

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.

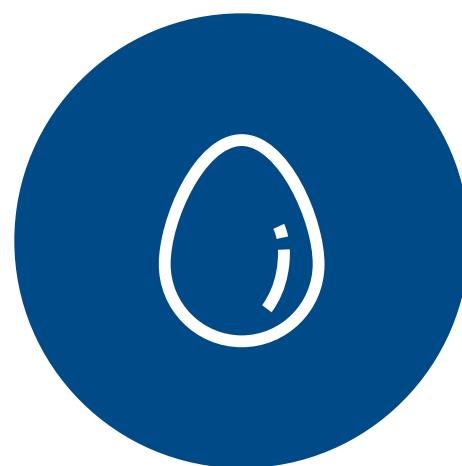
ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI



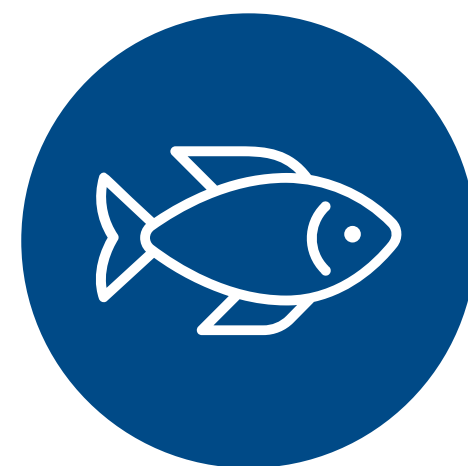
Glutine



Crostacei e derivati



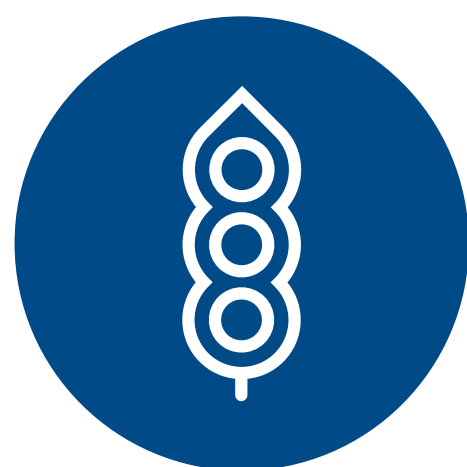
Uova



Pesce e derivati



Arachidi e derivati



Soia e derivati



Latte e derivati



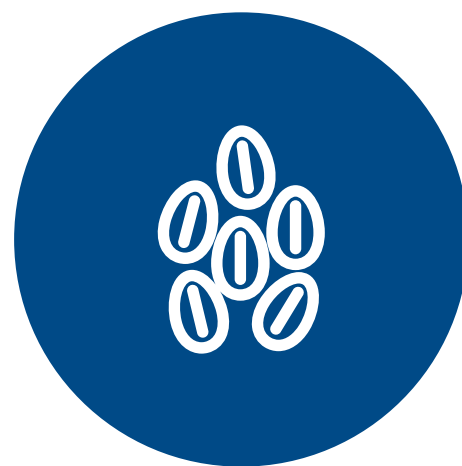
Frutta a guscio e derivati



Sedano e derivati



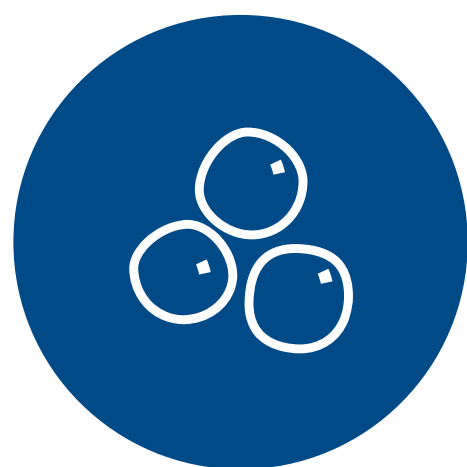
Senape e derivati



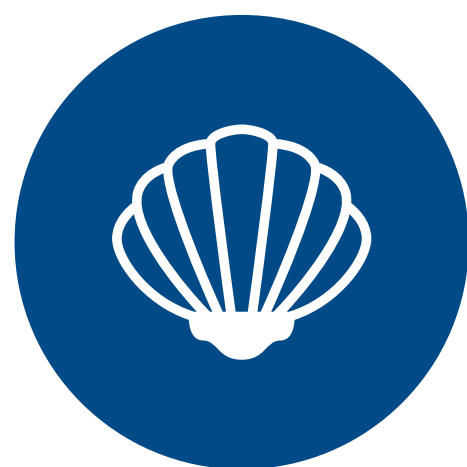
Semi di sesamo e derivati



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 3,00€



COTTI E CRUDI

ANTIPASTO DEL LANNIO

€ 18.00

Percorso degustativo con assaggi a cura dello chef
Tasting path with finger-food by the chef

LE ALICI SI INCONTRANO

€ 3.00
al pz.

Alici ripiene di provola, impanate e fritte
Fried anchovies filled with provola cheese

IMPEPATA DI COZZE

€ 11.00

Peppered mussels

SAUTE' DI FRUTTI DI MARE

€ 16.00

Accompagnato da crostoni di pane HOME-MADE
Saute' of shellfish with toasted bread

PANE, BURRO E ALICI DI CETARA

€ 10.00
per 5 pz.

Bruschetta with butter and fillets of Cetara anchovies

SALMONE MI-CUIT

€ 15.00

Salmone mi-cuit, crema di peperoncini fluviali e
spuma di provola mousse
Salmone mi-cuit, river chilli cream and provola
mousse

CRUDO D'AMARE

dai € 30.00

Secondo disponibilità del giorno



I NOSTRI PRIMI

Gramolata, trafilata ed essiccata...

SPAGHETTONE TRADIZIONALE

€ 15.00

Spaghettone quadrato *Matt Monograno Felicetti* con colatura di alici di Cetara DOP

Spaghetti with colatura of Cetara anchovies DOP

