 10% Pinot bianco

FRANCIACORTA ROSE’ D.O.C.G. 12 , 5% 2019 € 43,00
Uvaggio: 65% Chardonnay, 35% Pinot nero

La Montina

FRANCIACORTA DOSAGE 12% N.S. € 55,00
ZERO D.O.C.G.
Uvaggio: 80% Chardonnay, 10% Pinot nero, 10% Pinot bianco

FRANCIACORTA SATEN 12% N.S. € 53,00
D.O.C.G.
Uvaggio: 65% Chardonnay, 35% Pinot nero

Ca’ Del Bosco

FRANCIACORTA BRUT 12% N.S. € 80,00
CUVÉE PRESTIGE D.O.C.G.
“44° EDIZIONE”
Uvaggio: 75% Chardonnay, 15% Pinot nero, 10% Pinot bianco

Bellavista

FRANCIACORTA “ALMA” 12,5% N.S. € 55,00
GRAN CUVÉE BRUT D.O.C.G.
Uvaggio: 80% Chardonnay, 19% Pinot nero, 1% Pinot bianco

Champagne

FRANCIA

Lallier

LALLIER CHAMPAGNE “R019” AOC BRUT 	12,5%	N.S.	€ 65,00
--	-------	------	---------

Uvaggio: 55% Pinot nero, 45% Chardonnay

Monmarthe

CHAMPAGNE BRUT PRIVILEGE 1ER CRU 	12%	N.S.	€ 55,00
---	-----	------	---------

Uvaggio: 50% Pinot nero, 50% Chardonnay

G.H. Mumm

CHAMPAGNE BRUT “GRAND CORDON” 	12,5%	N.S.	€ 80,00
--	-------	------	---------

Uvaggio: 45% Pinot nero, 25% Pinot Meunier, 30% Chardonnay

Moet & Chandon

CHAMPAGNE ICE IMPÉRIAL 	12,5%	N.S.	€ 90,00
--	-------	------	---------

Uvaggio: 40% Pinot nero, 40% Pinot Meunier, 20% Chardonnay

Bruno Paillard

CHAMPAGNE EXTRA BRUT AOC PREMIÈRE CUVÉE 	12%	N.S.	€ 90,00
--	-----	------	---------

Uvaggio: 45% Pinot nero, 33% Chardonnay, 22% Pinot Meunier

Laurent Perrier

CHAMPAGNE CUVÉE ROSÉ BRUT 	12%	N.S.	€ 125,00
--	-----	------	----------

Uvaggio: 100% Pinot nero

CHAMPAGNE “LA CUVÉE” BRUT 	12%	N.S.	€ 95,00
--	-----	------	---------

Uvaggio: 55% Chardonnay, 35% Pinot nero, 10% Pinot Meunier



VINI BIANCHI

CAMPANIA

Tenuta Le Lune del Vesuvio

FALANGHINA I.G.T.	13,5%	2023	€ 17,00 € 6,00
Uvaggio: 100% Falanghina			
CAPRETTONE D.O.C.	13%	2023	€ 26,00
Uvaggio: 100% Caprettone			
CATALANESCA D.O.C.	13%	2023	€ 26,00
Uvaggio: 100% Catalanesca del Monte Somma			

Azienda Agricola Orneta

GRECO DI TUFO D.O.C.G.	13%	2024	€ 20,00 € 6,00
Uvaggio: 100% Greco di Tufo			
FALANGHINA D.O.C.	13,5%	2023	€ 20,00
Uvaggio: 100% Falanghina			
FIANO DI AVELLINO D.O.C.G.	13%	2022	€ 20,00 € 6,00
Uvaggio: 100% Fiano di Avellino			

Casa D'Ambra

BIANCOLELLA D'ISCHIA D.O.C.	12,5%	2024	€ 34,00
Uvaggio: 100% Biancolella d'Ischia			

Antonio Mazzella

BIANCOLELLA D'ISCHIA D.O.C.	12,5%	2023	€ 36,00
Uvaggio: 100% Biancolella d'Ischia			
“VIGNA DEL LUME” BIANCOLELLA D.O.C.	12%	2023	€ 55,00
Uvaggio: 100% Biancolella d'Ischia			

Marisa Cuomo

COSTA D’AMALFI BIANCO D.O.C. . 	13,5%	2024	€ 39,00
Uvaggio: 60% Falanghina, 40% Biancolella			
FURORE BIANCO D.O.C. 	13,5%	2024	€ 44,00
Uvaggio: 40% Biancolella, 60% Falanghina			
RAVELLO BIANCO D.O.C. 	13,5%	2023	€ 44,00
Uvaggio: 40% Biancolella, 60% Falanghina			
FIORDUVA D.O.C. 	14%	2023	€ 90,00
Uvaggio: 30% Fenile, 30% Ginestra, 40% Ripoli			

