LO STUZZICHINO

OSTERIA

Menù

LO STUZZICHINO
OSTERIA

Lo Stuzzichino della famiglia De Gregorio porta avanti con grande passione la tradizione dell'osteria italiana. La calda ospitalità, tipica delle famiglie della penisola sorrentina, anima puntualmente gli ambienti dell'osteria. È ormai da tempo uno dei punti di riferimento della ristorazione in terra delle sirene, dove l'ospite sa di trovare una cucina che esalti con grande competenza i prodotti ed i piatti di questo territorio unico e profondamente affascinante. Sant'Agata sui Due Golfi è un piccolissimo borgo incastrato tra i monti Lattari, dove la gente ha preservato con cura la propria identità. La grande cucina sorrentina qui viene esaltata con una scrupolosa ricerca delle materie prime, selezionate pazientemente tra i tanti artigiani, contadini e allevatori che animano questi luoghi. Il nostro motto è che l'ospite debba sentirsi sempre a casa sua e che conservi a lungo il sapore dei nostri piatti e delle nostre tradizioni.

The Stuzzichino of the De Gregorio family carries on with great passion the tradition of the Italian osteria. The warm hospitality, typical of the families of the Sorrento peninsula, it promptly gives soul to the tavern environments. For some time now it has been one of the landmarks for catering in the land of mermaids, where the guest knows to find a cuisine that exalts the products and dishes of this unique and deeply fascinating territory with great competence. Sant'Agata sui Due Golfi is a very small village nestled in the Lattari mountains, where people have carefully preserved their identity. The great Sorrento cuisine here is enhanced with a scrupulous search for raw materials, patientlyselected among the many artisans, farmers and breeders who animate these places. Our motto is that the guest should always feel at home and preserve for a long while the taste of our dishes and traditions

Spumanti - Champagne - Prosecco
Bianco - Rosso
Al calice... Wine by the glass

Dubl Brut Falanghina Feudi San Gregorio	euro12,00
Franciacorta Doppio Erre di Brut Derbusco Cives s.a.	euro12,00
Champagne Bruno Paillard ''Premier Cuvee'' Brut	euro18,00
Prosecco Valdobbiadene ''Il Vino dei Poeti'' Extra Dry Bottega	euro 8,00
Trento DOC Brut Corvée	euro 8,00
Falanghina Campi Flegrei DOC Colle Imperatrice Cantine Astroni	euro 8,00
Irpinia Aglianico ''Cinque Quercie'' Molettieri	euro 8,00
Paestum Aglianico rosato ''Vetere'' San Salvatore	euro 7,00

Aperitivi
Cocktails

Aperol Spritz	euro 12,00
Lemon Spritz	euro 12,00
Hugo Spritz	euro 12,00
Negroni	euro 12,00
Campari Orange	euro 12,00
Americano	euro 12,00
Gin Tonic	euro 12,00

Menù Tradizione - Menù del buon ricordo

Traditional Menu

Aperitivo Franciacorta
Aperitif Franciacorta
Apéritif Franciacorta

Benvenuto ''Stuzzichino''
Welcome ''Stuzzichino''
Willkommen knabbern
Entrèe ''Stuzzichino''

Polpette di Mamma Filomena
Mom Filomena's Meatballs
Frikadellen von Mamma Filomena
Boulettes de Mamma Filomena

Ravioli al profumo di Limone massese con vongole
Ravioli - massese lemon flavored with clams
Ravioli mit Massese -Zitronenduft mit Venusmuscheln
Pâtes ''Ravioli'' au citron de Massa et palourdes japonaises

Baccalàalla brace con cipolla ramata di Montoro in agrodolce con insalata di scarole e olive caiazzane**
Grilled cod with Montoro coppery sweet and sour onions
with escarole salad and Caiazzan olives
Gegrillter Stockfisch mit süß-sauren Montoro-Zwiebeln, Escarole-salat
und Caiazzane-Oliven
Morue salée grillée avec oignon Montoro aigre - dox, salade de scarole et olives Caiazzane

Delizia al limone di Sorrento
Sorrento lemon delight
Zitronenköstlichkeit aus Sorrento
Délice au citron de Sorrento

