



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.

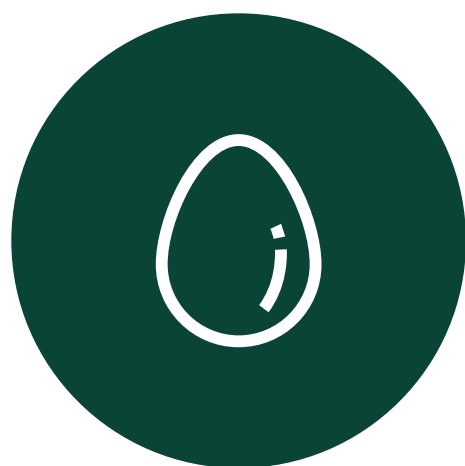
ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI



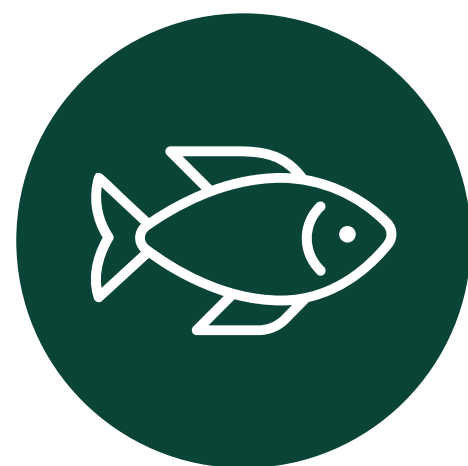
Glutine



Crostacei e derivati



Uova



Pesce e derivati



Arachidi e derivati



Soia e derivati



Latte e derivati



Frutta a guscio e derivati



Sedano e derivati



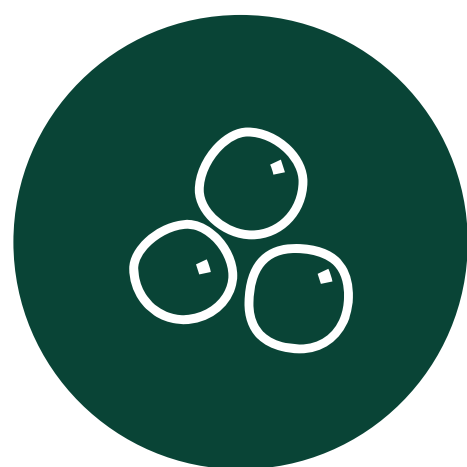
Senape e derivati



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

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

SALMONE MARINATO   € 16,00
Salmone marinato a secco con insalata a di finocchi,
agrumi e frutta secca

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     

€ 16,00

Riso *Vialone Nano* "Riserva San Massimo" con zucca, salsiccia di mare home-Made e spuma soffice di pecorino di Bagnoli

minimo 2
quantità

Mani in pasta per...

LAGANE    

€ 16,00

Lagane con ceci di Cicerale, castagne e ragù bianco di polpo

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

Montagner

PROSECCO VALDOBBIADENE
SUPERIORE DOCG EXTRA DRY
MILLESIMATO 

12%

2022

€ 28,00

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


PROSECCO ROSE'
MILLESIMATO DOC 

12%

2020

€ 22,00

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

GLERA SPUMANTE "60"
MILLESIMATO BRUT 

11%

2022

€ 20,00

 € 6,00

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

Franciacorta

LOMBARDIA

Contadi Castaldi

FRANCIACORTA BRUT D.O.C.G.  12 , 5% N.S. € 42,00

Uvaggio: 80% Chardonnay, 10% Pinot nero, 10% Pinot bianco

Zona di produzione: Adro (BS)

Abbinamenti: Aperitivi, crudi, frittura, zuppe di pesce


FRANCIACORTA ROSE' D.O.C.G.  12 , 5% N.S. € 43,00

Uvaggio: 65% Chardonnay, 35% Pinot nero

Zona di produzione: Adro (BS)

