



MEDITERRANEO

RISTORANTE - PIZZERIA - BANQUETING

Menu



Legenda allergeni *Allergen legend*



FRUTTA A GUSCIO / NUTS



CROSTACEI / CRUCEAN



GLUTINE / GLUTEN



SESAMO / SESAME



MOLLUSCHI / SHELLFISH



SEDANO / CELERY



SENAPE / MUSTARD



UOVA / EGGS



PESCI / FISH



SOIA / SOYA



LATTE / MILK



ARACHIDI / PEANUTS



LUPINI / LUPINS



SOLFITI / SULPHITE



MINIMO 2 PORZIONI
MINIMUM OF TWO PORTIONS



EXTRA MEZZA PENSIONE
EXTRA HALF BOARD

COPERTO / SERVICE PER PERSON: € 3,50

ACQUA / BOTTLE OF WATER: € 4,00

Antipasti

APPETIZERS



Antipasto della casa "Costa d'Amalfi"



26



Scottata di polpo su crema di patate, seppie con mais e pomodorini, misto marinato, gambero in pastella, parmigiana di pesce azzurro, spada affumicato con ananas
Octopus with potatoes cream, cuttlefish with corn and cherry tomatoes, mix marinated, prawns, smoked swordfish with pineapple, blue fish parmigiana

Insalata di mare



20

con seppie, polpo, gamberi e frutti di mare, marinati
Seafood salad

Misto marinati



17

Alici di Cetara, salmone, pescato del giorno
Assorted marinated anchovies of Cetara, salmon, catch of the day

Antipasto "Fantasia"



17

Julienne di seppie con mais e pomodorini, polpo scottato su crema di patate, misto marinati
Cuttlefish salad with corn and cherry tomatoes, octopus with potatoes cream, mix marinated

Insalatina di polpo



20

con patate, olive taggiasche
Steamed octopus with potatoes and olives

Misto Crudo di Mare



32



Tartara di tonno rosso con pomodorini, gamberi rossi di Mazzara all'arancia e pescato del giorno con ananas, scampo imperiale, salsa di soia
Raw platter of the Tartare tuna fish, Sicilian red shrimps and catch of the day with pineapple, lobster

Scottata di polpo alla griglia su vellutata di patate



20

Grilled octopus

Parmigiana di pesce azzurro



18

con sfoglia di melanzane mozzarella e basilico
Blue fish parmigiana with eggplant, mozzarella and tomatoes

Soutè di frutti di mare con crostini



24



Sea food soute

Impepata di cozze oppure alla tarantina



16

Mussels salad with pepper or stewed with baby tomatoes

Antipasti

APPETIZERS



Sapori d'Italia



23

Prosciutto di Parma 18m, soppressa, capicollo toscano, perla di Bufala, delizie di formaggi, provola arrostita, mortadella ripiena
Italian home Hors d'oeuvre with selection of cold cuts, ham, hot salami, capocollo, mozzarella, mortadella filled with cheese

Delizie del Casaro



20

Perla di Bufala, crema di Bufala, pecorino stagionato Riserva nera, semistagionato Borgo Alto, Gorgonzola dolce con miele, marmellata di fichi e gherigli di noci, composta di cipolle
Mix of cheese mozzarella, curd cheese with honey, fig jam, walnuts and onions

Fiocchi di Bresaola



17

con rucola e scaglie di grana, glassa di aceto balsamico
Bresaola ham with parmesan cheese and rocket, balsamic vinegar

Mozzarella e ricotta di Bufala Campana DOP



17

Caseificio La Regina
Buffalo mozzarella cheese and curd cheese from Paestum

Antipasto "Capri"



18

Insalata caprese con pomodori e mozzarella di Bufala, basilico e olio evo
Mixed Buffalo mozzarella cheese and tomato salad

Prosciutto crudo di Parma e Melone



16

Cold platter of dried Parma ham with melon

Antipasto "Mediterraneo"

18

Prosciutto di Parma 18 mesi, mozzarella di Bufala Campana DOP "La Cilentana"
Cold platter of dried Parma ham and mozzarella cheese

