



# LA TORRETTA

— C E T A R A —

MENU RISTORANTE

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

## 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.

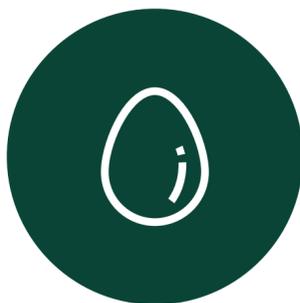
## ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI



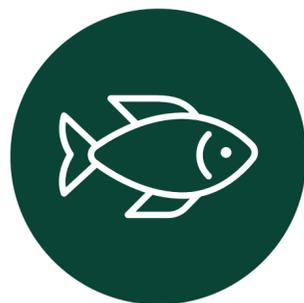
**Glutine**



**Crostacei e derivati**



**Uova**



**Pesce e derivati**



**Arachidi e derivati**



**Soia e derivati**



**Latte e derivati**



**Frutta a guscio e derivati**



**Sedano e derivati**



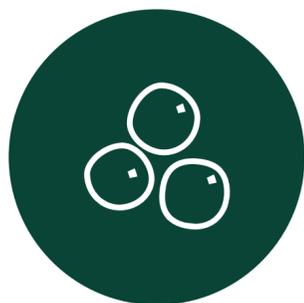
**Senape e derivati**



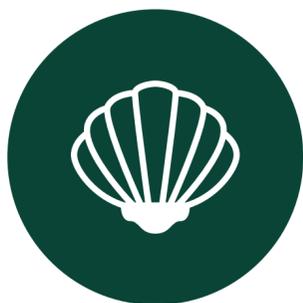
**Semi di sesamo e derivati**



**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 2,00€**



# COTTI E CRUDI

ANTIPASTO DEL LANNIO      € 16,00  
Percorso degustativo con assaggi a cura dello chef

IMPEPATA DI COZZE  € 10,00

ALICI AL BACIO       € 3,00  
Alici di Cetara ripiene con provola di Agerola,  
impanate e fritte per 1 pz.

PANE, BURRO FRANCESE E ALICI DI CETARA    € 8,00  
per 5 pz.

IL NOSTRO POLPO E PATATE E CARCIOFI\*   € 16,00  
Polpo cotto a bassa temperatura e poi grigliato,  
accompagnato da patate e carciofi in diverse consistenze

TAGLIERE DI MARE       €20,00  
Selezione di marinati, affumicati, stagionati e insaccati  
HOME-MADE

CRUDO D'AMARE\*\*    dai € 16,00  
Secondo disponibilità del giorno

MENÙ DEGUSTAZIONE       
da 7 portate con antipasto del Lannio € 65,00  
da 7 portate € 55,00  
da 4 portate con antipasto del Lannio € 45,00

\*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



€ 13,00

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

### PACCHERO



dai € 15,00

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

ai € 30,00

### RISOTTO



€ 16,00

Riso *Vialone Nano* "Riserva San Massimo" con cozze, crema di carciofi di Paestum IGP e spuma soffice di pecorino di Bagnoli

minimo 2  
quantità

### SPAGHETTONE



€ 15,00

Spaghettone quadrato *Matt Monograno Felicetti* con lupini, broccoli "Friarielli" e bottarga di tonno

*Per tavoli da 10 persone in su saremo lieti di servire un menu unico.*



# SECONDI A MODO NOSTRO

## SALSICCIA E BROCCOLI

Salsiccia di mare e broccoli

€ 18,00

## CUOPPO FRITTO

Calamari, alici, gamberi\* e pesci di paranza  
(se disponibili questi ultimi)