PACCHERO

dai € 20.00

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

ai € 35.00

Pacchero with fish of the day, cherry tomatoes, olive and cappers

RISOTTO ALLA PESCATORA 2.0

€ 17.00

Riso *Vialone Nano* (Riserva San Massimo) con frutti di mare e crostacei, mantecato al provolone del Monaco

minimo 2
quantità

Rice with shellfish, shrimps and provolone cheese

SPAGHETTONE AI PESCI DI SCOGLIO

€ 16.00

Spaghettone quadrato *Matt Monograno Felicetti* mantecato con oltre 12 pesci di scoglio

Spaghetti with cream of over 12 rock fish

Mani in pasta per...

SCIALATIELLI

€ 16.00

Pasta fresca con alici di Cetara, pomodorini, pomodori secchi, menta e cacioricotta.

Fresh-made pasta with Cetara anchovies, cherry tomatoes, dry tomatoes, mint and cacioricotta cheese

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



SECONDI A MODO NOSTRO

RICORDO DI UN TATAKI

€ 20.00

Tonno in crosta profumata accompagnato da una ceasar salad rivisitata e pane profumato
Tuna in crust with revisited ceasar salad and croutons

CUOPPO FRITTO

€ 18.00

Calamari, alici, gamberi e pesci di paranza (se disponibili questi ultimi)
Fried shrimps, squid and anchovies

Pescato del giorno

A SECONDA DELLA DISPONIBILITÀ

AL FORNO

€ 60.00 al kg

Pescato del giorno cotto al forno con pomodorini e patate
Fish of the day baked with cherry-tomatoes and potatoes

ALLA GRIGLIA

€ 60.00 al kg

Pescato del giorno grigliato
Fish of the day grilled

ALL'AMMIRAGLIA

€ 60.00 al kg

Pescato del giorno con pomodorini, olive verdi e capperi di Pantelleria
Fish of the day cooked with cherry tomatoes, green olive and cappers