Parmigiana di melanzane



17

Eggplant parmigiana

Scamorza alla brace



14

Scamorza alla brace al profumo di limone con verdure grigliate
Grilled smoked cheese with grilled vegetable in a lemon aroma

Primi piatti

MAIN COURSES

-     **Scialatielli allo scoglio d'Amalfi** 20
Pasta fatta a mano pastificio M. Ligurso
Homemade pasta with Mediterranean clams, mussels, fresh baby tomatoes, seafood and octopus
-      **Paccheri ai gamberi rossi** 18
Pasta di Gragnano con gamberi e noci di Sorrento
Homemade pasta with red shrimps, walnuts
-    **Mezze maniche alla "Cilentana"** 17
vongole, rana pescatrice, zucchini in fiore al profumo di limone
Homemade pasta with clams, monkfish and zucchini flower
-    **Linguine all'Astice oppure con Scampi** 30 
Pasta with lobster
-    **Zito alla genovese di tonno** 17
con tonno rosso e genovese di cipolla ramata
Pasta with tuna fish and genovese onion
-     **Gran risotto alla pescatora** 22
Riso Carnaroli Riserva alla pescatora con datterino
Risotto with sea food and baby tomatoes
-    **Scialatielli alla Positano** 20
con frutti di mare, capperi, olive taggiasche, acciughe, pomodorini
homemade pasta with seafood, black olives, capers, anchovies, baby tomatoes
-   **Chitarrine alle vongole veraci** 20
Spaghetti with Mediterranean fresh clams

Primi piatti

MAIN COURSES

-   **Cortecce alla Norcia** 17
con funghi porcini, tartufo nero e cacio in scaglie
Homemade cortecce with porcini mushrooms, cheese and black truffle from Umbria
-   **Risotto Paestum** 18
Riso Carnaroli Riserva con semi di zafferano, zucchine, fiori di zucca, salamino, servito in cialda di parmigiano
Risotto with zucchini flowers cream, hot salami and parmesan cheese
-    **Ravioli alla Trevigiana** 17
con radicchio rosso, speck, gorgonzola dolce e nocciole di Giffoni
Cheese filled ravioli with red ramish, smoked raw ham, blue cheese gorgonola and hazelnuts
-    **Ravioli di ricotta al ragù bolognese** 16
Cheese filled ravioli or spaghetti with Bolognese
-   **Paccheri allo scarpariello** 16
servito in cialda di parmigiano
Pasta allo scarpariello with tomato sauce and parmesan cheese
-    **Lasagnetta alla emiliana** 14
Homemade Emiliane lasagna
-     **Spaghetti alla carbonara** 18
Spaghetti carbonara with eggs and fried bacon
-   **Paccheri o Ravioli alla Sicula** 16
con melanzane, pancia magra, datterino giallo plana del Sele, scaglie di cacio
Pasta Paccheri with yellow of Sorrento tomato sauce, eggplant, bacon and cheese
-   **Zuppa di verdure con crostini** 14
homemade vegetables soup with crouton

Secondi piatti

SECOND COURSES



Grigliata mista di pesce

Crostacei, seppie, pesce spada, pescato del giorno e ventaglio di verdure
Grilled mixed seafood



27



Tagliata di seppie e calamari

servita con pomodorini e mandorle tostate, rucola
Grilled cuttlefish and squids served with baby tomatoes, rocket and almonds



20

Tagliata di tonno rosso

Tonno rosso di Cetara alla griglia servito su brasato di cipolle
Grilled of tuna fish served on a bed of red onions



20

Bistecca di tonno rosso

al sesamo con glassa di aceto balsamico, servita con zucchine e salsa di soia.
Grilled of tuna fish with sesame and balsamic vinegar and soya sauce



20

Ventaglio di pesce Rombo

al forno con patate, olive taggiasche
Turbot baked with potatoes



20



Pesce al sale

Orata, Branzino, Dentice, pescato del giorno
Gilthead or Sea bass in the salt crust



30



Orata o Branzino 600 gr.