Acqua 0,75 - Amaro del Monte San Costanzo
Water 0,75 ltr - Amaro del Monte San Costanzo

prezzo per persona euro 60,00

**prodotto congelato

in Omaggio piatto del buon ricordo
Free for you 1 Buon Ricordo Dish

PREMIATE TRATTORIE ITALIANE

Menù Degustazione Premiate Trattorie Italiane

Special Menu ''Awarded Italian Trattorie''

Aperitivo Franciacorta - Benvenuto ''Stuzzichino''
Aperitif Franciacorta - Welcome ''Stuzzichino''
+
Scarola imbottita con Olive e Capperi
Escarole stuffed with Olives and Capers
Escarole gefüllt mit Oliven und Kapern
Escarole farcie aux olives et aux câpres

oppure/or

Involtini di Pesce Bandiera* con Provola affumicata
Flag fish rolls with smoked provola
Bandiera-Fischbrötchen mit geräuchertem Provola-Käse
Roulex de poisson Bandiera avec fromage Provola fumè
+
Ravioli alla Sorrentina con pomodorini ''Orto Ghezi'' e basilico
Sorrentine ravioli with "Orto Ghezi" cherry tomatoes and basil
Sorrentiner Ravioli mit Kirschtomaten ''Orto Ghezi" und Basilikum
Raviolis de Sorrente aux tomates cerises ''Orto Ghezi'' et basilic

oppure/or

Scialatielli ai Frutti di Mare
Scialatielli pasta with Seafood
Scialatielli mit Meeresfrüchten
Scialatielli aux fruits de mer
+
Filetto di Maialino nero casertano scotatto con purea di Mela ''Orto Ghezi''
Seared fillet of Caserta black piglet with apple puree ''Orto Ghezi''
Gebratenes Filet vom schwarzen Caserta-Ferkel mit Apfelpüree ''Orto Ghezi''
Filet poêlé de porcelet noir de Caserta avec purée de pommes ''Orto Ghezi"
oppure/or
Trancio di ricciola alla brace con Verdurine ''Orto Ghezi''
Grilled Amberjack steak with vegetables from ''Orto Ghezi''
Gegrillte Amberjack-Scheibe mit "Orto Ghezi"-Gemüse
Tranche de sériole grillée aux légumes ''Orto Ghezi''
+
Pizza Dolce di Dora (Crema pasticcera, crema al cioccolato e amarene appassite dei Colli di San Pietro)
Sweet pizza of Dora (Custard, chocolate cream and sour cherries wither of the Colli di San Pietro
Süße Pizza aus Dora (Pudding Schokoladencreme verwelkte Sauerkirschen aus Colli di San Pietro)
La Pizza sucrée de Dora (Crème anglaise crème au chocolat cerises acides fanées des Colli di San Pietro)

Acqua 0,75 - Amaro del Monte San Costanzo
Water 0,75 ltr - Amaro del Monte San Costanzo

prezzo per persona euro 60,00

*piatto artigianale abbattuto e conservato a -18°

Antipasti

Appetizers | Vorspeisen | Starters

Antipasto Lo Stuzzichino: bruschette, crocchette, calzoncini e mozzarella in carrozza euro 10,00
Lo stuzzichino Tidbits Appetizer: bruschetta, croquettes, shorts and mozzarella in carrozza - fried mozzarella cheese
Vorspeise ''Lo stuzzichino'': Bruschette, Kroketten, kleine Calzone und frittierte mozzarelle
Apéritif ''Lo Stuzzichino'': Bruschette, Croquettes, calzoncini et mozzarella en carrozza

Bruschetta ai Pomodorini scottati al Forno euro 6,00
Bruschetta with Tomatoes seared in the oven
Bruschetta mit im Ofen angebratenen Tomaten
Bruschetta aux tomates saisies au four

Prosciutto di Venticano con Fiordilatte massese euro 12,00
Venticano Ham with Massese Fior di latte cheese
Venticano-Schinken mit Fiordilatte massese
Jambon Venticano avec massese Fiordilatte

Verdure dell'Orto dei Ghezi con caciocavallo sorrentino euro 12,00
Seasonal vegetables of our garden with Sorrento caciocavallo
Ghezi-Gemüsegarten mit sorrentier Caciocavallo-käse
Jardin potager de Ghezi avec fromage caciocavallo de Sorrento

