



il nostro
Menu

ANTIPASTI

terra

Tramonto d'Oro €10
Prosciutto crudo, pancetta, capocollo, salsiccia,
bocconcino di bufala, formaggio, verdure di stagione

Tagliere di salumi e formaggi €18
(per 2 persone)

Cuoppo* *(per 2 persone)* € 10
Patate fritte, croccchè, arancini, pizzetta frita
con pomodoro e formaggio, polenta frita

Antipasto di verdure € 10
Misto di verdure di stagione

Mortadella alla brace € 10
(per 2 persone)

Parmigiana di Melanzane € 7

mare

Fantasia del Tramonto €18
Misto di mare sia freddo che caldo
secondo disponibilità

Insalata di mare €15
Polpo e seppia, gamberetti, cozze,
vongole, cannolicchi

**Gamberi croccanti con
panatura al pankò** €10
e la sua salsa - 4 pezzi



* In determinati periodi dell'anno il prodotto potrebbe essere congelato

PRIMI PIATTI

ferra

Scialatielli Tramonto d'Oro € 12
Salsiccia, melanzane, provola,
pomodorini e basilico

Fusilli porcini e salsiccia € 12

Gnocchi alla sorrentina € 10

Ravioli pomodorini e basilico € 10

mare

Scialatielli con pesto
di zucchine, gamberi e
gamberoni rossi € 16

Calamarata allo scoglio € 18

Risotto alla pescatora € 18

Spaghetti alle vongole € 18



SECONDI PIATTI

carne

- Salsiccia alla brace € 10
- Hamburger di angus con provola e patate chips fresche € 12
- Tagliata di manzo:
con rucola, pomodorini, scaglie € 18 (300gr ca.)
e aceto balsamico
- con rucola, carciofi grigliati e scaglie € 18 (300gr ca.)
- con funghi porcini € 18
- con tartufo nero del Molise € 20

pesce

- Frittura di gamberi e calamari € 18
- Frittura mista € 18
Gamberi, calamari, alici o paranza
secondo disponibilità
- Baccalà al cartoccio con patate e pomodorini € 15
- Grigliata di pesce € 20
- Seppie alla brace € 16
- Pescato del giorno
Dentice, pezzogna, spigola, orata, rombo, ecc
secondo disponibilità
da fare al forno, all'acqua pazza, alla brace

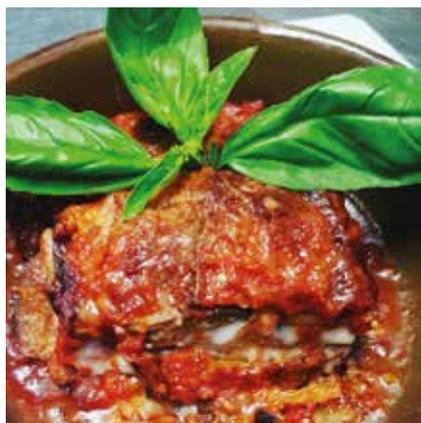


C O N T O R N I

Patatine fritte*	€ 4
Patatine chips <i>(fresche)</i>	€ 5
Insalata mista	€ 4
Misto di verdure grigliate	€ 5
Parmigiana <i>(di melanzane o zucchine)</i>	€ 7
Misto di verdure calde di stagione	€ 6

insalatone

Tramonto d'Oro Insalata verde, rucola, mais, pomodorini e tonno a filetti	€ 10
Pollo Insalata verde, rucola, straccetti di pollo alla brace, noci e scaglie	€ 12
Caprese Mozzarella di bufala, pomodori, basilico e origano	€ 8
Acqua sale Pane biscottato, pomodori, olio, sale e origano	€ 5