alla griglia, al forno
Gilthead or Sea bass grilled or baked with potatoes



24

Pescato del giorno

Catch of the day served with potatoes



5/etto



Zuppetta di pesce con crostini

Mixed sea food soup with crouton



26



Frittura mista del Golfo

Gamberi, calamari, alici, servita con insalatina di finocchi e carote
Mix fried fish shrimps, squids, anchovies of the Gulf served with fennel and carrots salad



25



Pesce Spada dello stretto Messinese alla Amalfitana

cotto a bassa temperatura con granella di pistacchi servito con zucchine
Grilled swordfish with pistachio grain served with grilled zucchini



20

Astice alla griglia

servito con salsa Catalana a parte
Grilled lobster served with catalan sauce



35



Secondi piatti

SECOND COURSES

Tagliata di Manzo Argentino 300 gr.

ai ferri con scaglie di grana e rucola e glassa di aceto balsamico
Argentine grilled beefsteak with racket, parmesan cheese and balsamic vinegar



24

Entrecôte argentino

cotta alla griglia servita con salsa barbecue e sweet chilli, olio evo alle erbe e patate
Argentine grilled entrecôte served with potatoes

24



Grigliata mista di carne

salsiccia, tagliata di manzo, pollo servito con salse e montanara di patate
Mixed grilled meats, sausage, beef, chicken served with potatoes

26



Filetto di Angus al pepe verde 250 gr.

servito con montanara di patate
Beef fillet with cream and green pepper served with potatoes cream



27



Pollo Scucchiato

Quartetti di pollo con patate rustiche in cassuola cotto al forno
Baked chicken with potatoes



22

Carrè di Agnello

scottato alla griglia con mandorle bianche servito con patate alla montanara
Grilled lamb from ireland and almonds



20

Filetto di manzo ai funghi porcini 250 gr.

con patate e tartufo
Beef fillet with porcini mushrooms and potatoes



27



Contorni/Gardish

Crocante di finocchi e carote all'insalata
Fennel and carrots salad

7

Insalata verde

Green Salad

7

Insalata mista

Mix Salads

7

Patatine fritte

French fries



7

Misto verdure alla griglia

Mixed grilled vegetables

7

Patate saporite o alla montanara

Potatoes

7

Insalata di pomodori

Tomatoes salad

7



MEDITERRANEO

RISTORANTE - PIZZERIA - BANQUETING



Pizze Rosse

TRADITIONAL RED PIZZA

Margherita	 	10
Pomodoro S. Marzano, mozzarella, basilico, olio evo Tomato sauce, mozzarella cheese and basil		
Napoletana	 	9
Pomodoro, aglio, origano, olio evo Tomato sauce, garlic and origan		
Marinara	 	9
Pomodoro, acciughe, capperi, olive nere, olio evo Tomato sauce, anchovies, capers, black olives		
Diavola	 	12
Pomodoro, mozzarella, salame piccante, peperoncino Tomato sauce, mozzarella, hot salami, chili peppers		
Sorriso	 	12
Margherita con mais Tomato sauce, mozzarella and corn		
Al Cotto	 	12
Margherita con prosciutto cotto Tomato sauce, mozzarella and dried ham		
Capricciosa	 	16
Pomodoro, mozzarella, olive, prosciutto cotto, funghi, salame, carciofini Tomato sauce, mozzarella, olive, dried ham and mushrooms, salami and artichokes		
Quattro stagioni	 	16
Margherita, Diavola, Caprese, Bianca Tomato sauce, chili peppers, caprese, cheese no sauce		
Regina Margherita	 	16
Pomodoro, mozzarella di bufala dop, basilico Tomato sauce, buffalo mozzarella cheese, basil		
Sicula	 	15
Mozzarella, melanzane, pancetta, datterino giallo mozzarella, aubergines, bacon, yellow tomatoes		
Onion	 	14
Mozzarella, pomodoro, cipolla, origano mozzarella, tomatoes, onion, origan		

