



il nostro
Menu

ANTIPASTI

terra

Tramonto d'Oro

Prosciutto crudo, pancetta, capocollo, salsiccia, bocconcino di bufala, formaggio, verdure di stagione

Tagliere di salumi e formaggi

(per 2 persone)

Cuoppo* (per 2 persone)

Patate fritte, crocchè, arancini, pizzetta fritta con pomodoro e formaggio, polenta fritta

Antipasto di verdure

Misto di verdure di stagione

Mortadella alla brace

(per 2 persone)

Parmigiana di Melanzane

mare

Fantasia del Tramonto

Misto di mare sia freddo che caldo
secondo disponibilità

Insalata di mare

Polpo e seppia, gamberetti, cozze, vongole, cannolicchi

Gamberi croccanti con panatura al panko

e la sua salsa - 4 pezzi

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



PRIMI PIATTI

terra

Scialatielli Tramonto d'Oro

Salsiccia, melanzane, provola,
pomodorini e basilico

Fusilli al ragù Cilentano

Gnocchi alla sorrentina

Ravioli pomodorini e basilico

mare

Scialatielli con pesto di zucchine, gamberi e gamberoni rossi

Calamarata allo scoglio

Risotto alla pescatora

Spaghetti alle vongole



SECONDI PIATTI

carne

Salsiccia alla brace

Hamburger di angus con
provola e patate chips fresche

Tagliata di manzo:
con rucola, pomodorini, scaglie
e aceto balsamico

con rucola, carciofi grigliati e scaglie

con funghi porcini

con tartufo nero del Molise

pesce

Frittura di gamberi e calamari

Frittura mista

Gamberi, calamari, alici o paranza
secondo disponibilità

Baccalà al cartoccio con
patate e pomodorini

Grigliata di pesce

Seppie alla brace

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*

Patatine chips *(fresche)*

Insalata mista

Misto di verdure grigliate

Parmigiana *(di melanzane o zucchine)*

Misto di verdure calde
di stagione

insalatone

Tramonto d'Oro

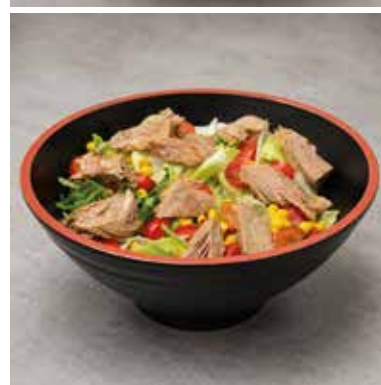
Insalata verde, rucola, mais,
pomodorini e tonno a filetti

Pollo

Insalata verde, rucola, straccetti di pollo
alla brace, noci e scaglie

Caprese

Mozzarella di bufala, pomodori,
basilico e origano



LE PIZZE

Margherita

Pomodoro, mozzarella, olio e basilico

Napoli

Pomodoro, olio, aglio e origano

Marinara

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

Bianca al prosciutto cotto

Cilentana

Passata di pomodoro cotto e formaggio caprino

Capricciosa

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

Quattro stagioni

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

Quattro formaggi

Mozzarella, gorgonzola, provola e grana

Diavola

Pomodoro, mozzarella, salamino piccante

Siciliana

Pomodoro, mozzarella, melanzane a funghetto e ricotta

Leggera

mozzarella, melanzane e zucchine grigliate

Vulcano

Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo e bocconcino

Ortolana

Mozzarella, melanzane, zucchine e peperoni

Porcini

Mozzarella, provola, salsiccia e funghi porcini

Deliziosa

Mozzarella, mais, prosciutto cotto e panna

Margherita al Filetto

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

Mortadella

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



LE PIZZE

Rucola

Mozzarella, gamberetti, rucola e scaglie di grana

Scarola

Mozzarella, scarola con capperi e olive

Bufalotta

Pomodoro, mozzarella di bufala campana, olio, basilico

Tramonto d'oro 2.0

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

Wurstel e patatine

Mozzarella, wurstel e patatine fritte

Italia

Mozzarella, rucola, pomodorini, scaglie

Summer

Focaccia con insalata, tonno a filetti, mais e pomodorini

Broccoli e salsiccia

Mozzarella, broccoli, salsiccia

Broccoli, salsiccia e nduja

Mozzarella, broccoli, salsiccia, nduja di Spilinga

Patatosa

Mozzarella, patate schiacciate, origano, pancetta e funghi porcini

Calzone ripieno

Mozzarella, salame, ricotta

Calzone cilentano

Mozzarella, funghi, prosciutto cotto e pomodoro

I CALZONI FRITTI

Campano

mozzarella, ricotta, salame napoli e pepe

Classico

Pomodoro, mozzarella



LE PIZZE

le speciali

Fiori di zucca

Mozzarella, provola, pancetta, fiori di zucca

Tirolese

Mozzarella, pomodorini, carciofi grigliati, speck e scaglie

Trentina

Mozzarella, gorgonzola, bresaola, rucola e scaglie

Nocina

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

Trevigiana

Mozzarella, radicchio, speck, gorgonzola, noci

Norvegese

Mozzarella, salmone, gamberetti, limone

Stracciona

Mozzarella, rucola, pomodorini, straccetti di manzo e balsamico

Fresca

Mozzarella, provola, pomodorini e pesto

Carciofina

Mozzarella, crudo e carciofini grigliati

Regina

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

Tartufo

Mozzarella, prosciutto crudo, tartufo nero, funghi porcini

Saporita

Pomodoro, mozzarella, pesto di basilico, grana e speck

Scarpariello

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



LE PIZZE

Nduja

mozzarella, nduja calabrese, salsiccia e pomodori secchi

Tonno e Cipolla

mozzarella, tonno a filetti e cipolla

Mare

Pomodoro, sultà di frutti di mare e gamberetti

Trevigiana

Mozzarella, radicchio, speck, gorgonzola, noci

Tronchetto

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

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

Pan Grattato

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

Battipaglia

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

I PAGNOTTIELLI

Cotto e mozzarella

Crudo e mozzarella

Caprese

Pancetta e provola

Capicollo e mozzarella

Verdure e mozzarella

Wurstel e patatine

Scarola e provola

Salsiccia e patatine

Porchetta, provola e patatine



D O L C I

Semifreddo torroncino
Cannolo Cilentano
Graffe calde alla nutella
Tiramisù alla nutella
Millefoglie scomposta
con crema chantilly
con frutti di bosco o nutella
Gelati Pizzo Calabro
Frutta di stagione

B I B I T E

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

Coperto € 2.50



INFORMATIVA ALLERGENI

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