''La Parmigiana'' di melanzane (disponibile da maggio a ottobre) euro 10,00
Aubergine parmigiana (available from May to October)
Aubergine "La Parmigiana" (erhältlich von Mai bis Oktober)
Aubergine "La Parmigiana" (disponible de mai à Octobre)

Insalata Caprese (disponibile da maggio a ottobre) euro 10,00
Caprese Salad (available from May to October)
Caprese-Salat (erhältlich von Mai bis Oktober)
Salade Caprese (disponible de mai à Octobre)

Peperoni imbottiti alla sorrentina (disponibile da maggio a ottobre) euro 8,50
Sorrento style stuffed peppers (available from May to October)
Gefüllte Paprika sorrentiner Art (erhältlich von Mai bis Oktober)
Poivrons farcis à la sorrentina (disponible de mai à Octobre)

Le polpette di mamma Filomena euro 12,00
Mom Filomena's Meatballs
Frikadellen von Mamma Filomena
Boulettes de Mamma Filomena

Antipasti

Appetizers | Vorspeisen | Starters

Gamberetti* di nassa di Crapolla al salto, sale e pepe **euro 16,50**
(disponibili da Aprile a Giugno)
Crapolla shrimp (Baby shrimp served with head and tail, unschelled) with salt and pepper
(available from April until June)
Crapolla-Creel-Garnelen springend, gesalzen und gepfeffert (erhältlich von April bis Juni)
Crevettes de Crapolla sautées, sel et poivre (disponibles d'avril à juin)

Listarelle di Seppie* fresche con pomodorini, olive e capperi **euro 16,00**
Fresh cuttlefish strips with cherry tomatoes, olives, cappers
Frische Tintenfischstreifen mit Kirschtomaten, Oliven und Kapern
Lamelles de seiche fraîches aux tomates cerises, olives et câpres

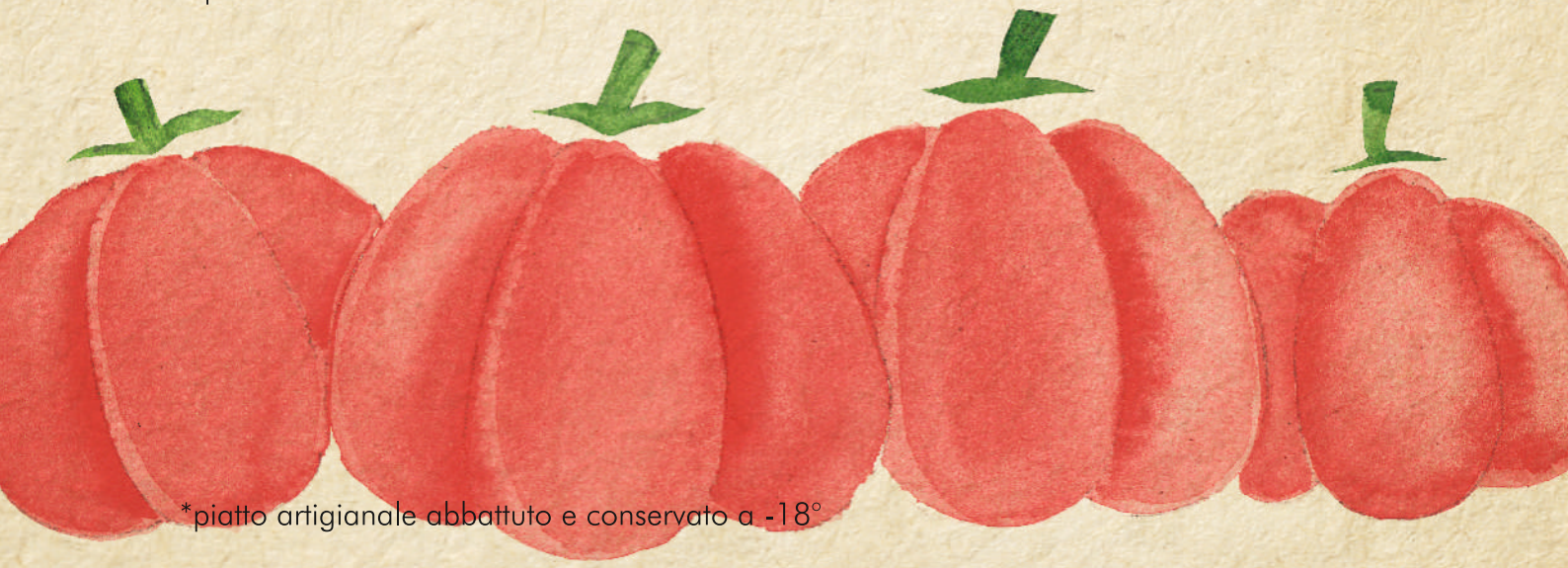
Involtini di Pesce Bandiera* con Provola affumicata **euro 16,00**
Flag fish rolls with Provola
Bandiera-Fischbrötchen mit geräuchertem Provola-käse
Rouleaux de poisson Bandiera avec fromage Provola fumè