Pizze Rosse

TRADITIONAL RED PIZZA

Siciliana	 	12
Pomodoro, mozzarella, melanzane Tomato sauce, mozzarella cheese, aubergines		
Ortolana	 	14
Pomodoro, mozzarella, verdure dell'orto Tomato sauce, mozzarella, garden's vegetables		
Imperiale	 	15
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi Tomato sauce, mozzarella, dried ham, mushrooms		
Pescatora	   	22
Pomodoro, mozzarella, frutti di mare, polippo, gamberetti Tomato sauce, mozzarella cheese, seafood, octopus, shrimp		
Antipasto	 	14
Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo Tomato sauce, mozzarella cheese, Parma ham		
Tropicale	 	14
Pomodoro, mozzarella, ananas, prosciutto cotto Tomato sauce, mozzarella cheese, pineapple, dried ham		
Saporita	 	14
Pomodoro, mozzarella, salame piccante, pecorino Tomato sauce, mozzarella, hot salami, sheep's cheese		
Romana	  	14
Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, olive nere Tomato sauce, mozzarella cheese, anchovies, capers, black olives		
Datterina	 	14
Datterino giallo, mozzarella, salsa di basilico, cacio a scaglie Yellow tomato, mozzarella cheese, basil sauce, card cheese		

Pizze Bianche

TRADITIONAL PIZZA NO TOMATO SAUCE

Bianca	 	12
Mozzarella, prosciutto cotto, mais		
Mozzarella, dried ham, corn		
Primavera	 	14
Mozzarella, pomodorini, rucola, scaglie di grana		
Mozzarella, baby tomatoes, ricket, Parmesan cheese		
Dama Bianca	 	14
Mozzarella, salame piccante, peperoncino		
mozzarella, hot salami, chili peppers		
Caprese	 	14
Mozzarella, pomodorini, basilico		
Mozzarella, baby tomatoes, basil		
America	 	14
Mozzarella, wurstel, patatine fritte		
Mozzarella, wurstel, French fries		
Quattro formaggi	 	15
Mozzarella, gorgonzola, emmenthal, provola		
Mozzarella, gorgonzola, Swiss cheese and provola		
Biancaneve	 	14
Mozzarella, scamorza affumicata, salsiccia, funghi porcini		
Mozzarella, smoked cheese, sausages, porcini mushrooms		
Duchessa	 	14
Mozzarella, scamorza affumicata, patate schiacciate, pancetta		
Mozzarella, smoked cheese, mashed potatoes, bacon		
Mimosa	  	14
Mozzarella, tonno, mais		
Mozzarella, tuna fish, corn		
Bronte	 	16
Mozzarella, pistacchio, mortadella		
Mozzarella, pistachio, mortadella		

Pizze Bianche

TRADITIONAL PIZZA NO TOMATO SAUCE

Paestum	 	14
Mozzarella, pancetta, zucchini e fiori di zucca		
Mozzarella, bacon, zucchini flowers		
Vulcano	 	14
Mozzarella, speck, provola affumicata		
Mozzarella, smoked ham, smoked cheese		
Nostrana	 	14
Mozzarella, salsiccia, broccoli		
Mozzarella, sausage, broccoli		
Cetara	  	14
Mozzarella, tonno, cipolla, origano		
Mozzarella, tuna, onion, origan		
Vietri	  	15
Mozzarella, gamberi, rucola, pomodorini		
Mozzarella, shrimps, racket, cherry tomatoes		
Chef	 	14
Mozzarella, panna, prosciutto cotto, funghi		
Mozzarella cheese, cream, dried ham, mushrooms		
Nocina	  	17
Mozzarella, provola, speck, noci		
Mozzarella cheese, smoked ham, walnuts		
Tartufata	 	18
Mozzarella, scamorza, funghi porcini e tartufo nero		
Mozzarella cheese, smoked cheese, porcini mushrooms and black truffle		