CHIUDERE IN DOLCEZZA

Pasticceria Sal De Riso - Minori

ANASTASIA € 7.00

Mousse al cioccolato bianco alle mandorle con un interno di cremoso al cioccolato fondente

ASIA € 7.00

Mousse al cioccolato a latte con un interno di bavarese e croccantino alle nocciole pralinate

DELIZIA AL LIMONE € 7.00

Pan di Spagna con crema pasticcera al succo di limone e ricoperto con una salsa profumata con bucce di limone Costa d'Amalfi I.G.P.

RICOTTA E PERE € 7.00

L'iconico biscotto alle nocciole farcito con crema di ricotta mantecata con cubetti di pere

BABAMISÙ € 7.00

Il classico babà inzuppato al caffè-rum in una crema di mascarpone e cremoso di cioccolato al caffè

PANAREA € 7.00

Fragrante biscotto al pistacchio farcito con crema mantecata di ricotta e vaniglia e cremoso al pistacchio

Pasticceria Tirrena - Cava de' Tirreni

VENERE NERA € 6.00

Delicato pan di Spagna al cioccolato con cioccolato fondente

VENERE BIANCA € 6.00

Ciocolato bianco e schiacciata di meringa alla nocciola

LUNA ROSSA € 6.00

Una ricetta ancora oggi segreta che si basa su un soffice pan di Spagna con vaniglia del Madagascar, cremo al pistacchio, frutti di bosco e cioccolato



BOLLICINE

Proseccchi

FRIULI-VENEZIA GIULIA

Colesel

Valdobbiadene

TRIDIK MILLESIMATO BRUT 12% 2021 € 25.00
NATURE D.O.C.G.

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

FONTANA VECIA 12% 2021 € 24.00
VALDOBBIADENE EXTRA DRY
D.O.C.G.

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

Forchir

JOY PROSECCO ROSÈ BRUT 11% 2021 € 20.00
D.O.C.

Uvaggio: 85% Glera, 15% Pinot nero
Zona di produzione: Camino al
Tagliamento (UD)
Abbinamenti: Crudi, antipasti di pesce,
fritture

Metodo classico

CAMPANIA

Villa Raiano

RIPA BASSA METODO CLASSICO 11.5% N.S. € 28.00

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. € 44.00

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. € 33.00

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 "R019" 12.5% N.S. € 65.00
AOC BRUT

Uvaggio: 55% Pinot nero, 45%
Chardonnay

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

Abbinamenti: Molluschi, crostacei,
antipasti di pesce

G.H. Mumm

CHAMPAGNE BRUT "GRAND 12% N.S. € 80.00
CORDON"

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 12% N.S. € 90.00
"COLLECTION 242"

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

Laurent Perrier


CHAMPAGNE CUVÉE ROSÉ BRUT

12%

N.S.

€ 80.00

Uvaggio: 100% Pinot nero
Zona di produzione: Vallée De La Marne,
Champagne-Ardenne
Abbinamenti: Antipasti di pesce,
crostacei, crudo di pesce, primi delicati





VINI BIANCHI

CAMPANIA

Tenuta Le Lune del Vesuvio

FALANGHINA I.G.T.

12.5%

2021

€ 18,00

Uvaggio: 100% Falanghina

Zona di produzione: Vigneti selezionati nel napoletano

Abbinamenti: Frutti di mare, crostacei, pesce grigliato



€ 6,00

Azienda Agricola Orneta

GRECO DI TUFO D.O.C.G.