Zuppe

Soups | Suppen | Soupes

Zuppa del giorno ''Orto Ghezi'' **euro 12,00**
Seasonal vegetable soup ''Orto Ghezi''
Topfen ''Orto Ghezi''
Potage ''Orto Ghezi''

Zuppa di Pomodoro di Nonna Cardella **euro 9,00**
Tomato soup on Nonna Cardella
Tomatensuppe von Nonna Cardella
Supe à la tomate de Nonna Cardella



*piatto artigianale abbattuto e conservato a -18°

Primi Piatti

First Courses | Erste Kurse | Premiers cours

Spaghetti di Gragnano con Vongole e pomodorini dell Orto Ghezi euro 20,00
Spaghetti from Gragnano with clams and cherry tomatoes from Vesuvius
Spaghetti aus Gragnano mit Venusmuscheln und Piennolo-Tomaten vom Vesuv
Spaghetti de Gragnano avec palourdes et tomates Piennolo du Vésuve

Spaghetti di Gragnano con alici fresche, agli, olio, peperoncino, pan grattato e noci di Sorrento euro 14,00
Spaghetti with garlic, olive oil with anchovies and Sorrento walnuts
Spaghetti aglio e olio mit Anchovis und Sorrentiner Walnüssen
Spaghetti aglio e olio avec anchois et noix de Sorrento

Spaghetti di Gragnano al Pomodorino del Piennolo del Vesuvio euro 12,00
Spaghetti with Piennolo Cherry tomatoes from Vesuvius
Spaghetti di Gragnano mit Piennolo-Tomaten vom Vesuv
Spaghetti de Gragnano avec tomates Piennolo du Vésuve

Scialatielli ai frutti di mare euro 19,00
Scialatielli pasta with seafood
Scialatielli mit Meeresfrüchten
Scialatielli aux fruits de mer

Ravioli* alla sorrentina con pomodorini ''Orto Ghezi'' e basilico euro 12,00
Ravioli Sorrento style with mozzarella cheese with cherry tomatoes from ''Orto Ghezi'' and basil
Ravioli alla sorrentina mit Kirschtomaten ''Orto Ghezi" und Basilikum
Ravioli alla sorrentina avec tomates cerises « Orto Ghezi » et basilic

Ravioli al profumo di limone massese con vongole euro 20,00
Ravioli - massese lemon flavored with clams
Ravioli mit Zitronenduft und Venusmuscheln
Ravioli au citron de Massa avec des palourdes