€ 16,00

# Pescato del giorno

A SECONDA DELLA DISPONIBILITÀ

## AL FORNO

Pescato del giorno cotto al forno con pomodorini e patate

€ 60,00 al kg

## ALLA GRIGLIA

Pescato del giorno grigliato

€ 60,00 al kg

## ALL' AMMIRAGLIA

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

€ 60,00 al kg

## FANTASIA DELLO CHEF

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

€ 60,00 al kg

\*La materia prima di questo piatto potrebbe essere surgelato



# BOLLICINE

## Prosecchi

FRIULI-VENEZIA GIULIA

### *Montagner*

PROSECCO VALDOBBIADENE 12% 2022 € 28,00  
SUPERIORE DOCG EXTRA DRY  
MILLESIMATO 

Uvaggio: 100% Glera

Zona di produzione: Conegliano (TV),  
Valdobbiadene (TV)

Abbinamenti: Aperitivi, risotti, molluschi

PROSECCO ROSE' 12% 2020 € 22,00  
MILLESIMATO DOC 

Uvaggio: 100% Glera

Zona di produzione: Conegliano (TV),  
Valdobbiadene (TV)

Abbinamenti: Aperitivi, risotti, molluschi,  
frutti di mare

# Franciacorta

LOMBARDIA

## *Ferghettina*

FRANCIACORTA BRUT D.O.C.G. 🍷 12,5% N.S. € 42,00

Uvaggio: 80% Chardonnay, 10% Pinot nero, 10% Pinot bianco

Zona di produzione: Adro (BS)

Abbinamenti: Aperitivi, crudi, frittura, zuppe di pesce

FRANCIACORTA ROSE' D.O.C.G. 🍷 12,5% N.S. € 43,00

Uvaggio: 65% Chardonnay, 35% Pinot nero

Zona di produzione: Adro (BS)

Abbinamenti: Aperitivi, crudo, piatti leggeri

## *Ca' Del Bosco*

FRANCIACORTA BRUT CUVÉE PRESTIGE D.O.C.G. "44° EDIZIONE" 🍷 12,5% N.S. € 75,00

Uvaggio: 75% Chardonnay, 15% Pinot nero, 10% Pinot bianco

Zona di produzione: Erbusco (BS)

Abbinamenti: Antipasti caldi, aperitivi, frittura, crudi, primi di pesce

# Champagne

FRANCIA

## *Lallier*

LALLIER CHAMPAGNE “R020“ 12 , 5% N.S. € 65,00  
AOC BRUT 🍷

Uvaggio: 55% Pinot nero, 45%

Chardonnay

Zona di produzione: Vallée De La Marne,  
Champagne-Ardenne

Abbinamenti: Aperitivi, crudo, crostacei,  
primi di pesce

## *G.H. Mumm*

CHAMPAGNE BRUT 🍷 12% N.S. € 75,00  
“GRAND CORDON“

Uvaggio: 45% Pinot nero, 25% Pinot

Meunier, 30% Chardonnay

Zona di produzione: Montagne De Reims,  
Champagne-Ardenne

Abbinamenti: Piatti delicati, crudo di  
pesce, crostacei

## *Bruno Paillard*

CHAMPAGNE BLANC DES 🍷 12% N.S. € 90,00  
BLANC AOC PREMIÈRE  
CUVÉE

Uvaggio: 45% Pinot nero, 33%

Chardonnay, 22% Pinot Meunier Zona di  
produzione: Montagne De Reims,

Champagne-Ardenne Abbinamenti:

Aperitivi, crudo, crostacei, primi di pesce



# VINI BIANCHI

CAMPANIA

## *Tenuta Le Lune del Vesuvio*

FALANGHINA I.G.T.  12,5% 2021 € 16,00  
 € 6,00  
Uvaggio: 100% Falanghina  
Zona di produzione: Vigneti selezionati nel napoletano  
Abbinamenti: Frutti di mare, crostacei, pesce grigliato

CAPRETTONE D.O.C.  13% 2023 € 25,00  
Uvaggio: 100% Caprettone  
Zona di produzione: Vigneti alle pendici del Vesuvio  
Abbinamenti: Frutti di mare, antipasti freddi, baccalà

CATALANESCA D.O.C.  13% 2023 € 26,00  
Uvaggio: 100% Catalanesca del Monte Somma  
Zona di produzione: Vigneti selezionati sul Monte Somma  
Abbinamenti: Crostacei, pesce bianco, ostriche

