

LA TORRETTA

— C E T A R A —

MENU RISTORANTE

*Ubbriacatevi,
bisogna essere sempre ubbriachi.
Tutto sta in questo: è l'unico problema.
Per non sentire l'orribile fardello del
tempo bisogna che vi ubbriacate senza
tregua. Ma di che?
Di vino, di cibo, di amore, di poesia,
di virtù, a piacere vostro ma ubbriacatevi.*

ATTENZIONE

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11.

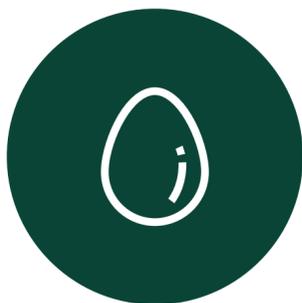
ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI



Glutine



Crostacei e derivati



Uova



Pesce e derivati



Arachidi e derivati



Soia e derivati



Latte e derivati



Frutta a guscio e derivati



Sedano e derivati



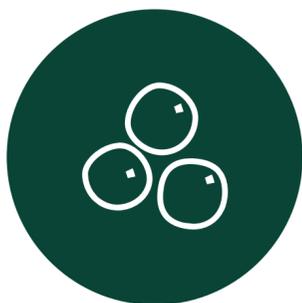
Senape e derivati



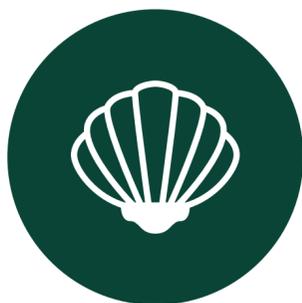
Semi di sesamo e derivati



Anidride solforosa e solfiti



Lupini e derivati



Molluschi e derivati

****MATERIE PRIME / PRODOTTI ABBATTUTI IN LOCO.** Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

COPERTO E SERVIZIO 2,00€



COTTI E CRUDI

ANTIPASTO DEL LANNIO      € 16,00
Percorso degustativo con assaggi a cura dello chef

LE ALICI SI INCONTRANO     € 2,50
Alici ripiene di provola, impanate e fritte
al pz.

IMPEPATA DI COZZE  € 10,00

SAUTE' DI FRUTTI DI MARE   € 14,00
Accompagnato da crostoni di pane HOME-MADE

PANE, BURRO FRANCESE E ALICI DI CETARA    € 8,00
per 5 pz.

IL NOSTRO POLPO E PATATE VARIOPINTO*   € 16,00
Polpo cotto a bassa temperatura e poi grigliato,
accompagnato da patate in diverse consistenze

CRUDO D'AMARE**    dai € 16,00
Secondo disponibilità del giorno

MENÙ DEGUSTAZIONE     
da 7 portate con antipasto del Lannio € 65,00
da 7 portate € 55,00
da 4 portate con antipasto del Lannio € 45,00

*La materia prima di questo piatto potrebbe essere surgelato
**Prodotto abbattuto ai sensi del Reg.CE 1169/2011



I NOSTRI PRIMI

Gramolata, trafilata ed essiccata..

SPAGHETTONE TRADIZIONALE  

€ 13,00

Spaghettoni quadrati *Matt Monograno Felicetti* con colatura di alici di Cetara DOP

PACCHERO  

dai € 15,00

Pacchero *Matt Monograno Felicetti* con pescato del giorno, pomodorini, olive denocciolate e capperi di Pantelleria

ai € 30,00

RISOTTO DEL PESCATORE  

€ 16,00

Riso *Vialone Nano* "Riserva San Massimo" con gallinella di mare, broccoli e pane profumato al peperone crusco

minimo 2
quantità

FUSILLONE ALLA GENOVESE RIVISITATA    € 16,00

Fusillone *Matt Monograno Felicetti* con crema cacio e pepe, tonno rosso e crema di cipolla

Mani in pasta per..