*piatto artigianale abbattuto e conservato a -18°

Primi Piatti

First Courses | Erste Kurse | Premiers cours

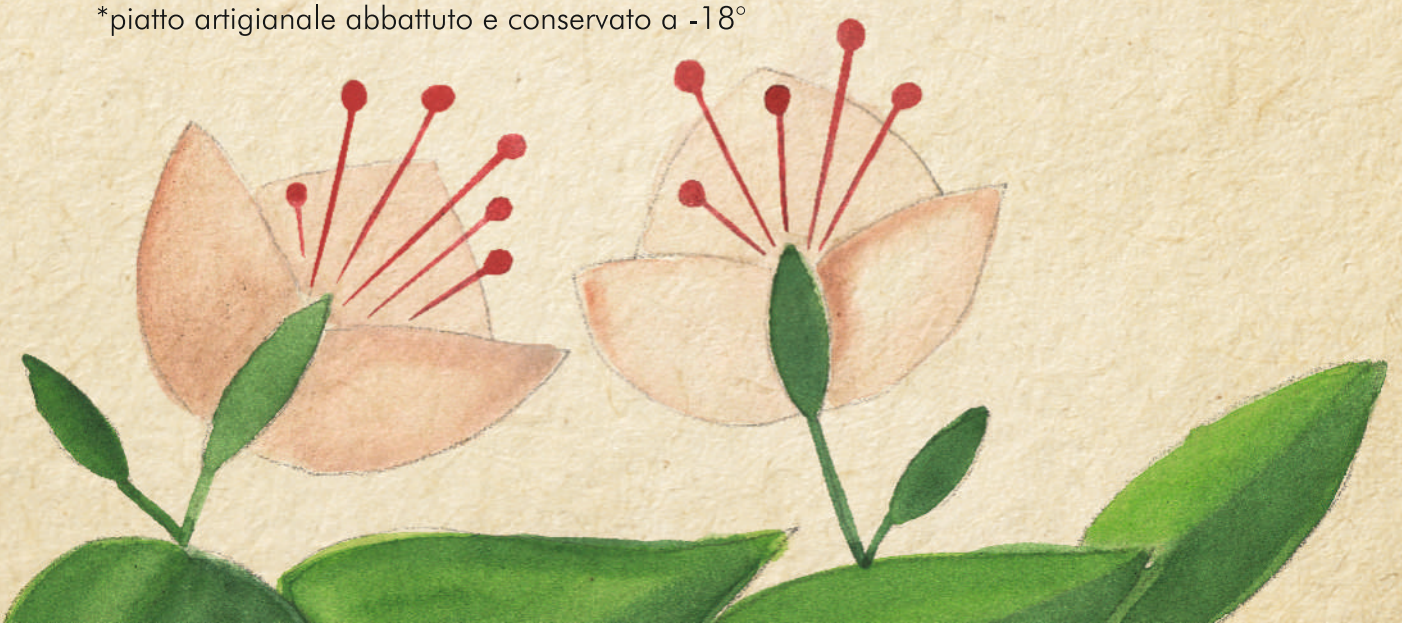
Ravioli di ricotta e spinaci con salsa di pomodorini del piennolo del Vesuvio — **euro 11,00**
Ravioli with spinach and ricotta cheese made with a vesuvius piennolo cherry tomato sauce
Ricotta-und Spinatravioli, mit Vesuv-Piennolo-Tomatensauce
Raviolis à la ricotta et aux épinards, sauce tomate au piennolo du Vésuve

Pasta mischiato potente di Gragnano pastificio dei campi e patate con provolone del monaco — **euro 16,00**
Mixed Pasta from the fields all the way to the pasta factory of Gragnano and potatoes with Provolone cheese of del Monaco
Kräftige Gragnano Pastificio dei campi Nudeln und kartoffeln mit Provolone del monaco
Pâtes et pommes de terre Gragnano pastificio dei campi puissantes avec du Provolone del monaco

Cannelloni* alla sorrentina — **euro 13,00**
Sorrentina style cannelloni
Kannelloni alla sorrentina
Cannellonis à la sorrentine

Gnocchi* di patate alla Sorrentina — **euro 11,50**
Gnocchi alla sorrentina (''Sorrentina style'') with mozzarella, tomato and basil
Kartoffel-Gnocchi alla Sorrentina
Gnocchi de pommes de terre à la Sorrentina

*piatto artigianale abbattuto e conservato a -18°



Piatti di Pesce

Fish Dishes | Fischgerichte | Plats de poisson

Trancio di ricciola alla brace con Verdurine ''Orto Ghezi'' **euro 22,00**
Grilled Amberjack steak with vegetables ''Orto Ghezi''
Gegrillte Amberjack-Scheibe mit "Orto Ghezi"-Gemüse
Tranche de sériole grillée aux légumes ''Orto Ghezi"

Filetto di Spigola gratinato agli agrumi di Sorrento con Insalatina di Stagione **euro 22,00**
Sea bass fillet au gratin with Sorrento citrus fruits with seasonal salad
Gratiniertes Wolfsbarschfilet mit Zitrusfrüchten aus Sorrento mit Salat der Saison
Filet de bar gratiné aux agrumes de Sorrente avec salade de saison

