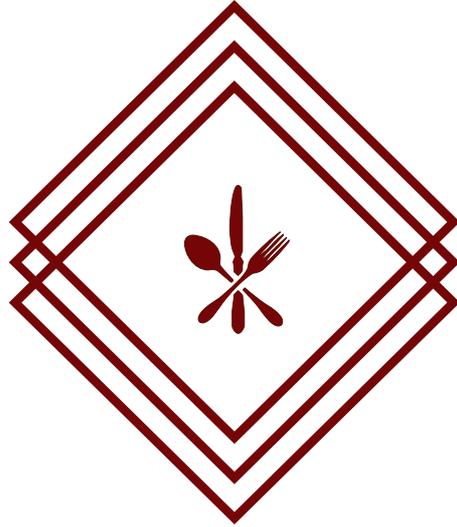


LA TANA DI
CAGLIOSTRO



H O S T A R I A

*...il racconto
di un territorio*

CUCINA TIPICA GAETANA

Antipasti

Tiella di Polpo * (1 pz.)

Salad cake with octopus, olives, tomato

€ 4,00

Sautè di Cozze

Mussels with oil garlic, wine parsley

€ 12,00

Polpette di Alici (2 pz.)

Anchovies fishball with tomato sauce

€ 10,00

Alici marinate

Anchovies with oil winegard

€ 8,00

Insalata di Polpo *

Salad with octopus and vegetables

€ 13,00

* *Materia prima utilizzata surgelata all'origine.*

COPERTO € 2,00 A PERSONA Service € 2,00 for persons

Primi Piatti

Tutti i prodotti ittici utilizzati per i Primi Piatti sono **ESCLUSIVAMENTE FRESCHI E LOCALI**

Spaghetti con Lupini

Spaghetti with clams, wine, parsley, oil and garlic

€ 14,00

Penne al pomodoro

Pasta with tomato and oil

€ 10,00

Ravioli artigianali del Pastificio “Pasta Indipendente” ripieni di gamberi e patate, con mazzancolle e crema di zucchine

Ravioli with shrimps and zucchini

€ 18,00

Linguine della Tana

con cozze, vongole, mazzancolle e pomodoro

Linguine from the Cagliostro Tana's with mussels, clams, shrimps, octopus and tomato

€ 18,00

Casarecce al Polpo verace, pomodoro e olive di Gaeta

Pasta with octopus, tomato and olive di Gaeta

€ 16,00

Scialatiello artigianale del Pastificio “Pasta Indipendente”

con cozze, lupini e pomodorino

Pasta with mussels, shrimps and tomato

€ 16,00

Linguina mazzancolle e limone

Pasta with shrimps and lemon

€ 18,00

Votapiatto

Tutti i prodotti ittici utilizzati per le Votapiatto sono **ESCLUSIVAMENTE FRESCHI E LOCALI**

Votapiatto di Calamarelle

Tipical dish squid

€ 30,00

Votapiatto di Totanetti

Tipical dish fried floured small squid

€ 20,00

Votapiatto di Triglie

Tipical local dish with fried mullet

€ 16,00

Votapiatto di Alici

Tipical local dish with fried anchovies

€ 16,00

Votapiatto di Argentini

Tipical local dish with fried fish

€ 16,00

Secondi Piatti

Utilizziamo PESCE FRESCO e ove non possibile verrà selezionato CONGELATO DI QUALITÀ

Pesce Serra con erbe, limone e contorno di verdure

Blue fish with lemon and herbs

€ 18,00

Frittura di gamberi e calamari *

Fried shrimps and squids

€ 16,00

Frittura di Alici locali

Fried anchovies

€ 16,00

Cotoletta di pollo con patatine fritte *

Fried chicken and french fries

€ 12,00

Bistecca di Scottona ai ferri

Grilled Scottona steak

€ 16,00

* *Materia prima utilizzata surgelata all'origine.*

Contorni

Patatine fritte *

French fries

€ 5,00

Insalata mista

Mixed salad

€ 5,00

Verdure del giorno in padella

Vegetables of day

€ 5,00

Dolci

Tiramisù

Tiramisù

€ 6,00

Cre moso al Limone

Lemon cream

€ 6,00

Cre moso di Ricotta con Pere e Noci

Fresh cream and pears

€ 6,00

Vini Bianchi del nostro Territorio

Amyclano Vermentino IGT Bio "Monti Cecubi" 13%	€ 18,00
Thymos Falanghina IGT Bio "Monti Cecubi" 13%	€ 20,00

