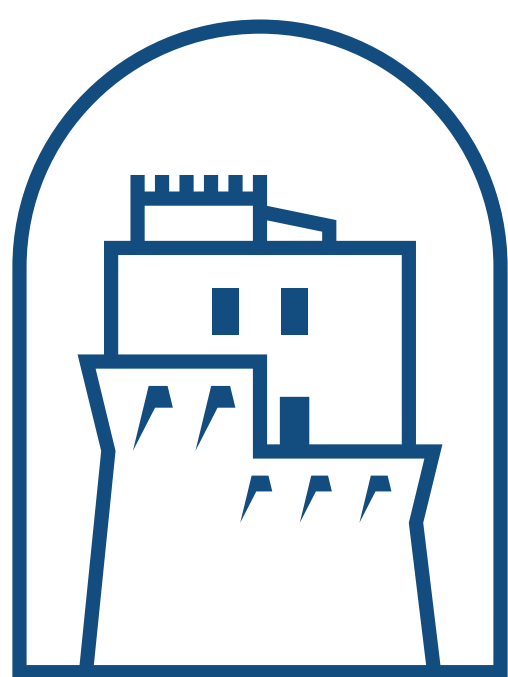




LA TORRETTA

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.

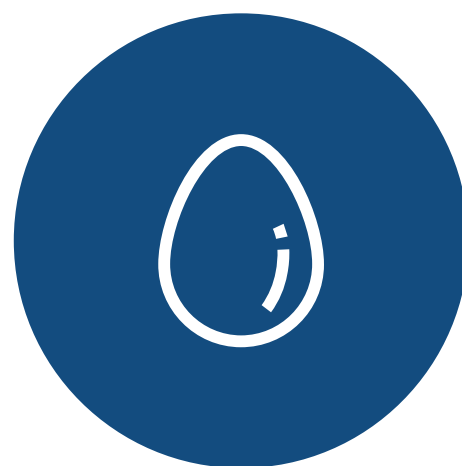
ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI



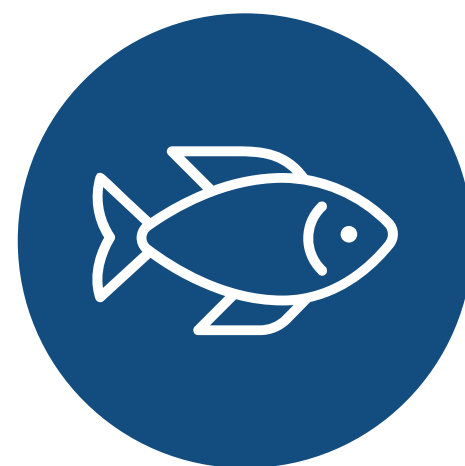
Glutine



**Crostacei
e derivati**



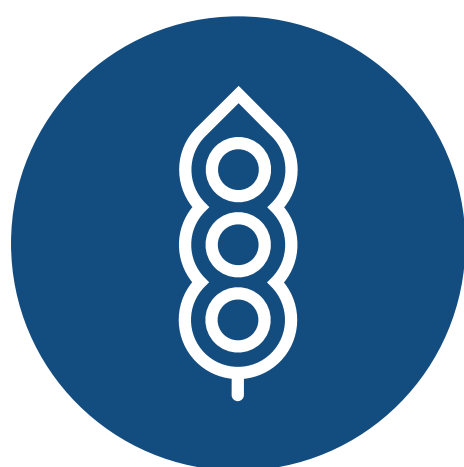
Uova



**Pesce e
derivati**



**Arachidi e
derivati**



**Soia e
derivati**



**Latte e
derivati**



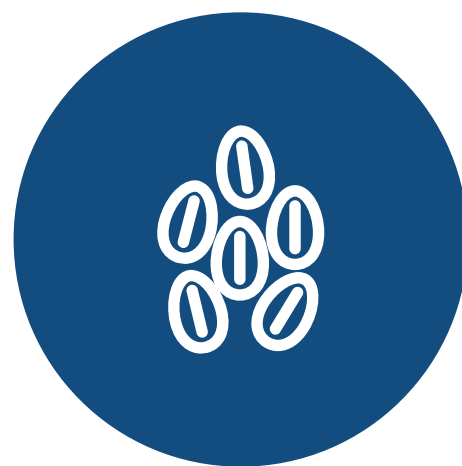
**Frutta a
guscio e
derivati**



**Sedano e
derivati**



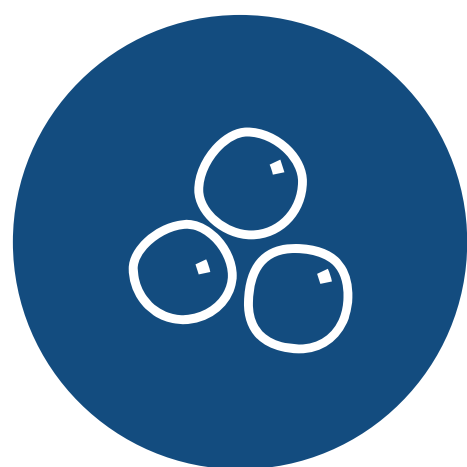
**Senape e
derivati**



**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



€ 11,00

Peppered mussels

SAUTE' DI FRUTTI DI MARE



€ 16,00

Accompagnato da crostoni di pane HOME-MADE

Saute' of shellfish with toasted bread

PANE, BURRO FRANCESE E ALICI DI CETARA



€ 10,00

Bruschetta with butter and fillets of Cetara anchovies

per 5 pz.