Frittura di Calamari (secondo disponibilità giornaliera) con insalata verde** **euro 22,00**
Fried squid of the Gulf of Naples with green salad
Fritierter Tintenfisch aus dem Golf (je nach tagesangebot) mit grünem
Calamar frit du Golfe (selon la disponibilité du jour) avec salade verte

Pescato del giorno nei due Golfi con insalata mista (secondo disponibilità giornaliera) **l'etto euro 8,00**
Catch of the day in the two Gulfs with mixed salad per pound
(according to daily availability)
Fang des Tages in den beiden Golfen mit gemischtem Salat pro Pfund
(je nach täglicher Verfügbarkeit)
Pêche du jour dans les deux Golfes avec salade composée au livre
(selon arrivage du jour)

Baccalà alla brace con cipolla ramata di Montoro in agrodolce con insalata di scarole e olive caiazzane** **euro 20,00**
Grilled cod with Montoro coppery sweet and sour onions with escarole salad
and Caiazzan olives
Gegrillter Stockfisch mit süß-sauren Montoro-Zwiebeln, Escarole-salat und
Caiazzane-Oliven
Morue salée grillée avec oignon Montoro aigre - dox, salade de scarole et olives Caiazzane

Polpo alla griglia con purea di patate e pomodorini scottati al forno** **euro 20,00**
Grilled octopus with mashed potatoes and seared cherry toamtoes
Gegrillter octopus mit kartoffelpüree und gebackenen kirschtomaten
Pieuvre grillé avec purée de pommes de terre et tomates cerises cuites au four

**prodotto congelato

Piatti di Carne

Meat | Fleischgerichte | Plats à base de viande

Filetto di manzo del beneventano alla griglia con patatine fritte — euro 25,00
Grilled fillet beef from Benevento with french fries
Gegrilltes Rinderfilet der Benevento mit Pommes frites
Filet de boeuf des Benevento grillée avec frites

Tagliata di Manzo del beneventano alla griglia con rucola, pomodorini e scaglie di provolone del monaco — euro 23,00
Grilled sliced beef from Benevento with rocket, cherry tomatoes and flakes of provolone del monaco
Gegrilltes Rindergeschnetzeltes aus Benevento mit Rucola, Kirschtomaten und Provolone del Monaco-Flocken
Émincé de bœuf de Bénévent grillé à la roquette, tomates cerises et flocons de provolone del monaco

Scaloppine di vitello al Limone con patatine fritte — euro 15,00
Veal escalopes with lemon and french fries
Kalbsschnitzel mit zitrone und chips
Escalopes de veau au citron et aux chips

Costolette di Agnello di Laticauda alla griglia con battuta di erbe mediterranee e patate al rosmarino — euro 20,00
Grilled Laticauda Lamb chops with rosmary potatoes
Gegrillte Laticauda-Lammkoteletts mit Rosmarinkartoffeln
Côtelettes d'agneau de Laticauda Grillées avec pommes de terre au romarin

Pollo al forno con patate — euro 15,00
Bake chiken with roasted potatoes (according to daily availability)
Brathähnchen mit kartoffeln (je nach tagesverfügbarkeit)
Poulet rôti avec pommes de terre (sous réserve de disponibilité quotidienne)

Il nostro Pollo ruspante cotto al forno con patate (Solo su prenotazione, minimo per due persone) — euro 45,00
Our free-range chicken cooked in the oven with potatoes
(Only by reservation, minimum for two people)

T-Bone Steak di Scottona selezione the King Beef con contorno — l'etto euro 7,50
T-Bone Steak of Scottona the King Beef selection with side dish
T-Bone Steak von Scottona the King Beef Selection mit Beilage
T-Bone Steak of Scottona the King Beef sélection avec accompagnement