Tenuta San Francesco

TRAMONTI BIANCO D.O.C. 	13%	2023	€ 33,00
Uvaggio: 40% Falanghina, 30% Biancolella, 30% Pepella			
PER EVA D.O.C. 	13%	2022	€ 55,00
Uvaggio: 65% Falanghina, 30% Ginestra, 5% Pepella			

Azienda Agricola Tredaniele

FIANO CORSOLE I.G.P. 	12,5%	2022	€ 30,00
Uvaggio: 100% Fiano			

Cantina Antonio Caggiano

FALANGHINA I.G.T. 	13,5%	2022	€ 28,00
Uvaggio: 100% Falanghina			
DEVON GRECO DI TUFO D.O.C.G. 	13,5%	2020	€ 35,00
Uvaggio: 100% Greco di Tufo			

Guido Marsella

FIANO DI AVELLINO D.O.C.G. 	14%	2021	€ 48,00
Uvaggio: 100% Fiano di Avellino			

Passo delle Tortore

“BACIO DELLE TORTORE” FIANO DI AVELLINO D.O.C.G. 	13%	2024	€ 44,00
Uvaggio: 100% Fiano			

Villa Diamante

FIANO DI AVELLINO “VIGNA DELLA CONGREGAZIONE” D.O.C.G. 	13,5%	2020	€ 53,00
Uvaggio: 100% Fiano			

Di Meo

FIANO DI AVELLINO D.O.C.G. 	13%	2023	€ 45,00
Uvaggio: 100% Fiano di Avellino			
GRECO DI TUFO D.O.C.G. 	13%	2023	€ 45,00
Uvaggio: 100% Greco di Tufo			

Romano Clelia

COLLI DI LAPIO FIANO DI AVELLINO D.O.C.G. 	13,5%	2022	€ 35,00
Uvaggio: 100% Fiano di Avellino			

Quintodecimo

EXULTET FIANO DI AVELLINO D.O.C.G. 	13%	2024	€ 85,00
Uvaggio: 100% Fiano di Avellino			
GIALLO D’ARLES GRECO DI TUFO D.O.C.G. 	13%	2023	€ 85,00
Uvaggio: 100% Greco di Tufo			
FALANGHINA D.O.C.G. 	13%	2024	€ 85,00
Uvaggio: 100% Falanghina			

Benito Ferrara

“VIGNA CICOGNA” GRECO DI TUFO D.O.C.G. 	13,5%	2021	€ 55,00
Uvaggio: 100% Greco di Tufo			

Cantina di Lisandro

LANCELLA PALLAGRELLO BIANCO D.O.C.G. 	13%	2023	€ 32,00
Uvaggio: 100% Pallagrello Bianco			

Cantine di Marzo

GRECO DI TUFO D.O.C.G. 	13%	2023	€ 32,00
Uvaggio: 100% Greco di Tufo			

Alfonso Rotolo

“SAN MATTEO” FIANO 	13,5%	2024	€ 30,00
Uvaggio: 100% Fiano			
PUGLIA			

Produttori di Manduria

“ALICE” I.G.T. VERDECA 	13%	2024	€ 26,00
Uvaggio: 100% Verdeca			

San Marzano

“EDDA” CHARDONNAY SALENTO I.G.P. 	13,5%	2021	€ 42,00
Uvaggio: 100% Chardonnay			
SICILIA			

Cantina Pellegrino

“TARENI” CHARDONNAY 	12,5%	2024	€ 22,00
Uvaggio: 100% Chardonnay			
“TARENI” INZOLIA 	12%	2024	€ 22,00
Uvaggio: 100% Inzolia			
SARDEGNA			

Costamolino

VERMENTINO DI SARDEGNA COSTAMOLINO ARGIOLAS 	14%	2023	€ 31,00
Uvaggio: 100% Vermentino di Sardegna			

TRENTINO-ALTO ADIGE

Elena Walch

GEWÜRZTRAMINER 14% 2022 € 40,00
ALTO ADIGE D.O.C. 

Uvaggio: 100% Gewürztraminer

Nals Margreid

MÜLLER THURGAU D.O.P. BIO  12,5% 2021 € 32,00

Uvaggio: 100% Müller Thurgau

CHARDONNAY D.O.C.  13,5% 2023 € 33,00

Uvaggio: 100% Chardonnay

Terlan

CHARDONNAY D.O.C.  13% 2024 € 36,00

Uvaggio: 100% Chardonnay

Cantina Colterenzio

PINOT GRIGIO D.O.C.  13,5% 2024 € 31,00

Uvaggio: 100% Pinot grigio

FRIULI-VENEZIA GIULIA

Jermann

RIBOLLA GIALLA DOP 12,5% 2022 € 55,00
“VINNAE” 