Abbinamenti: Aperitivi, crudo, piatti leggeri

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. € 55,00

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

Zona di produzione: Erbusco (BS)

Abbinamenti: Crudi, piatti delicati, aperitivi

Champagne

FRANCIA

Lallier

LALLIER CHAMPAGNE "R019"
AOC BRUT  12,5% N.S. € 65,00

Uvaggio: 55% Pinot nero, 45%

Chardonnay

Zona di produzione: Vallée De La Marne,
Champagne-Ardenne

Abbinamenti: Aperitivi, crudo, crostacei,
primi di pesce

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

Louis Roederer

CHAMPAGNE BRUT AOC  "COLLECTION 242" 12% N.S. € 95,00

Uvaggio: 42% Chardonnay, 36% Pinot nero,
22% Pinot Meunier Zona di produzione:

Montagne De Reims, Champagne-Ardenne

Abbinamenti: Crudo di pesce, aperitivi,
antipasti caldi-freddi di pesce

Bruno Paillard

CHAMPAGNE EXTRA BRUT  AOC PREMIÈRE CUVÉE 12% N.S. € 90,00

Uvaggio: 45% Pinot nero, 33%

Chardonnay, 22% Pinot Meunier Zona di
produzione: Montagne De Reims,

Champagne-Ardenne Abbinamenti:



Aperitivi, crudo, crostacei, primi di pesce





VINI BIANCHI

CAMPANIA

Tenuta Le Lune del Vesuvio


FALANGHINA I.G.T.  12,5% 2021 € 16,00
 € 6,00
Uvaggio: 100% Falanghina
Zona di produzione: Vigneti selezionati nel napoletano
Abbinamenti: Frutti di mare, crostacei, pesce grigliato



CAPRETTONE D.O.C.  13% 2023 € 25,00
Uvaggio: 100% Caprettone
Zona di produzione: Vigneti alle pendici del Vesuvio
Abbinamenti: Frutti di mare, antipasti freddi, baccalà

CATALANESCA D.O.C.  13% 2023 € 26,00
Uvaggio: 100% Catalanesca del Monte Somma
Zona di produzione: Vigneti selezionati sul Monte Somma
Abbinamenti: Crostacei, pesce bianco, ostriche

Azienda Agricola Orneta

GRECO DI TUFO D.O.C.G.  13,5% 2021 € 20,00
 € 6,00
Uvaggio: 100% Greco di Tufo
Zona di produzione: Tufo (AV)
Abbinamenti: Crostacei, grigliate di pesce

FALANGHINA D.O.C.  12,5% 2021 € 20,00
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 € 20,00
 € 6,00
Uvaggio: 100% Fiano di Avellino
Zona di produzione: Candida (AV), Montefalcione (AV)
Abbinamenti: Piatti di pesce elaborati e frutti di mare

Marisa Cuomo

COSTA D'AMALFI
BIANCO D.O.C.  13,5% 2023 € 38,00

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


RAVELLO BIANCO D.O.C.  13,5% 2023 € 42,00

Uvaggio: 40% Biancolella, 60%
Falanghina
Zona di produzione: Ravello (SA),
Scala (SA)
Abbinamenti: Pesci delicati, crudi e
frutti di mare

Tenuta San Francesco

TRAMONTI BIANCO D.O.C.  13% 2023 € 32,00

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

PER EVA D.O.C.  13% 2021 € 55,00

Uvaggio: 65% Falanghina, 30%
Ginestra, 5% Pepella
Zona di produzione: Tramonti (SA)
Abbinamenti: Antipasti di pesce, frutti di
mare

Cantina Antonio Caggiano

FALANGHINA I.G.T.  13% 2022 € 28,00

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% 2020 € 35,00

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

Casa D'Ambra

BIANCOLELLA D'ISCHIA D.O.C.  12% 2023 € 33,00

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

Villa Diamante

FIANO DI AVELLINO "VIGNA DELLA CONGREGAZIONE" D.O.C.G.  13,5% 2020 € 53,00

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

Azienda Agricola Tredaniele

CORSOLE FIANO I.G.P.  12,5% 2020 € 30,00

Uvaggio: 100% Fiano
Zona di produzione: Vigneti selezionati in Campania
Abbinamenti: Pesci delicati, antipasti caldi di pesce e primi

Cantine di Marzo

GRECO DI TUFO D.O.C.G.  13% 2021 € 32,00

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% 2023 € 85,00

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

Cantina di Lisandro

LANCELLA PALLAGRELLO  13% 2023 € 32,00
BIANCO D.O.C.G.