Filetto di Maialino nero casertano scotatto con purea di Mela ''Orto Ghezi'' — euro 18,00
Seared fillet of Caserta black piglet with apple puree ''Orto Ghezi''
Gebratenes Filet vom schwarzen Caserta-Ferkel mit Apfelpüree ''Orto Ghezi''
Filet poêlé de porcelet noir de Caserta avec purée de pommes ''Orto Ghezi''

coperto - cover charge euro 2,50

Bibite

Drinks | Getränke | Boissons

Birra italiana Nastro Azzurro Lt. 0,50 Nastro Azzurro beer - 0,50 Ltr Italienisches Bier Nastro Azzurro - Lt. 0,50	**euro 5,00**
Birrificio Sorrento ''Syrentum'' birra al limone Lt. 0,33 Sorrento brewery ''Syrentum'' lemon beer 0.33Ltr Birrificio Sorrento ''Syrentum'' Zitronenbier - Lt. 0,33 Bière au citron Birrificio Sorrento ''Syrentum''- Lt. 0,33	**euro 8,00**
Birrificio Sorrento ''Minerva'' birra all'arancia Lt. 0,33 Sorrento brewery ''Minerva'' orange beer 0.33Ltr Birrificio Sorrento ''Minerva'' Orangenbier - Lt. 0,33 Bière à l'orange Birrificio Sorrento ''Minerva''- Lt. 0,33	**euro 8,00**
Acqua Lt. 0,75 Water Wasser Eau	**euro 3,00**
Caraffa vino della casa bianco/rosso Lt. 1,00 White or red house pitcher Karaffe mit weißem Hauswein - Karaffe roter Hauswein Carafe de vin blanc maison - Carafe de vin rouge maison	**euro14,00**
Caraffa vino della casa bianco/rosso Lt. 0,50 White or red house pitcher Karaffe mit weißem Hauswein - Karaffe roter Hauswein Carafe de vin blanc maison - Carafe de vin rouge maison	**euro 7,00**
CocaCola	**euro 3,00**
Spremuta d'Arancia	**euro 5,00**
Succhi di Frutta	**euro 3,00**

La nostra cucina segue le stagioni e si basa sulla dieta mediterranea.
La maggior parte della frutta e della verdura proviene dalla nostra azienda Agricola

Our cuisine follows the seasons and is based on the Mediterranean diet.Most of the fruit and vegetables come from our farm

ORTO GHEZI
dello Stuzzichino

HOTEL RIFIUTI ZERO

I pesci e le carni provengono da fornitori attentamente selezionati e che lavorano per noi sul territorio.

The fish and meat come from carefully selected suppliers who work for us in the area.

LO STUZZICHINO
OSTERIA

I Produttori dei Presidi Slow Food

Il Cacioricotta del Cilento
Agriturismo I Moresani (SA)

Il Sale Marino di Trapani
Oro di Sicilia di Carmelo Culcasi Paceco (TP)

Antichi pomodori di Napoli / Papaccella Napoletana
Azienda agricola Bruno Sodano (NA)

Noce di Sorrento
Azienda agricola Agriturismo Antico Casale (NA)

Olive Caiazzane
Antonio Sangiovanni Caiazzo (CE)

Agnello di Laticauda
Nicolino Belperio Benevento

I Prodotti dell'Arca

Cipolla ramata di Montoro *di Nicola Barbato*
Limone di Sorrento *di Solagri*
Amarene appassite dei Colli di San Pietro *di Agriturismo Il Casale*
Gamberetti di Nassa *di Gennaro Morvillo e Tonino*
Prosciuttificio Ciarcia - *Avellino*

Alleanza Slow Food
Cuochi e Pizzaioli
Campania e Basilicata

L'Osteria Lo Stuzzichino aderisce all'Alleanza Slow Food dei Cuochi

L'Alleanza è una rete internazionale di cuochi che si impegnano a valorizzare i prodotti dei Presidi, dell'Arca del Gusto e delle piccole produzioni locali "buone, pulite e giuste", salvaguardando la biodiversità agroalimentare a rischi di estinzione e dando visibiltà e giusto valore ai produttori da cui si riforniscono.

The restaurant 'Lo Stuzzichino' takes part to the Alliance between chefs and Slow Food Presidia. The Alliance is a large mutuai network where the chefs meet the producers of the Presidia and make a pact with them to cook and enhance their produce. The chefs of the Alliance combine the pleasure of cooking great dishes with the responsibility towards the producers of raw materials, fora good, genuine, natural and ecological food, and not only fair, but also respectful towards those who produced it, grew it and bred it.

I Presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.