13.5%

2021

€ 20,00

Uvaggio: 100% Greco di Tufo

Zona di produzione: Tufo (AV)

Abbinamenti: Crostacei, grigliate di pesce



€ 6,00

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

Uvaggio: 100% Fiano di Avellino

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

Abbinamenti: Piatti di pesce elaborati e frutti di mare



€ 6,00

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 € 30.00

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 € 28.00

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 € 25.00

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 € 32.00

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

Cantina di Lisandro

LANCELLA PALLAGRELLO BIANCO I.G.T. 13% 2021 € 30.00

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

Guido Marsella

FIANO DI AVELLINO D.O.C.G. 14% 2020 € 45.00

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 € 52.00

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

Romano Clelia

COLLI DI LAPIO FIANO DI
AVELLINO D.O.C.G.

13.5%

2022

€ 35.00

Uvaggio: 100% Fiano di Avellino
Zona di produzione: Lapio (AV)
Abbinamenti: Zuppe e primi di pesce

Benito Ferrara

GRECO DI TUFO "VIGNA
CICOGNA" D.O.C.G.

13.5%

2020

€ 42.00

Uvaggio: 100% Greco
Zona di produzione: Tufo (AV)
Abbinamenti: Pesci delicati, antipasti
caldi di pesce e primi

Cantine di Marzo

GRECO DI TUFO D.O.C.G.

13%

2021

€ 27.00

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

€ 85.00

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

€ 85.00

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 € 90.00

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 € 38.00

Uvaggio: 100% Gewürztraminer

Zona di produzione: Termeno sulla
Strada del Vino (BZ), Caldaro (BZ)

Abbinamenti: Crostacei, grigliate, primi di
pesce

Cantina Kellerei Bozen

PINOT GRIGIO D.O.C. 13.5% 2021 € 25.00

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

Cantina Hofstatter

MÜLLER THURGAU D.O.P. BIO 12.5% 2021 € 32.00

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

FRIULI-VENEZIA GIULIA

Jermann

RIBOLLA GIALLA VINNAE I.G.T. 12.5% 2021 € 55.00

Uvaggio: 90% Ribolla gialla, 5% Friulano,
5% Riesling Renano
Zona di produzione: Dolegna del Collio
(GO)
Abbinamenti: Crostacei, antipasti di
pesce e primi piatti

Puiatti

CHARDONNAY PUIATTI D.O.C. 12.5% 2021 € 27.00

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

SAUVIGNON PUIATTI D.O.C. 12.5% 2022 € 25.00

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

€ 32.00

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

€ 37.00

Uvaggio: 50% Piediroso, 50%
Aglianico

Zona di produzione: Cetara (SA), frazione
Raito, Vietri sul Mare (SA)

Abbinamenti: Antipasti, primi di mare,
pesce alla griglia

Cantina I Patrizi

VITE IRPINIA ROSATO D.O.C.

12%

2020

€ 25.00

Uvaggio: 100% Aglianico

Zona di produzione: Luogosano (AV)

Abbinamenti: Antipasti, frittura di pesce
e crudo di pesce



PUGLIA

Leone De Castris

FIVE ROSES I.G.T. 12% 2021 € 28.00

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 € 25.00

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

Uvaggio: 100% Aglianico

Zona di produzione: Vigneti selezionati nel Napoletano

Abbinamenti: Arrostiti, piatti elaborati



€ 6.00

Cinzia Maucione

CHJANU MAJURI I.G.T.

14%

2020

€ 22.00

PAESTUM (SENZA SOLFITI)

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

€ 19.00

Uvaggio: 100% Primitivo

Zona di produzione: Salice Salentino (LE)

Abbinamenti: Primi piatti elaborati, grigliate



BEVANDE

ACQUA	€ 3.00
COCA COLA (in vetro 33 cl.)	€ 3.00
COCA COLA ZERO (in vetro 33 cl.)	€ 3.00
CAFFÈ	€ 2.00

Amari e distillati

AMARO DEL CAPO	€ 3.00
AMARO JÄGERMEISTER	€ 3.00
AMARO MONTENEGRO	€ 3.00
AMARO JEFFERSON	€ 3.00
AMARO AMARA (Arancia rossa siciliana)	€ 3.50
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