## *Azienda Agricola Orneta*

GRECO DI TUFO D.O.C.G.  13,5% 2021 € 20,00  
 € 6,00  
Uvaggio: 100% Greco di Tufo  
Zona di produzione: Tufo (AV)  
Abbinamenti: Crostacei, grigliate di pesce

FALANGHINA D.O.C.  12,5% 2021 € 20,00  
Uvaggio: 100% Falanghina  
Zona di produzione: Vigneti siti nel beneventano  
Abbinamenti: Antipasti freddi, primi con frutti di mare

FIANO DI AVELLINO D.O.C.G.  13% 2021 € 20,00  
 € 6,00  
Uvaggio: 100% Fiano di Avellino  
Zona di produzione: Candida (AV), Montefalcione (AV)  
Abbinamenti: Piatti di pesce elaborati e frutti di mare

## Marisa Cuomo

COSTA D'AMALFI  
BIANCO D.O.C.  13,5% 2023 € 38,00

Uvaggio: 60% Falanghina, 40%  
Biancolella  
Zona di produzione: Cetara (SA), frazione  
Raito, Vietri sul Mare (SA)  
Abbinamenti: Grigliate, primi a base di  
pesce, frittura

RAVELLO BIANCO D.O.C.  13,5% 2023 € 42,00

Uvaggio: 40% Biancolella, 60%  
Falanghina  
Zona di produzione: Ravello (SA),  
Scala (SA)  
Abbinamenti: Pesci delicati, crudi e  
frutti di mare

## Tenuta San Francesco

TRAMONTI BIANCO D.O.C.  13% 2023 € 32,00

Uvaggio: 40% Falanghina, 30%  
Biancolella, 30% Pepella  
Zona di produzione: Tramonti (SA)  
Abbinamenti: Antipasti di pesce, frutti di  
mare

PER EVA D.O.C.  13% 2021 € 55,00

Uvaggio: 65% Falanghina, 30%  
Ginestra, 5% Pepella  
Zona di produzione: Tramonti (SA)  
Abbinamenti: Antipasti di pesce, frutti di  
mare

## Cantina Antonio Caggiano

DEVON GRECO DI  
TUFO D.O.C.G.  13,5% 2020 € 35,00

Uvaggio: 100% Greco di Tufo  
Zona di produzione: Tufo (AV)  
Abbinamenti: Secondi di pesce, primi  
piatti, crostacei

## *Villa Diamante*

FIANO DI AVELLINO “VIGNA DELLA CONGREGAZIONE” D.O.C.G. 

13,5%

2020

€ 53,00

Uvaggio: 100% Fiano  
Zona di produzione: Montefredane (AV)  
Abbinamenti: Crostacei, antipasti di pesce

## *Cantine di Marzo*

GRECO DI TUFO D.O.C.G. 

13%

2021

€ 32,00

Uvaggio: 100% Greco di Tufo  
Zona di produzione: Tufo (AV)  
Abbinamenti: Secondi di pesce, grigliate

## *Quintodecimo*

GIALLO D'ARLES GRECO DI TUFO D.O.C.G. 

13,5%

2023

€ 85,00

Uvaggio: 100% Fiano di Avellino  
Zona di produzione: Lapio (AV)  
Abbinamenti: Primi piatti a base di pesce, antipasti freddi, grigliate di pesce

## *Cantina di Lisandro*

LANCELLA PALLAGRELLO  BIANCO D.O.C.G.

13%

2023

€ 32,00

Uvaggio: 100% Pallagrello Bianco  
Zona di produzione: Castel Campagnano (CE)  
Abbinamenti: Piatti elaborati, zuppe di pesce, crostacei

TOSCANA

## *Ornellaia*

POGGIO ALLE GAZZE DELL'ORNELLAIA I.G.T. 