BOTTONI    

€ 16,00

Pasta fresca ripiena di patate con spuma di provola, colatura di alici di Cetara DOP, bottarga di tonno e lemon-grass

Per tavoli da 10 persone in su saremo lieti di servire un menu unico.



SECONDI A MODO NOSTRO

SALSICCIA E BROCCOLI

Salsiccia di mare e broccoli

€ 18,00

CUOPPO FRITTO

Calamari, alici, gamberi* e pesci di paranza
(se disponibili questi ultimi)

€ 16,00

Pescato del giorno

A SECONDA DELLA DISPONIBILITÀ

AL FORNO

Pescato del giorno cotto al forno con pomodorini e patate

€ 60,00 al kg

ALLA GRIGLIA

Pescato del giorno grigliato

€ 60,00 al kg

ALL' AMMIRAGLIA

Pescato del giorno con pomodorini, olive verdi e capperi di Pantelleria

€ 60,00 al kg

FANTASIA DELLO CHEF

In base alla tipologia di pescato possiamo realizzare cotture e preparazioni diverse

€ 60,00 al kg

*La materia prima di questo piatto potrebbe essere surgelato



BOLLICINE

Prosecchi

FRIULI-VENEZIA GIULIA

Colesel

Valdobbiadene

TRIDIK MILLESIMATO 12% 2021 € 23,00
BRUT NATURE D.O.C.G. 

Uvaggio: 100% Glera
Zona di produzione: Conegliano (TV),
Valdobbiadene (TV)
Abbinamenti: Aperitivi, crudi, piatti
leggeri

FONTANA VECIA 12% 2021 € 22,00
VALDOBBIADENE EXTRA
DRY D.O.C. .G. 

Uvaggio: 100% Glera
Zona di produzione: Conegliano (TV),
Valdobbiadene (TV)
Abbinamenti: Aperitivi, risotti, molluschi,
frutti di mare

Montagner

GLERA SPUMANTE "60" 11% 2021 € 20,00
MILLESIMATO BRUT   € 5,00

Uvaggio: 100% Glera
Zona di produzione: Conegliano (TV),
Valdobbiadene (TV)
Abbinamenti: Crudi, antipasti di pesce,
fritture

Metodo classico

CAMPANIA

Villa Raiano

RIPA BASSA 11,5% N.S. € 26,00
METODO CLASSICO 

Uvaggio: 50% Fiano, 50% Greco
Zona di produzione: San Michele di Serino (AV)
Abbinamenti: Antipasti freddi, primi leggeri

Corte dei Roberto

CORTE DEI ROBERTO BRUT  12,5% N.S. € 42,00

Uvaggio: 60% Fiano, 15% Greco, 25% Piediroso
Zona di produzione: Greci (AV)
Abbinamenti: Frutti di mare, frittura di pesce

Feudi San Gregorio

DUBL BRUT METODO CLASSICO  13% N.S. € 32,00

Uvaggio: 100% Falanghina
Zona di produzione: Sorbo Serpico (AV) Abbinamenti: Crudi di pesce, aperitivi

LIGURIA

Bisson

ABISSI METODO CLASSICO RISERVA MARINA PORTOFINO  12,5% N.S. € 80,00

Uvaggio: 60% Bianchetta, 30% Vermentino, 10% Cimixa
Zona di produzione: Sestri Levante (GE) Abbinamenti: Frutti di mare, antipasti di mare

Franciacorta

LOMBARDIA

Corteaura

FRANCIACORTA BRUT D.O.C.G.  12 , 5% N.S. € 40,00

Uvaggio: 90% Chardonnay, 10% Pinot nero

Zona di produzione: Adro (BS)

Abbinamenti: Aperitivi, crudi, frittura, zuppe di pesce

Ca' Del Bosco

FRANCIACORTA BRUT CUVÉE PRESTIGE D.O.C.G. "44° EDIZIONE"  12 , 5% N.S. € 75,00

Uvaggio: 75% Chardonnay, 15% Pinot nero, 10% Pinot bianco

Zona di produzione: Erbusco (BS)