Uvaggio: 100% Pallagrello Bianco
Zona di produzione: Castel Campagnano (CE)
Abbinamenti: Piatti elaborati, zuppe di pesce, crostacei

TOSCANA

Ornellaia

POGGIO ALLE GAZZE 13,5% 2019 € 85,00
DELL'ORNELLAIA I.G.T. 

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 14% 2022 € 40,00
ALTO ADIGE D.O.C. 

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

Nals Margreid

MÜLLER THURGAU D.O.P. BIO  13% 2021 € 32,00

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

CHARDONNAY D.O.C.  14,5% 2023 € 33,00

Uvaggio: 100% Chardonnay
Zona di produzione: Nalles (BZ)
Abbinamenti: Aperitivo, molluschi, crudi
di pesce

Cantina Kellerei Bozen

PINOT GRIGIO D.O.C.  13,5% 2022 € 29,00

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

FRIULI-VENEZIA GIULIA

Rodaro

RIBOLLA GIALLA DOP  13,5% 2022 € 35,00

Uvaggio: 100% Ribolla gialla
Zona di produzione: Spessa (UD)
Abbinamenti: Crostacei, antipasti di
pesce e primi piatti

SAUVIGNON DOP  14% 2022 € 34,00

Uvaggio: 100% Sauvignon blanc
Zona di produzione: Spessa (UD)
Abbinamenti: Primi di pesce, antipasti
freddi



VINI ROSÉ

CAMPANIA

Dispensa San Salvatore

VETERE I.G.P.  11,5% 2022 € 34,00

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

Cantina I Patrizi

VITE IRPINIA ROSATO 12% 2023 € 26,00
D.O.C. 

Uvaggio: 100% Aglianico
Zona di produzione: Luogosano (AV)
Abbinamenti: Antipasti, frittura di pesce e
crudi

Azienda Agricola Tredaniele

ANNA CAMPANIA 12% 2023 € 32,00
ROSATO I.G.P. 

Uvaggio: 100% Pinot Nero
Zona di produzione: Luogosano (AV)
Abbinamenti: Arrostiti di pesce,

PUGLIA

Leone De Castris

FIVE ROSES I.G.T.  12% 2022 € 28,00

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



VINI ROSSI

CAMPANIA

Tenuta Le Lune del Vesuvio

AGLIANICO I.G.P. 

12,5%

2019

€ 15,00

Uvaggio: 100% Aglianico

Zona di produzione: Vigneti selezionati nel Napoletano

Abbinamenti: Arrostiti, piatti elaborati

 € 6,00

Cinzia Maucione

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

14%

2021

€ 24,00

Uvaggio: 40% Barbera, 30%

Sangiovese, 30% Merlot

Zona di produzione: Acquara (SA)

Abbinamenti: Arrostiti di pesce, piatti elaborati

TRENTINO-ALTO ADIGE

St. Michael Eppan

14%

2023

€ 30,00

PINOT NERO 

Uvaggio: 100% Pinot nero

Zona di produzione: Appiano (BZ)

Abbinamenti: Primi piatti leggeri, arrostiti di pesce



BEVANDE

ACQUA	€ 2,00
COCA COLA (in vetro 33 cl.)	€ 3,00
COCA COLA ZERO (in vetro 33 cl.)	€ 3,00
BIRRE ANTICO BIRRIFICIO CAMPANO	€ 4,50

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
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