

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

Polpo e patate con finocchio all'insalata

Octopus and potatoes with fennel salad

22

(9, 14)

Burrata Paolo Amato con pomodorini Pachino

Paolo Amato burrata with Pachino cherry tomatoes

18

(7)

Salumi di Agerola con selezione di formaggi
(salame, pancetta, prosciutto, caprino fresco, blu di bufala, provolone del monaco e bocconcino di fior di latte)

Agerola cured meats with cheese selection
(salami, pancetta, prosciutto, fresh goat cheese, buffalo blue cheese, Provolone del Monaco and fior di latte mozzarella)

22

(7, 12)

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



Primi Piatti

First Courses

Gnocchi di patate fatti in casa con blu di bufala e noci

Homemade potato gnocchi with buffalo blue cheese and walnuts

20

(1, 6, 7, 8, 9, 10)

**Spaghettone fresco all'uovo ai limoni della Costiera
con alloro, parmigiano e basilico**

*Fresh egg spaghetti with Amalfi Coast lemons,
bay leaf, parmesan and basil*

20

(1, 3, 6, 7, 10)

Trofie fresche ai frutti di mare

Fresh trofie pasta with seafood

22

(1, 6, 9, 10, 14)

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



Secondi Piatti

Main Courses

Polpette della nonna con ragù della domenica

Grandma's meatballs with Sunday ragù sauce

20

(1, 3, 6, 7, 8, 10)

Filetto di branzino in guazzetto di frutti di mare

Sea bass fillet in seafood stew

24

(4, 9, 14)

Baccalà fritto con crema di fagioli di Controne

Fried salt cod with Controne bean cream

22

(1, 4, 6, 9, 10)

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



Dolci Desserts

Tiramisù*

8

Mousse bianca con frutta di stagione*

White mousse with seasonal fruit

8

Delizia al limone*

Lemon delight

8

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

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

8

Sorbetti della casa (limone, arancia)

Homemade sorbets (lemon, orange)

7

***Servito in vaso**
Served in a jar

Allergeni/Allergens: 1, 3, 6, 7, 8, 10





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
Soia / Soy	Anidride solforosa / Sulphites
6	13
Arachidi / Peanut	Lupini / Lupine
7	14
Latte / Milk	Molluschi / Shellfish