Abbinamenti: Antipasti caldi, aperitivi, frittura, crudi, primi di pesce

Bellavista

FRANCIACORTA "ALMA" GRAN CUVÉE BRUT D.O.C.G.  12 , 5% N.S. € 50,00

Uvaggio: 80% Chardonnay, 19% Pinot nero, 1% Pinot bianco

Zona di produzione: Erbusco (BS)

Abbinamenti: Crudi, piatti delicati, aperitivi

Champagne

FRANCIA

Lallier

LALLIER CHAMPAGNE “BLANC DE BLANCS” AOC BRUT  12,5% N.S. € 85,00

Uvaggio: 100% Chardonnay
Zona di produzione: Vallée De La Marne, Champagne-Ardenne
Abbinamenti: Aperitivi, crudo, crostacei, primi di pesce

LALLIER CHAMPAGNE “GRAND CRU ROSE” AOC BRUT  12% N.S. € 85,00

Uvaggio: 60% Pinot nero, 35% Chardonnay
Zona di produzione: Vallée De La Marne, Champagne-Ardenne
Abbinamenti: Antipasti di pesce, crostacei, crudo di pesce, primi delicati

G.H. Mumm

CHAMPAGNE BRUT “GRAND CORDON”  12% N.S. € 75,00

Uvaggio: 45% Pinot nero, 25% Pinot Meunier, 30% Chardonnay
Zona di produzione: Montagne De Reims, Champagne-Ardenne
Abbinamenti: Piatti delicati, crudo di pesce, crostacei



VINI BIANCHI

CAMPANIA

Tenuta Le Lune del Vesuvio

FALANGHINA I.G.T. 

12,5% 2021

€ 16,00

Uvaggio: 100% Falanghina

Zona di produzione: Vigneti selezionati nel napoletano

Abbinamenti: Frutti di mare, crostacei, pesce grigliato

 € 5,00

Azienda Agricola Orneta

GRECO DI TUFO D.O.C.G. 

13,5% 2021

€ 18,00

Uvaggio: 100% Greco di Tufo

Zona di produzione: Tufo (AV)

Abbinamenti: Crostacei, grigliate di pesce

 € 5,00

FALANGHINA D.O.C. 

12,5% 2021

€ 18,00

Uvaggio: 100% Falanghina

Zona di produzione: Vigneti siti nel beneventano

Abbinamenti: Antipasti freddi, primi con frutti di mare

FIANO DI AVELLINO D.O.C.G. 

13% 2021

€ 18,00

Uvaggio: 100% Fiano di Avellino

Zona di produzione: Candida (AV), Montefalcione (AV)

Abbinamenti: Piatti di pesce elaborati e frutti di mare

 € 5,00

Marisa Cuomo

COSTA D'AMALFI
BIANCO D.O.C.  13,5% 2019 € 36,00

Uvaggio: 60% Falanghina, 40%
Biancolella
Zona di produzione: Cetara (SA), frazione
Raito, Vietri sul Mare (SA)
Abbinamenti: Grigliate, primi a base di
pesce, frittura

FURORE BIANCO D.O.C.  13,5% 2021 € 40,00

Uvaggio: 40% Biancolella, 60%
Falanghina
Zona di produzione: Furore (SA)
Abbinamenti: Crostacei e frutti di mare

FIORDUVA D.O.C.  14% 2017 € 95,00

Uvaggio: 30% Fenile, 30% Ginestra,
40% Ripoli
Zona di produzione: Furore (SA) e
comuni limitrofi
Abbinamenti: Piatti di pesce elaborati,
zuppe di pesce, arrosti di pesce

Casa D'Ambra

BIANCOLELLA D'ISCHIA D.O.C.  12% 2021 € 28,00

Uvaggio: 100% Biancolella d'Ischia
Zona di produzione: Forio (NA)
Abbinamenti: Antipasti freddi, pesci
delicati, frittura

