

# Menù



*Marine*

natural concept



## ● freselleria

### **Fresella Classica “Acqua Sale”**

*Pomodorini, basilico, olio evo*

**€ 10,00**

### **Fresella Caprese**

*Pomodorini, fiordilatte o mozzarella di bufala d.o.p., basilico, olio evo*

**€ 11,00**

### **Fresella Olivella**

*Pomodorini, olive nere, acciughe, olio evo*

**€ 11,00**

### **Fresella Marina**

*Pomodorini, tonno sott'olio, olio evo*

**€ 11,00**

### **Fresella Voglio Tutto**

*Pomodorini, acciughe, fiordilatte o mozzarella di bufala d.o.p.,  
olive nere, basilico, olio evo*

**€ 12,00**

## ● Sfizieria

### **Melanzane alla cilentana**

*Un classico cilentano: melanzane “mbuttonate”, ripiene di formaggio*

**€ 9,00**

### **Parmigiana di melanzane**

*Le melanzane fritte che si sposano con pomodoro, basilico e formaggio*

**€ 9,00**



## ● *Classicheria*

### **Affettato di Prosciutto crudo DOP**

**€ 10,00**

*L'affettato classico: Prosciutto Crudo di Parma D.O.P.*

### **Mozzarella di bufala fresca**

**€ 10,00**

*La Mozzarella o i Bocconcini di Bufala D.O.P. di Battipaglia*

### **Prosciutto e mozzarella**

**€ 12,00**

*Affettato di Prosciutto Crudo di Parma D.O.P. con Mozzarella di Bufala D.O.P.*

### **Caprese**

**€ 10,00**

*Il tricolore: fiordilatte o Mozzarella di Bufala D.O.P. con pomodoro e basilico*

### **Carpaccio di Bresaola**

**€ 10,00**

*Affettato di Bresaola I.G.P. servito su letto di rucola con succo di limone*

## ● *Insalateria*

### **L'insalata di pomodori**

*I pomodori del nostro orto conditi al naturale*

**€ 7,00**

### **L'insalata verde**

*L'insalata del nostro orto*

**€ 6,00**

### **L'insalata mix**

*L'insalata verde, arricchita dalle verdure del nostro orto*

**€ 8,00**

### **L'insalata marinara**

*L'insalata verde, con tonno sott'olio e le verdure del nostro orto*

**€ 10,00**



## ● Paninetteria

### **Rella**

*Pomodoro, mozzarella*

**€ 8,00**

### **Doro**

*Tonno, pomodoro*

**€ 8,00**

### **Sciutto**

*Prosciutto, mozzarella*

**€ 8,00**

### **Giana**

*Parmigiana*

**€ 9,00**

## ● Caffetteria

### **Caffè Espresso**

**€ 1,50**

### **Caffè Decaffeinato**

**€ 2,00**

### **Crema di Caffè**

**€ 2,50**

## ● Bibite

<b>Acqua 0,5 lt.</b>	<b>€ 1,50</b>
<b>Succhi di Frutta</b>	<b>€ 3,00</b>
<b>Succo di Mirtillo</b>	<b>€ 4,00</b>
<b>Coca Cola &amp; Coca Cola Zero</b>	<b>€ 3,00</b>
<b>Fanta</b>	<b>€ 3,00</b>
<b>Estathè Limone o Pesca</b>	<b>€ 3,00</b>
<b>Schweppes</b>	<b>€ 3,50</b>
<b>Cedrata Tassoni</b>	<b>€ 4,00</b>
<b>Crodino</b>	<b>€ 4,00</b>



## ● Birre

<b>Nastro Azzurro</b>	<b>€ 4,00</b>
<b>Ichnusa non Filtrata</b>	<b>€ 4,00</b>
<b>Heineken</b>	<b>€ 5,00</b>
<b>Corona</b>	<b>€ 5,00</b>

## ● Aperitime

<b>AperiMood (con Cilento food)</b>	<b>€ 15,00</b>
<b>AperiTime (completo con food)</b>	<b>€ 10,00</b>
<b>Natural (solo beverage)</b>	<b>€ 7,00</b>
<i>Spritz</i>	
<i>AperTass</i>	
<i>Gin Tonic</i>	
<i>Gin Lemon</i>	
<i>Mojito</i>	
<i>Vodka Tonic</i>	
<i>Vodka Lemon</i>	

## ● *Al Calice*

### **Jacur – Bernardi**

*Spumante Extra Dry, Conegliano Veneto*

**€ 5,00**

### **Le Saure – D'Antiche Terre**

*Greco di Tufo DOCG, Manocalzati*

**€ 7,00**

### **Il Passo delle Volpi - D'Antiche Terre**

*Irpinia Falanghina DOC, Manocalzati*

**€ 6,00**

## ● *Rossi*

### **Jungano – A.A. San Salvatore**

*Paestum IGP Aglianico, Stio*

**€ 28,00**

## ● *Rosati*

### **Vetere – A.A. San Salvatore**

*Paestum IGP Rosato, Stio*

**€ 28,00**





● *Bianchi*

**Palinure – A.A San Salvatore**

*Paestum IGP Bianco, Stio*

€ 25,00

**I Tre Filari – D'Antiche Terre**

*Coda di Volpe DOC, Manocalzati*

€ 20,00

**Le Saure – D'Antiche Terre**

*Greco di Tufo DOCG, Manocalzati*

€ 24,00

**Il Passo delle Volpi – D'Antiche Terre**

*Irpinia Falanghina DOC, Manocalzati*

€ 22,00

**Fiano di Avellino – Colli di Lapio - Clelia Romano**

*Fiano di Avellino DOCG, Lapio*

€ 30,00

**Alèxandros – Colli di Lapio - Clelia Romano**

*Greco di Tufo DOCG, Lapio*

€ 28,00

● *Bollicine*

**Prà dei Salt – Bernardi**

*Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene DOCG, Conegliano Veneto*

**€ 26,00**

**Elena – D'Antiche Terre**

*Greco di Tufo DOCG Frizzante, Manocalzati*

**€ 20,00**

**Franciacorta – Ferghettina**

*Franciacorta Brut DOCG, Adro*

**€ 45,00**

**Franciacorta – Enrico Gatti**

*Franciacorta DOCG, Spumante Brut Satèn, Erbusco*

**€ 60,00**



*Marine*

natural concept