LE PIZZE

Margherita

Pomodoro, mozzarella, olio e basilico

€ 6

Napoli

Pomodoro, olio, aglio e origano

€ 4

Marinara

Pomodoro, capperi, alici a filetti, olive nere di gaeta

€ 6

Bianca al prosciutto cotto

€ 6.5

Cilentana

Passata di pomodoro cotto e formaggio caprino

€ 5

Capricciosa

Pomodoro, mozzarella, carciofini grigliati, funghi champignon, prosciutto cotto e olive nere di gaeta

€ 8

Quattro stagioni

4 gusti: 3 spicchi mozzarella, funghi champignon, carciofini grigliati, olive nere di gaeta e 1 bianca al cotto

€ 8

Quattro formaggi

Mozzarella, gorgonzola, provola e grana

€ 7

Diavola

Pomodoro, mozzarella, salamino piccante

€ 7

Siciliana

Pomodoro, mozzarella, melanzane a funghetto e ricotta

€ 7

Leggera

mozzarella, melanzane e zucchine grigliate

€ 7

Vulcano

Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo e bocconcino

€ 8

Ortolana

Mozzarella, melanzane, zucchine e peperoni

€ 7

Porcini

Mozzarella, provola, salsiccia e funghi porcini

€ 8

Deliziosa

Mozzarella, mais, prosciutto cotto e panna

€ 7

Margherita al filetto

Mozzarella, filetto di pomodorini, basilico, olio E.V.O.

€ 7

Mortadella

Mozzarella, mortadella IGP, pesto di pistacchio di Bronte, granella di pistacchi

€ 9



LE PIZZE

Rucola

Mozzarella, gamberetti, rucola e scaglie di grana

€ 7

Scarola

Mozzarella, scarola con capperi e olive

€ 6.5

Bufalotta

Pomodoro, mozzarella di bufala campana, olio, basilico

€ 7

Tramonto d'oro 2.0

Mozzarella di bufala campana, filetti di tonno, datterino rosso semi-dry, crema di mais, basilico

€ 10

Wurstel e patatine

Mozzarella, wurstel e patatine fritte

€ 7

Italia

Mozzarella, rucola, pomodorini, scaglie

€ 6.5

Summer

Focaccia con insalata, tonno a filetti, mais e pomodorini

€ 7

Broccoli e salsiccia

Mozzarella, broccoli, salsiccia

€ 7

Broccoli, salsiccia e nduja

Mozzarella, broccoli, salsiccia, nduja di Spilinga

€ 7.5

Patatosa

Mozzarella, patate schiacciate, origano, pancetta e funghi porcini

€ 8

Calzone ripieno

Mozzarella, salame, ricotta

€ 7

Calzone cilentano

Mozzarella, funghi, prosciutto cotto e pomodoro

€ 7

I CALZONI FRITTI

Campano

mozzarella, ricotta, salame napoli e pepe

€ 8

Classico

Pomodoro, mozzarella

€ 7



LE PIZZE

le speciali

Fiori di zucca

Mozzarella, provola, pancetta, fiori di zucca

€ 8

Tirolese

Mozzarella, pomodorini, carciofi grigliati, speck e scaglie

€ 9

Trentina

Mozzarella, gorgonzola, bresaola, rucola e scaglie

€ 10

Nocina

mozzarella, provola, gorgonzola, speck, porcini, polvere di noci

€ 10

Trevigiana

Mozzarella, radicchio, speck, gorgonzola, noci

€ 8

Norvegese

Mozzarella, salmone, gamberetti, limone

€ 10

Stracciona

Mozzarella, rucola, pomodorini, straccetti di manzo e balsamico

€ 12

Fresca

Mozzarella, provola, pomodorini e pesto

€ 7

Carciofina

Mozzarella, Culatello e carciofini grigliati

€ 12

Regina

Mozzarella, rucola, rosa di prosciutto crudo, bocconcini di bufala e cornicione ripieno di ricotta