Presidia are projects by Slow Food that protect small quality productions realized with traditional experience

L'Arca del Gusto è un catalogo di prodotti che appartengono alla cultura e alle tradizioni di tutto il mondo e che rischiano di sco mparire.

LO STUZZICHINO
OSTERIA

ORTO GHEZI
dello Stuzzichino

Dop Colline Salernitane "Diesis" by Torretta
Varietà di olive: Carpellese, Rotondella
Fruttato medio

Dop Penisola Sorrentina l'Arcangelo
Varietà di olive: Minucciola 100%
Fruttato

Dop Penisola Sorrentina by Le Tore
Varietà di olive: Minucciola, Rotondella, Frantoio, Leccino
Fruttato intenso medio alto

Itran's Denocciolato by Madonna dell'Olivo
Varietà di olive: Olive Itrana 100%
Fruttato medio

Presidio Slow Food Azienda Agricola Maria Ianniciello
Varietà di olive: Ravece, Ogliarola, Marinese, Ruveja, Oliveira
Fruttato medio

ORTO GHEZI
dello Stuzzichino

Book Allergeni

In riferimento al REG CE 1169/2011 e successive modifiche ed integrazioni.
Lista degli allergeni:
In reference to the REG CE 1169/2011 and subsequent amendments and additions.List of allergens:

	GLUTINE GLUTEN	CROSTACEI CRUSTACEANS	UOVA EGG	PESCE FISH	ARACHIDI PEANUTS	SOIA SOY	LATTE MILK	FRUTTA GUSCIO NUTS	SEDANO CELARY	SENAPE CELARY	SEMI SESAMO SESAME SEEDS	ANIDRITE SOLFOR. SOLFITI SULPHUR DIOXIDE SULPHITHES	LUPINI LIPINS	MOLLIUSCHI MOLLUSCS
Antipasto lo stuzzichino	X		X				X							
Benvenuto "Stuzzichino"	X		X				X							
Prosciutto e Fiordilatte							X							
Verdure di stagione caciocavallo moscione							X							
Parmigiana di melanzane	X						X							
Insalata caprese							X							
Peperone imbottiti	X						X							
Polpette di mamma Filomena	X		X				X					X		
Gamberetti di nassa di Crapolla		x												
Listarelle di seppia con Pomodorini, Capperi e olive												X		X
Involtini di pesce bandiera con Provola Affumicata	X			X			X					X		
Zuppa del Giorno									X	X				
Zuppa di pomodoro														
Spaghetti con vongole	X													X
Spaghetti aglio olio, alici e noci	X			X				NOCE						
Spaghetti al pomodorino	X													
Scialatielli ai frutti di mare	X	x	X				X							X
Ravioli alla sorrentina	X		X				X							
Ravioli limone e vongole	X		X				X							
Ravioli ricotta e spinaci	X		X				X							
Pasta patate e provolone	X						X							
Cannelloni alla sorrentina	X		X				X							
Gnocchi alla sorrentina	X		X				X							
Trancio di ricciola				X										
Filetto di spigola gratinato	X			X										
Frittura di Calamari	X			X										
Pescato del Giorno				X										
Baccalà alla Brace	X			X										
Polpo alla griglia				X			X	Noce Moscata						
Filetto di Manzo	X													
Tagliata di Entrecote							X					X		
Filetto di Maialino	X						X							
Scaloppina al limone	X						X							
Costolette di Agnello							X							
Pollo Ruspante														
T-BONE e Tomahawak														
Delizia al limone	X		X				X							
Babà al rum	X		X				X							
Ricotta e pera	X		X				X	Nocciola						
Cheese cake	X		X				X							
Mouse al cioccolato	X		X				X	Cacao						
Tiramisù	X		X				X							
Pizza di crema	X		X				X							
Sorbetto al limone														
Semifreddo			X				X	Nocciola						
Macedonia di frutta														
Selezione di formaggi							X	Pistacchio						

Si avvisa la gentile clientela che un nostro incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni altra informazione aggiuntiva secondo vostre richieste.

We inform our kind customers that one of our representatives is at your disposal to provide any other additional information according to your requests.

LO STUZZICHINO

LO STUZZICHINO
OSTERIA

ORTO GHEZI
dello Stuzzichino

www.ristorantelostuzzichino.it