Tenuta San Francesco

TRAMONTI BIANCO D.O.C.  13% 2021 € 26,00

Uvaggio: 40% Falanghina, 30%
Biancolella, 30% Pepella
Zona di produzione: Tramonti (SA)
Abbinamenti: Antipasti di pesce, frutti di
mare

Cantina Antonio Caggiano

FALANGHINA I.G.T.  13% 2021 € 23,00

Uvaggio: 100% Falanghina
Zona di produzione: Torrecuso (BN)
Abbinamenti: Primi piatti di pesce, frutti di mare

DEVON GRECO DI
TUFO D.O.C.G.  13,5% 2021 € 30,00

Uvaggio: 100% Greco di Tufo
Zona di produzione: Tufo (AV)
Abbinamenti: Secondi di pesce, primi piatti, crostacei

Guido Marsella

FIANO DI AVELLINO D.O.C.G.  14% 2020 € 43,00

Uvaggio: 100% Fiano di Avellino
Zona di produzione: Summonte (AV)
Abbinamenti: Primi con frutti di mare, pesci delicati, pesce alla griglia

Villa Diamante

FIANO DI AVELLINO “VIGNA
DELLA CONGREGAZIONE”
D.O.C.G.  13,5% 2020 € 50,00

Uvaggio: 100% Fiano
Zona di produzione: Montefredane (AV)
Abbinamenti: Crostacei, antipasti di pesce

Cantine di Marzo

GRECO DI TUFO D.O.C.G.  13% 2021 € 26,00

Uvaggio: 100% Greco di Tufo
Zona di produzione: Tufo (AV)
Abbinamenti: Secondi di pesce, grigliate

Quintodecimo

EXULTET FIANO DI
AVELLINO D.O.C.G.  13,5% 2021 € 80,00

Uvaggio: 100% Fiano di Avellino
Zona di produzione: Lapio (AV)
Abbinamenti: Primi piatti a base di
pesce, antipasti freddi, grigliate di pesce

GIALLO D'ARLES GRECO
DI TUFO D.O.C.G.  13,5% 2021 € 80,00

Uvaggio: 100% Greco di Tufo
Zona di produzione: Mirabella Eclano
(AV)
Abbinamenti: Secondi di pesce, frittura,
primi piatti elaborati di pesce

TOSCANA

Ornellaia

POGGIO ALLE GAZZE
DELL'ORNELLAIA I.G.T.  13,5% 2021 € 85,00

Uvaggio: 61% Sauvignon blanc, 23%
Viognier, 14% Vermentino, 3% Petit
Manseng
Zona di produzione: Castagneto
Carducci (LI)
Abbinamenti: Primi e secondi di pesce,
zuppe e crudi

TRENTINO-ALTO ADIGE

Elena Walch

GEWÜRZTRAMINER
ALTO ADIGE D.O.C.  14% 2021 € 35,00

Uvaggio: 100% Gewürztraminer
Zona di produzione: Termeno sulla
Strada del Vino (BZ), Caldaro (BZ)
Abbinamenti: Crostacei, grigliate, primi di
pesce

Cantina Hofstatter

MÜLLER THURGAU D.O.P. BIO  12,5% 2021 € 30,00

Uvaggio: 100% Müller Thurgau
Zona di produzione: Ala (TN)
Abbinamenti: Molluschi, pesce alla
griglia, primi piatti

Cantina Kellerei Bozen

PINOT GRIGIO D.O.C.  13,5% 2021 € 23,00

Uvaggio: 100% Pinot grigio
Zona di produzione: Bolzano (BZ), Renon (BZ)
Abbinamenti: Zuppe di pesce, frutti di mare

RIESLING D.O.C.  13% 2021 € 30,00

Uvaggio: 100% Riesling
Zona di produzione: Bolzano (BZ)
Abbinamenti: Molluschi e crostacei

FRIULI-VENEZIA GIULIA

Jermann

RIBOLLA GIALLA VINNAE I.G.T. 