Sfioserie

DELICIOUS DISHES

Pizzariello	 	15
Pizza a rotolo salamino e mozzarella <i>Roll Sandwich stuffed with mozzarella, hot salami</i>		
Panuzzo Primavera	 	14
Mozzarella, rucola, pomodorini, scaglie di grana <i>Sandwich stuffed with mozzarella, rackets, baby tomatoes Parmesan cheese</i>		
Panuzzo Rustico	 	14
Mozzarella, pancetta, provola affumicata <i>Sandwich stuffed with mozzarella, bacon, smoked cheese</i>		
Panuzzo Leggero	 	14
Mozzarella, prosciutto crudo <i>Sandwich stuffed with mozzarella and ham</i>		
Panuzzo Paesano	 	14
Mozzarella, mortadella <i>Sandwich stuffed with mozzarella and mortadella</i>		
Panuzzo America	 	14
Mozzarella, wurstel e patatine fritte <i>Sandwich stuffed with mozzarella, wurstel and French fries</i>		
Panuzzo Mediterraneo	 	14
Mozzarella, pomodori a fette, insalata <i>Sandwich stuffed with mozzarella, fresh tomato slices, salad</i>		
Panuzzo Vegetariano	 	14
Pomodoro, mozzarella, verdure dell'orto <i>Tomato sauce, mozzarella, garden's vegetables</i>		

Sfioserie

DELICIOUS DISHES

Calzone Ripieno	 	15
Pomodoro, ricotta, mozzarella, salame piccante <i>Sandwich stuffed with mozzarella, spicy salami, curd cheese</i>		
Rustichella Farcita	 	15
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi <i>Sandwich stuffed with mozzarella, dried ham, mushrooms</i>		
Fritto misto	 	15
Patatine, crocche, arancini, sfizi vari <i>Mixed French fries, rice balls etc</i>		
Bruschette miste o solo pomodorini	 	15
Pomodorini, verdure grigliate, olio, aglio, origano <i>Grilled bread with baby tomatoes, grilled vegetables, olive oil, origan, pomodorini or just baby tomatoes</i>		
Western		15
Wurstel & patatine fritte <i>Fried wurstel and French fries</i>		

Menu Bambini

CHILDREN'S MENU

Prosciutto cotto e formaggio Dried ham and cheese		12
Cortecce al pomodoro fresco Pasta "cortecce" with fresh tomato sauce	 	12
Cortecce con grana e formaggino Pasta with parmesan cheese – no tomato	 	14
Pastina in brodo Noodle soup with vegetables past	 	10
Gnocchi alla sorrentina Gnocchi with tomato sause and mozzarella cheese	 	14
Cotoletta di pollo con patate fritte Chicken Cutlet with French fries		17
Wurstel alla griglia con patatine Grilled Wurstel with French fries		15
Paillard di vitello con patatine Grilled veal escalope with French fries		17
Bastoncini di pesce Findus con french fries Fish sticks with french fries		14
Margherita small pomodoro, mozzarella pizza with tomato sauce and mozzarella cheese	 	8
Al Cotto small pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto pizza with tomato sauce, mozzarella cheese, dried ham	 	9
America small mozzarella, patatine wurstel pizza with wurstel, mozzarella cheese, french fries	 	9
Bianca small mozzarella, prosciutto cotto, mais pizza with mozzarella cheese, dried ham, corn	 	9

Frutta e Dessert

FRUITS AND DESSERT

Macedonia di frutta fresca di stagione Fresh seasonal fruits salad		8
Tagliata di frutta fresca di stagione Fresh seasonal fruits		8
Ananas in barchetta Pineapple		8
Semifreddo alla nocciola Home made hazelnut mousse	  	8
Tiramisù al caffè Coffè tiramisù flavored mascarpone dessert	  	8
Delizia cocco e nutella Cocconut and nutella cake delight	  	8
Semifreddo al pistacchio Home made pistachio mousse		8
Delizie di Cannoli siciliani Sicilian cannoli with card cheese	  	8
Cheesecake ai frutti di bosco Home made berries cheesecake	  	8
Tortino al cuore tenero di cioccolato caldo Hot chocolate cake	  	8
Pizza con nutella e granella di nocciole Pizza filled with chocolate cream and hazelnuts	 	10



