

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.*

Antipasti

Starters

Selezione di formaggi e salumi dei Monti Lattari

Selection of local cheeses and cured meats from the Lattari Mountains

22

(7)

La parmigiana di melanzane

Eggplant parmigiana

18

(1, 3, 7, 9)

Insalatina di polpo e calamari con arance e finocchi

Octopus and squid salad with oranges and fennel

22

(14)

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



Primi Piatti

First Courses

Tubetti di Gragnano con totani locali

Gragnano tubetti with local squid

22

(1, 5, 9, 10, 14)

Spaghetti di Gragnano con pomodorini gialli e rossi, provolone e basilico

Gragnano spaghetti with yellow and red cherry tomatoes, provolone cheese and basil

20

(1, 7, 9)

Linguine di Gragnano ai frutti di mare

Gragnano linguine with mixed seafood

25

(1, 2, 14)

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



Secondi Piatti

Main Courses

Tempura di pesce con verdure

Fish and vegetable tempura

25

(1, 2, 5, 10, 14)

Filetto di branzino all'acquapazza

Sea bass fillet in acqua pazza style

24

(4, 14)

Le Polpette di Nonna Margherita e Nonna Erminia al ragù

Grandma Margherita and Grandma Erminia's meatballs in tomato sauce

22

(1, 3, 5, 9, 10)

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



Contorni

Sides

Insalata mista

Mixed salad

7

Patate al forno

Roasted potatoes

7

Zucchine alla scapece

Zucchini alla scapece (marinated with vinegar and mint)

7

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



Dolci Desserts

Tiramisù

10

(1, 3, 7)

Delizia al limone della Costiera

Amalfi Coast lemon delight

10

(1, 3, 7)

Crostata con crema pasticcera e frutta fresca

Custard tart with fresh fruit

10

(1, 3, 6, 7, 8)

Gelati della casa (vaniglia, cioccolato, caffè e nocciola)

Homemade ice cream (vanilla, chocolate, coffee and hazelnut)

8

(1, 3, 5, 7, 8, 10)

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.

In alcuni casi i piatti possono essere modificati per venire incontro alle esigenze legate a intolleranze o allergie alimentari degli ospiti.

Some products, in order to ensure the freshness and depending on seasonality and availability, are subjected to rapid temperature reduction.

The HACCP procedures adopted take into account the risk of cross-contamination and the staff is trained to manage this risk.

However, it should be pointed out that, in some cases, due to objective needs, the activities of preparation and service may involve some shared areas and utensils; therefore, the possibility that food may come into contact with allergens cannot be excluded.

In some cases the dishes may vary to accommodate guests' dietary needs related to food intolerances or allergies.

Lista degli allergeni

List of allergens

1	8
Glutine / Cereals	Frutta a guscio / Nuts
2	9
Crostacei / Crustaceans	Sedano / Celery
3	10
Uova / Eggs	Senape / Mustard
4	11
Pesce / Fish	Sesamo / Sesame
5	12
Arachidi / Peanut	Anidride solforosa / Sulphites
6	13
Soia / Soy	Lupini / Lupine
7	14
Latte / Milk	Molluschi / Shellfish