Uvaggio: 90% Ribolla gialla, 5% Friulano, 5% Riesling Renano

Zona di produzione: Dolegna del Collio (GO) 12,5% 2021 € 53,00

Abbinamenti: Crostacei, antipasti di pesce e primi piatti

Puiatti

CHARDONNAY PUIATTI D.O.C.  12,5% 2021 € 25,00

Uvaggio: 100% Chardonnay
Zona di produzione: Romans d'Isonzo (GO)
Abbinamenti: Aperitivo, molluschi, crudi di pesce

SAUVIGNON PUIATTI D.O.C.  12,5% 2022 € 23,00

Uvaggio: 100% Sauvignon blanc
Zona di produzione: Romans d'Isonzo (GO)
Abbinamenti: Primi di pesce, antipasti freddi



VINI ROSÉ

CAMPANIA

Dispensa San Salvatore

VETERE I.G.P.  11,5% 2021 € 30,00

Uvaggio: 100% Aglianico
Zona di produzione: Paestum (SA)
Abbinamenti: Molluschi, crostacei, primi ai frutti di mare

Marisa Cuomo

COSTA D'AMALFI
ROSATO D.O.C.  13,5% 2021 € 35,00

Uvaggio: 50% Piediroso, 50% Aglianico
Zona di produzione: Cetara (SA), frazione Raito, Vietri sul Mare (SA)
Abbinamenti: Antipasti, primi di mare, pesce alla griglia

PUGLIA

Leone De Castris

FIVE ROSES I.G.T.  12% 2021 € 26,00

Uvaggio: 90% Negroamaro, 10% Malvasia nera
Zona di produzione: Salice Salentino (LE)
Abbinamenti: Primi di pesce, frittura

TOSCANA

Frescobaldi

ALIE AMMIRAGLIA
ROSATO I.G.T.  12,5% 2022 € 23,00

Uvaggio: 95% Syrah, 5% Vermentino
Zona di produzione: Montiano (GR)
Abbinamenti: Antipasti di pesce, crudi



VINI ROSSI

CAMPANIA

Tenuta Le Lune del Vesuvio

AGLIANICO I.G.P.

12,5% 2019

€14,00
 € 6,00

Uvaggio: 100% Aglianico
Zona di produzione: Vigneti selezionati nel Napoletano
Abbinamenti: Arrostiti, piatti elaborati

Cinzia Maucione

CHJANU MAJURI I.G.T.
PAESTUM (SENZA SOLFITI)

14% 2020 € 22,00

Uvaggio: 40% Barbera, 30% Sangiovese, 30% Merlot
Zona di produzione: Acquara (SA)
Abbinamenti: Arrostiti di pesce, piatti elaborati

PUGLIA

Leone de Castris

ILLIVIA PRIMITIVO I.G.T.

14% 2020 € 17,00

Uvaggio: 100% Primitivo
Zona di produzione: Salice Salentino (LE)
Abbinamenti: Primi piatti elaborati, grigliate



BEVANDE

ACQUA € 2,00

COCA COLA (in vetro 33 cl.) € 3,00

COCA COLA ZERO (in vetro 33 cl.) € 3,00

FANTA (in vetro 33 cl.) € 3,00

BIRRE ANTICO BIRRIFICIO CAMPANO € 4,50

CAFFÈ € 1,50

Amari e distillati

AMARO DEL CAPO € 3,00

AMARO JÄGERMEISTER € 3,00

AMARO MONTENEGRO € 3,00

AMARO JEFFERSON € 3,00

LIQUORE AL FINOCCHIETTO € 3,00

LIMONCELLO (Liquorificio Gambardella - Minori) € 3,50

MELONCELLO (Liquorificio Mansi - Minori) € 3,50

CICIRINELLA ARANCIA E ANICE (Liquorificio Mansi - Minori) € 3,50

GRAPPA BARRICATA € 4,50

GRAPPA LISCIA € 3,50

PASSITO LIQUOROSO € 4,00

WHISKY € 6,00

RHUM € 6,00

GIN TONIC da € 10,00



  ristorantelatorrettacetara.it

Via della Repubblica 15, Cava de' Tirreni