MEDITERRANEO

RISTORANTE - PIZZERIA - BANQUETING

Costa Sud Salerno
Tel. 089.203004
Via Lago Trasimeno 2
Pontecagnano (SA)

www.ristorantemediterraneosalerno.it

Lista Vini

WINE LIST

VINO ROSSO » RED WINE

Calice di vino rosso - Wine Glass

Aglianico del beneventano - 0,20 cl Cantine Janare

€ 9

Aglianico del Sannio Doc

Cantine Janare 75 cl local wine Benevento

€ 25

Gragnano Penisola Sorrentina Doc sparkling/frizzante

Cantine Federiciane 75 cl local wine Napoli

€ 28

Lacryma Christi del Vesuvio Doc

Cantine Mastroberardino 75 cl local wine M. Vesuvio

€ 32

Cilento Rosso Doc

Cantine Marino 75 cl local wine Agropoli

€ 30

Costa D'Amalfi Furore Rosso Doc

Cantine Marisa Cuomo 75 cl local wine Furore-Amalfi

€ 47

Per e' Palummo Doc

Cantine Casa D'Ambra 75 cl local wine Ischia

€ 33

Montepulciano D'Abruzzo Doc

Cantine Masciarelli 75 cl from Abruzzo

€ 35

Corvo Rosso di Sicilia Igt

Cantine Corvo 75 cl from Sicily

€ 30

Barbera D'Alba Doc

Cantine Marchesi di Barolo 75 cl from Piemonte

€ 37

Salice Salentino Riserva Doc

Cantine Leone De Castris 75 cl from Apulia

€ 42

Chianti Toscana Docg

Cantine Banfi 75 cl from Tuscany

€ 30

Negroamaro Salento Igt

Cantine Leone De Castris 75 cl from Apulia

€ 37

Cabernet Savignon

Cantine Tramin 75 cl from Alto Adige

€ 31

Brunello di Montalcino Docg

Cantine Leonardo Da Vinci 75 cl from Tuscany

€ 47

VINO ROSATO » ROSÉ WINE

Lacryma Rosa

Cantine Mastroberardino 75 cl local wine M. Vesuvio

€ 33

Cilento Rosato Doc

Cantine Marino 75 cl local wine Agropoli

€ 27

Corvo Rosa di Sicilia Igt

Cantine Corvo 75 cl from Sicily

€ 28

Five Roses Igt

Cantine Leone De Castris 75 cl from Apulia

€ 32

PROSECCO » PROSECCO WINE

Prosecco Santero OXE

Extra dry 75 cl.

€ 24

VINO BIANCO » WHITE WINE

Calice di vino bianco - Wine Glass

Falanghina del Beneventano - 0,20 cl Cantine Janare,
local wine Benevento

€ 9

Falanghina del Sannio D.o.c.

Cantine Janare 75 cl local wine Benevento

€ 25

Fiano di Avellino Docg

Cantine Feudi 75 cl local wine Avellino

€ 32

Lacryma Christi Bianco Doc

Cantine Mastroberardino 75 cl local wine M. Vesuvio

€ 32

Greco di Tufo Docg

Cantine Mastroberardino 75 cl local wine Avellino

€ 37

Ravello Doc

Cantine Ettore San Marco 75 cl local wine Ravello

€ 41

Coda di Volpe Igp

Cantine Taburno 75 cl local wine Benevento

€ 30

Biancolella d'Ischia Doc

Cantine Casa D'Ambra 75 cl local wine Ischia

€ 32

Costa D'Amalfi Bianco Doc

Cantine Marisa Cuomo 75 cl local wine Furore - Amalfi

€ 52

Cilento Bianco Doc

Cantine Marino 75 cl local wine Agropoli

€ 28

Corvo Bianco di Sicilia Igt

Cantine Corvo 75 cl from Sicily

€ 28

Vermentino di Sardegna Doc

Cantine Sella e Mosca 75 cl from Sardinia Island

€ 26

Gewurztraminer Docg

Cantine Santa Margherita 75 cl from Trento

€ 33

Foresta Doc

Casa D'Ambra 75 cl local wine

€ 47

SPUMANTE » SPARKLING WINE

Santero 75 cl

€ 24

Asti Spumante dolce 75 cl

€ 24

Spumante Ferrari Demi-Sec Doc 75 cl

€ 65

Ca' Del Bosco Cuvée 75 cl

€ 99

Bellavista Franciacorta 75 cl

€ 89

CHAMPAGNES

Moët & Chandon Brut 75 cl

€ 139

Veuve Clicquot 75 cl

€ 159