Vini Rossi del nostro Territorio

Terre d'Itrj IGT Bio "Monti Cecubi" 2019 13%	€ 17,00
Cecubo IGT Bio "Monti Cecubi" 2019 14%	€ 25,00

Vini Bianchi

Falanghina Beneventano IGT "Cantine Ciccariello" 12%	€ 10,00
Sa' Dorba Grillo di Sicilia "Da Castello" 12,5%	€ 14,00
Verduzzo frizzante IGP "Bervini Vinopera" 11%	€ 15,00
Fontevicchia Verdicchio di Jesi DOC "Casalfarneto" 13%	€ 18,00
Pecorino IGT "Agriverde" 12,5%	€ 17,00
Ribolla Gialla IGT "Bervini Vinopera" 12,5%	€ 18,00
Sauvignon DOC Bio "Bisanzio" 13%	€ 20,00
Gewürtztraminer Sud Tirol DOC "Muri-Gries" 13,5%	€ 26,00
Garda Riesling DOC "Tenuta CA' Botta" 14%	€ 28,00
Greco di Tufo DOCG "Mastroberardino" 12,5%	€ 28,00
Fiano di Avellino DOCG "Mastroberardino" 12,5%	€ 28,00
Biancolella d'Ischia DOC "Casa d'Ambra" 13%	€ 28,00

Vini Rosè

Cerasuolo d'Abruzzo Rosè DOC "Cantine Zaccagnini" 12%	€ 17,00
Mamura IGT "Monti Cecubi" 12%	€ 20,00

Vini Rossi

Aglianico Beneventano IGT "Cantine Ciccariello" 12,5%	€ 10,00
Chianti Colli Senesi DOCG "Villa Poggio" 14%	€ 16,00
Montepulciano DOC "Cantine Bisanzio" 13%	€ 16,00
Cannonau di Sardegna DOC "Giocantinu" 13,5%	€ 20,00
Primitivo DOC "Masseria Ludovico" 14%	€ 24,00

Bollicine

Ribolla Gialla IGP "Clara Linea Natura Cantine Bervini"	€ 17,00
Prosecco Extra Dry Millesimato "Cantine Bervini"	€ 17,00
Prosecco Rosè Millesimato "Cantine Bervini"	€ 18,00

Bevande e Liquori

Acqua Naturale o Gassata lt. 0,75	€ 2,50
Birra Nastro Azzurro lt. 0,66	€ 5,50
Birra Stella Artois lt. 0,33	€ 3,50
Coca Cola, Fanta, Sprite lt. 0,33	€ 3,00
Hugo Spritz, Negroni Spritz	€ 6,00
Calice Prosecco "Cantine Bervini"	€ 5,00
Calice Falanghina Beneventano "Cantine Ciccariello"	€ 4,00
Calice Aglianico "Cantine Ciccariello"	€ 4,00
Amari, Distillati / Grappa Barrique, Amari Speciali	€ 4,00/5,00
Caffè, Caffè corretto	€ 1,50 / 2,50

ALLERGENI ALIMENTARI

GLUTINE - 1

(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)

CROSTACEI E DERIVATI - 2

(marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)

UOVA - 3

(uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)

PESCE E DERIVATI - 4

(prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)

ARACHIDI E DERIVATI - 5

(creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)

SOIA E DERIVATI - 6

(prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)

LATTE E DERIVATI - 7

(ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)

FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI - 8

(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)

SEDANO E DERIVATI - 9

(sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)

SENAPE E DERIVATI - 10

(si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)

SEMI DI SESAMO E DERIVATI - 11

(semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - 12

(anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ - usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta)

LUPINO E DERIVATI - 13

(presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari)

MOLLUSCHI E DERIVATI - 14

(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)