€ 10

Tartufo

Mozzarella, prosciutto crudo, tartufo nero, funghi porcini

€ 14

Saporita

Pomodoro, mozzarella, pesto di basilico, grana e speck

€ 8

Scarpariello

Sugo scarpariello con pomodorini del Piennolo D.O.P. provolette affumicate di bufala, cacioricotta, basilico e olio E.V.O

€ 8



LE PIZZE

Nduja

mozzarella, nduja calabrese, salsiccia e pomodori secchi

€ 8

Tonno e Cipolla

mozzarella, tonno a filetti e cipolla

€ 7

Mare

Pomodoro, sultà di frutti di mare e gamberetti

€ 14

Trevigiana

Mozzarella, radicchio, speck, gorgonzola, noci

€ 9

Tronchetto

Tronchetto con ripieno di mozzarella e melanzane, ricoperto di rucola, scaglie di grana e prosciutto crudo

€ 10

3 Gusti

pizza "allungata" 3 gusti:
margherita con bufala, bianca con rucola,
grana e crudo, bianca con Datterino Giallo
di Battipaglia, ricotta di bufala e alici a filetti

€ 12

Pan Grattato

mozzarella, cipolla di Vatolla,
pancetta, pan grattato e prezzemolo

€ 8

Battipaglia

Mozzarella di bufala, ricotta, alici a filetti, pomodorino
Datterino Giallo di Battipaglia, basilico e olio E.V.O

€ 10

I PAGNOTTELLI

Cotto e mozzarella

€ 8

Crudo e mozzarella

€ 8

Caprese

€ 8

Pancetta e provola

€ 8

Capicollo e mozzarella

€ 8

Verdure e mozzarella

€ 8

Wurstel e patatine

€ 8

Scarola e provola

€ 8

Salsiccia e patatine

€ 8

Porchetta, provola e patatine

€ 8

Kebab

Kebab, insalata, cipolla, pomodorini e salsa kebab

€ 8



D O L C I

Semifreddo torroncino	€ 6
Tortino al cioccolato	€ 6
Graffe calde alla nutella	€ 6
Tiramisù alla nutella	€ 6
Millefoglie scomposta con crema chantilly <small>con frutti di bosco o nutella</small>	€ 6
Gelati Pizzo Calabro	€ 6
Frutta di stagione	€ 5

B I B I T E

Acqua	€ 3
Coca cola bottiglia 1L	€ 4
Coca cola 33cl	€ 3
Coca cola Zero 33cl	€ 3
Fanta 33cl	€ 3
Birra spina cl20	€ 3
Birra spina cl40	€ 5
Heineken bottiglia 33cl	€ 3
Heineken bottiglia 66cl	€ 4
Peroni Nastro Azzurro 33cl	€ 3
Tennent's 33cl	€ 4
Nastro Azzurro Zero Alcol	€ 2.5
Rossa N'artigiana artigianale	€ 5

Coperto € 2.50



I N F O R M A T I V A A L L E R G E N I

Regolamento CE 1169/2011

Gentile Cliente se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati a consigliarti nel migliore dei modi.

In ottemperanza a quanto previsto dal regolamento europeo n. 1169/2011, ma soprattutto al fine di garantire la tutela della nostra clientela, si avvisa che le portate così come indicate nel menù possono contenere tracce di allergeni, ove per “possono contenere” si intende “non è possibile escludere la presenza di ...” secondo le normali procedure di preparazione.

Per la preparazione dei nostri piatti vengono utilizzati ingredienti acquistati di volta in volta freschi, locali e di qualità, controllandone la tracciabilità, in caso di ingredienti congelati, gli stessi sono chiaramente indicati nel menù con il simbolo “*” e comunque comunicato dai nostri collaboratori di sala.

Per evitare spiacevoli inconvenienti ti prego di comunicare al personale di sala, che è stato opportunamente formato, di eventuali intolleranze e/o allergie a cibi o bevande, in modo da poterti servire al meglio.

La tabella elenca i piatti, offerti nel menù, che contengono allergeni.

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di sala.

la direzione