Uvaggio: 100% Ribolla gialla

PIEMONTE

Ceretto

“BLANGÈ” LANGHE DOC  13% 2024 € 48,00

Uvaggio: 100% Sauvignon blanc



VINI ROSÉ

CAMPANIA

Dispensa San Salvatore

VETERE I.G.P.  11,5% 2024 € 34,00
Uvaggio: 100% Aglianico

Marisa Cuomo

COSTA D'AMALFI 13% 2023 € 38,00
ROSATO D.O.C. 
Uvaggio: 50% Piediroso, 50% Aglianico

Azienda Agricola Tredaniele

ANNA CAMPANIA 13% 2023 € 32,00
ROSATO I.G.P. 
Uvaggio: 100% Pinot Nero

Tenuta Macellaro

“ROSADEA” PAESTUM 12% 2024 € 35,00
ROSATO 
Uvaggio: 100% Montepulciano di Paestum

PUGLIA

Leone De Castris

FIVE ROSES I.G.T.  12% 2024 € 28,00
Uvaggio: 90% Negroamaro, 10% Malvasia nera

San Marzano

TRAMARI PRIMITIVO 12,5% 2024 € 30,00
ROSÉ I.G.P. 
Uvaggio: 100% Primitivo

Puglia Pop

“TRIGLIA” NEGROAMARO 12,5% 2024 € 39,00
ROSÉ I.G.P. 
Uvaggio: 100% Negroamaro

TOSCANA

Frescobaldi

“ALIE AMMIRAGLIA”
ROSATO I.G.T. 

12%

2024

€ 30,00

Uvaggio: 75% Syrah, 25% Vermentino

VENEZIA-GIULIA

Masi

“ROSA DEI MASI”
TREVENEZIE I.G.T. 

12%

2024

€ 28,00

Uvaggio: 100% Merlot

FRANCIA

Gerard Bertrand

“COTE DES ROSES”
LANQUEDOC AOC 

11,5%

2024

€ 34,00

Uvaggio: 40% Grenache, 30% Cinsault,
30% Syrah

Exhib’

“COTES DE THAU” CAP
D’AGDE IGP ROSÉ 

13%

2023

€ 38,00

Uvaggio: 25% Carignan, 30% Cinsault,
20% Grenache, 25% Merlot



VINI ROSSI

CAMPANIA

Tenuta Le Lune del Vesuvio

AGLIANICO I.G.P.

Uvaggio: 100% Aglianico

12,5%

2023

€ 16,00
 € 6,00

Cantine Federiciane

GRAGNANO ROSSO
FRIZZANTE

Uvaggio: 45% Aglianico, 25%
Sciascinoso, 30% Piediroso

10,5%

2021

€ 25,00

Cinzia Maucione

CHJANU MAJURI I.G.T.
PAESTUM (SENZA SOLFITI)

Uvaggio: 40% Barbera, 30%
Sangiovese, 30% Merlot

15%

2022

€ 25,00

PUGLIA

Produttori di Manduria

ACID CRAB NEGROAMARO
SALENTO I.G.T.

Uvaggio: 100% Negroamaro

13%

2023

€ 30,00

ELECTRIC BEE PRIMITIVO
I.G.T. SALENTO

Uvaggio: 100% Primitivo

13,5%

2022

€ 30,00

TRENTINO-ALTO ADIGE

St. Michael Eppan

PINOT NERO

Uvaggio: 100% Pinot nero

14%

2023

€ 30,00



BIRRE ARTIGIANALI

Birrificio del Forte

La Mancina

7.5%

33cl

€ 6,50

Colore: Dorato

Stile: Belgian strong ale

Amaro:     

Gassa d'amante

4.5%

33cl

€ 6,50

Colore: Dorato chiaro

Stile: Golden ale

Amaro:     

Regina del mare

8%

33cl

€ 6,50

Colore: Ramato carico

Stile: Dubbel

Amaro:     

Colle sud

5%

33cl

€ 6,50

Colore: Chiaro

Stile: Session IPA

Amaro:     



BEVANDE

ACQUA	€ 3,00
COCA COLA (in vetro 33 cl.)	€ 3,00
CAFFÈ	€ 2,00

Amari e distillati

AMARO DEL CAPO	€ 3,00
AMARO JÄGERMEISTER/MONTENEGRO	€ 3,00
AMARO MANDORLA E MANDARINO	€ 3,50
AMARO JEFFERSON/AMARA	€ 4,00
AMARO DI FIANO	€ 4,00
FINOCCHIETTO/LIQUIRIZIA	€ 3,50
LIMONCELLO (Liquorificio Gambardella - Minori)	€ 3,50
CREMA DI MELONE (Liquorificio Gambardella - Minori)	€ 3,50
CICERENELLA ARANCIA E ANICE (Liquorificio Mansi - Minori)	€ 3,50
GRAPPA BARRICATA BERTA	€ 5,00
GRAPPA LISCIA BERTA	€ 5,00
PASSITO LIQUOROSO	€ 6,00
COGNAC HENNESY	€ 6,00
WHISKY	€ 6,00
RHUM DIPLOMATICO	€ 8,00
GIN TONIC	€10.00
APEROL SPRITZ	€10.00

