

I sapori di casa, le ricette del cuore

Ristorante



Nonna Nonna



Il ristorante “Nonna Nonna” nasce dal desiderio di rivalutare le autentiche tradizioni gastronomiche della Costiera Amalfitana:

*i sapori genuini, i profumi di casa,
l'atmosfera del pranzo della domenica.*

*Ad ispirarci sono due vere nonne, Margherita ed Erminia,
che con amore e dedizione hanno tramandato la passione
per la buona cucina e i piatti della memoria.*

The “Nonna Nonna” restaurant was born from the desire to rediscover and celebrate the authentic gastronomic traditions of the Amalfi Coast:

*the genuine flavors, the familiar aromas,
and the atmosphere of a Sunday family lunch.*

*Our inspiration comes from two real grandmothers, Margherita and Erminia,
who, with love and dedication, passed down their passion
for good cooking and the cherished dishes of our memories.*



Menu a mano libera

Chef's Freehand Menu

Cinque portate, una storia da assaggiare.

*Ci sono giorni in cui il mare, l'orto e la stagione suggeriscono qualcosa di speciale.
Lo chef Raffaele Mascolo raccoglie questi suggerimenti
e li trasforma in un percorso di cinque portate,
lasciandosi guidare dagli ingredienti e dalla libertà di immaginare.*

*Voi accomodatevi.
Al resto pensa la cucina.*

Five courses, a story to savour.

*There are days when the sea, the garden and the season inspire something special.
Chef Raffaele Mascolo takes inspiration from them
and transforms it into a five-course tasting journey,
guided by the ingredients and the freedom to create.*

*Take your seat.
We'll take care of the rest.*



50

*Il menù degustazione non prevede variazioni
e può essere ordinato solo da tutti gli ospiti dello stesso tavolo.*

*The tasting menu cannot be modified
and must be ordered by the entire table..*

Antipasti

Starters

Selezione di terra

Prosciutto crudo di Parma, capocollo, soppressata e pancetta locale
con provolone dei Monti Lattari, pecorino, caprino e Blu di Bufala

*Selection of Parma ham, capocollo, soppressata and local pancetta
with Monti Lattari provolone, pecorino, goat cheese and Blu di Bufala cheese*

22

(7)

Selezione di mare

Insalatina di mare, pesce spada e alici marinati, gamberetti “sale e pepe”

Seafood salad, marinated swordfish and anchovies, salt and pepper prawns

24

(2, 4, 14)

Zuppa di cipolle ramate di Montoro e Blu di Bufala

Montoro Ramata onion soup with Blu di Bufala cheese

18

(1, 7, 9)

Baccalà fritto su crema di fagioli di Controne

Fried salt cod on Controne bean cream

22

(1, 4, 9)

I numeri tra parentesi indicano gli allergeni
Numbers in brackets indicate allergens



Primi Piatti

First Courses

Spaghetti con vongole veraci e zeste di limone della Costa d'Amalfi

Spaghetti with clams and Amalfi Coast lemon zest

25

(1, 14)

Linguine con alici, noci di Sorrento e colatura di Cetara

Linguine with anchovies, Sorrento walnuts and Cetara anchovy sauce

24

(1, 4, 8, 9)

Rigatone alla genovese con Pecorino del Carmasciano

Rigatone with Genovese-style beef and onion sauce and Carmasciano pecorino cheese

22

(1, 7, 9)

Trofie fresche con porcini e scaglie di Provolone del Monaco

Fresh trofie with porcini mushrooms and Provolone del Monaco shavings

24

(1, 7)

I numeri tra parentesi indicano gli allergeni
Numbers in brackets indicate allergens



Secondi Piatti

Main Courses

Le Polpette di Nonna Margherita e Nonna Erminia al ragù
Grandma Margherita and Grandma Erminia's meatballs in tomato sauce

22

(1, 3, 5, 7, 9, 10)

Stracotto di manzo con patate al forno

Slow-cooked beef with roasted potatoes

24

(9)

Zuppa di pescato del giorno

Fish soup with the catch of the day

25

(2, 4, 9, 14)

Frittura di gamberi, alici e calamari

Fried shrimp, anchovies and squid

25

(2, 3, 4, 14)



I numeri tra parentesi indicano gli allergeni
Numbers in brackets indicate allergens

Contorni

Sides

Patate al forno

Roasted potatoes

7

Insalata mista

Mixed salad

7

Verdure grigliate

Grilled vegetables

8



Dolci Desserts

Tiramisù

10

(1, 3, 7)

Cheesecake con topping a scelta
tra cioccolato, frutti di bosco o caramello salato

*Cheesecake with a choice
of chocolate, berries or salted caramel topping*

10

(1, 7)

Tortino al cioccolato dal cuore caldo

Warm chocolate fondant

10

(1, 3, 7)

I numeri tra parentesi indicano gli allergeni
Numbers in brackets indicate allergens





Alcuni prodotti, al fine di garantire la freschezza nel rispetto della stagionalità e disponibilità, sono sottoposti ad abbattimento rapido della temperatura.

Le procedure HACCP adottate tengono conto del rischio di contaminazione crociata e il personale è formato su tale rischio.

Tuttavia, occorre segnalare che, in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione possono comportare la condivisione di spazi ed utensili.

Pertanto non si può escludere la possibilità che i prodotti entrino in contatto con gli allergeni.

Some products may undergo rapid temperature reduction to ensure freshness, depending on seasonality and availability.

Our HACCP procedures take into account the risk of cross-contamination, and our staff are trained accordingly.

However, in some cases, operational requirements may involve the use of shared preparation areas and utensils.

Therefore, the possibility of food coming into contact with allergens cannot be completely excluded.

Lista degli allergeni

List of allergens

1	8
Cereali contenenti glutine / Cereals containing gluten	Frutta a guscio / Nuts
2	9
Crostacei / Crustaceans	Sedano / Celery
3	10
Uova / Eggs	Senape / Mustard
4	11
Pesce / Fish	Sesamo / Sesame seeds
5	12
Arachidi / Peanuts	Anidride solforosa e solfiti / Sulphur dioxide and sulphites
6	13
Soia / Soybeans	Lupini / Lupin
7	14
Latte / Milk	Molluschi / Molluscs

I sapori di casa, le ricette del cuore

Ristorante



Nonna Nonna