13,5%

2019

€ 85,00

Uvaggio: 61% Sauvignon blanc, 23% Viognier, 14% Vermentino, 3% Petit Manseng  
Zona di produzione: Castagneto Carducci (LI)  
Abbinamenti: Primi e secondi di pesce, zuppe e crudi

## TRENTINO-ALTO ADIGE

### *Elena Walch*

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

Uvaggio: 100% Gewürztraminer  
Zona di produzione: Termeno sulla  
Strada del Vino (BZ), Caldaro (BZ)  
Abbinamenti: Crostacei, grigliate, primi di  
pesce

### *Nals Margreid*

MÜLLER THURGAU D.O.P. BIO  13% 2021 € 32,00

Uvaggio: 100% Müller Thurgau  
Zona di produzione: Nalles (BZ)  
Abbinamenti: Molluschi, pesce alla  
griglia, primi piatti

CHARDONNAY D.O.C.  14,5% 2023 € 33,00

Uvaggio: 100% Chardonnay  
Zona di produzione: Nalles (BZ)  
Abbinamenti: Aperitivo, molluschi, crudi  
di pesce

## FRIULI-VENEZIA GIULIA

### *Rodaro*

RIBOLLA GIALLA DOP  13,5% 2022 € 35,00

Uvaggio: 100% Ribolla gialla  
Zona di produzione: Spessa (UD)  
Abbinamenti: Crostacei, antipasti di  
pesce e primi piatti

SAUVIGNON DOP  14% 2022 € 34,00

Uvaggio: 100% Sauvignon blanc  
Zona di produzione: Spessa (UD)  
Abbinamenti: Primi di pesce, antipasti  
freddi



# VINI ROSÉ

## CAMPANIA

### *Cantina I Patrizi*

VITE IRPINIA ROSATO 12% 2023 € 26,00  
D.O.C. 

Uvaggio: 100% Aglianico

Zona di produzione: Luogosano (AV)

Abbinamenti: Antipasti, frittura di pesce e crudi

### *Azienda Agricola Tredaniele*

ANNA CAMPANIA 12% 2023 € 32.00  
ROSATO I.G.P. 

Uvaggio: 100% Pinot Nero

Zona di produzione: Luogosano (AV)

Abbinamenti: Arrostiti di pesce,

## PUGLIA

### *Leone De Castris*

FIVE ROSES I.G.T.  12% 2022 € 28,00

Uvaggio: 90% Negroamaro, 10% Malvasia nera

Zona di produzione: Salice Salentino (LE)

Abbinamenti: Primi di pesce, frittore



# VINI ROSSI

## CAMPANIA

### *Cinzia Maucione*

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

14%

2021

€ 24,00

Uvaggio: 40% Barbera, 30%  
Sangiovese, 30% Merlot  
Zona di produzione: Acquara (SA)  
Abbinamenti: Arrostiti di pesce, piatti  
elaborati

## TRENTINO-ALTO ADIGE

### *St. Michael Eppan*

14%

2023

€ 30,00

PINOT NERO 

Uvaggio: 100% Pinot nero  
Zona di produzione: Appiano (BZ)  
Abbinamenti: Primi piatti leggeri,  
arrostiti di pesce



# BEVANDE

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

## Amari e distillati

AMARO DEL CAPO	€ 3,00
AMARO JÄGERMEISTER	€ 3,00
AMARO MONTENEGRO	€ 3,00
AMARO JEFFERSON	€ 3,00
LIQUORE AL FINOCCHIETTO	€ 3,00
LIMONCELLO (Liquorificio Gambardella - Minori)	€ 3,50
MELONCELLO (Liquorificio Mansi - Minori)	€ 3,50
GRAPPA BARRICATA BERTA	€ 4,50
GRAPPA LISCIA BERTA	€ 3,50
PASSITO LIQUOROSO PELLEGRINO	€ 4,00
WHISKY JACK	€ 6,00
RHUM DIPLOMATICO	€ 6,00
GIN TONIC	da €10.00



  [ristorantelatorrettacetara.it](http://ristorantelatorrettacetara.it)

Via della Repubblica 15, Cava de' Tirreni