IL NOSTRO POLPO E PATATE VARIOPINTO*



€ 16,00

Polpo cotto a bassa temperatura e poi grigliato, accompagnato da patate e fagiolini

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

CRUDO D'AMARE **



dai € 16,00

Secondo disponibilità del giorno

*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



€ 15,00

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

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

RISOTTO



€ 16,00

Riso *Vialone Nano* “Riserva San Massimo” con alici, menta, caciocavallo irpino DOP e sfusato amalfitano

Rice with anchovies, mint, caciocavallo DOP cheese and lemon

minimo 2
quantità

SPAGHETTONE DI MAZARA



€ 18,00

Spaghettone quadrato *Matt Monograno Felicetti* con gamberi rossi di Mazara, asparagi e bottarga di tonno DOP

Spaghetti with red shrimp from Mazara, asparagus and tuna bottarga DOP

Mani in pasta per...

TAGLIOLINI



€ 22,00

Pasta fresca con calamaretti spillo, spuma di piselli alla menta e pane saporito

Fresh pasta with spiny squid, mint pea mousse and savory bread

*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



€ 18,00

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

SALSICCIA E BROCCOLI



€ 22,00

Salsiccia di tonno e calamari accompagnata da broccoli saltati
Tuna and squid sausage accompanied by broccoli

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

DELIZIA AL LIMONE

€ 7,00

Pan di Spagna con crema pasticcera al succo di limone e ricoperto con una salsa profumata con bucce di limone Costa d'Amalfi I.G.P.

RICOTTA E PERE

€ 7,00

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

BABAMISÙ

€ 7,00

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

PANAREA

€ 7,00

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

ASIA

€ 7,00

Mousse al cioccolato a latte con un interno di bavarese e croccantino alle nocciole pralinate

FORESTA NERA

€ 7,00

Pan di Spagna al cacao, bagnato con liquore e farcito con mousse al cioccolato fondente, ciliegie e panna montata



BOLLICINE

Prosecchi

FRIULI-VENEZIA GIULIA

Montagner

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

Uvaggio: 100% Glera
Zona di produzione: Conegliano (TV),
Valdobbiadene (TV)
Abbinamenti: Aperitivi, risotti, molluschi

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

Uvaggio: 100% Glera
Zona di produzione: Conegliano (TV),
Valdobbiadene (TV)
Abbinamenti: Aperitivi, risotti, molluschi,
frutti di mare

Bortolomiol

“PRIOR” VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. BRUT 	12%	2022	€ 25,00
--	-----	------	---------

Uvaggio: 100% Glera
Zona di produzione: Valdobbiadene
(TV)
Abbinamenti: Crudi, antipasti di pesce,
fritture

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. 12 , 5% N.S. € 75,00
“44° EDIZIONE“

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 “R019” 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 EXTRA BRUT  12% N.S. € 90,00
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
Uvaggio: 100% Falanghina			 € 6,00
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 Ornetà

GRECO DI TUFO D.O.C.G. 	13,5%	2021	€ 20,00
Uvaggio: 100% Greco di Tufo			 € 6,00
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
Uvaggio: 100% Fiano di Avellino			 € 6,00
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

Casa D’Ambra

BIANCOLELLA D’ISCHIA D.O.C. 

12%

2023

€ 33,00

Uvaggio: 100% Biancolella d’Ischia
Zona di produzione: Forio (NA)
Abbinamenti: Antipasti freddi, pesci delicati, frittura

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

Azienda Agricola Tredaniele

CORSOLE FIANO I.G.P. 	12,5%	2020	€ 30,00
--	-------	------	---------

Uvaggio: 100% Fiano
Zona di produzione: Vigneti selezionati in campania
Abbinamenti: Pesci delicati, antipasti caldi di pesce e primi

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

EXULTET FIANO DI AVELLINO 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

GIALLO D’ARLES GRECO DI TUFO D.O.C.G. 	13,5%	2019	€ 85,00
---	-------	------	---------

Uvaggio: 100% Greco di Tufo
Zona di produzione: Mirabella Eclano (AV)
Abbinamenti: Secondi di pesce, frittura, primi piatti elaborati 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 13,5% 2019 € 85,00
DELL’ORNELLAIA I.G.T. 

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

Dispensa San Salvatore

VETERE I.G.P.  11,5% 2022 € 34,00

Uvaggio: 100% Aglianico
Zona di produzione: Paestum (SA)
Abbinamenti: Molluschi, crostacei, primi
ai frutti di mare

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, frittura



VINI ROSSI

CAMPANIA

Tenuta Le Lune del Vesuvio

AGLIANICO I.G.P.

12 , 5%

2019

€ 16,00

€ 6,00

Uvaggio: 100% Aglianico
Zona di produzione: Vigneti selezionati
nel Napoletano
Abbinamenti: Arrosti, piatti elaborati

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: Arrosti 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,
arrosti di pesce



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	€ 3,00
AMARO MONTENEGRO	€ 3,00
AMARO JEFFERSON	€ 4,00
LIQUORE AL FINOCCHIETTO	€ 3,00
LIMONCELLO (Liquorificio Gambardella - Minori)	€ 3,50
MELONCELLO (Liquorificio Mansi - Minori)	€ 3,50
CICIRINELLA ARANCIA E ANICE (Liquorificio Mansi - Minori)	€ 3,50
GRAPPA BARRICATA	€ 4,50
GRAPPA LISCIA	€ 3,50
PASSITO LIQUOROSO	€ 4,00
WHISKY	€ 6,00
RHUM	€ 6,00
GIN TONIC	€10.00

