

# La Storia

La Torre Normanna è la più grande ed antica torre della Costa d'Amalfi. Costruita fra il 1250 e il 1300, essa rappresenta un raro esempio di torre "maggiorata" e può ritenersi una splendida anomalia rappresentando un caposaldo strategico per l'intera catena di torri costiere, il cui compito era quello di avvistare le navi pirata provenienti da sud.

La Torre Normanna è dunque, una dimostrazione dell'estrema flessibilità dell'autonomia del sistema difensivo costiero delle torri, che conservava sue precise connotazioni anche dove sarebbe stata più rispondente una struttura di specifica concentrazione, tipo fortezza.

Attualmente la torre presenta una compartimentazione interna perfettamente confacente alle esigenze della moderna registrazione, anche se presumibilmente fu modificata per gli stessi usi già nel secolo scorso.

L'ottimo stato di conservazione ne garantisce comunque un'ottima interpretabilità architettonica



# Benvenuto

Gentili Ospiti,

la Famiglia Proto e l'intero staff della Torre Normanna vi danno il benvenuto e faranno di tutto per rendere il vostro pasto gustoso e, probabilmente, indimenticabile.

I piatti indicati in questo menù sono soltanto una parte di quanto prepariamo. Possiamo, se lo desiderate, prepararvi tante altre pietanze extra menù secondo la migliore tradizione culinaria della Costiera Amalfitana, della Campania ed italiana, abbinandole ai deliziosi vini della nostra carta.

Vi preghiamo di segnalarci al momento della scelta delle pietanze le vostre eventuali intolleranze alimentari, sapremo consigliarvi nel migliore dei modi.

Buon Appetito  
*Gino, Daniele, Ivano and Massimo*



# *“Essenza di mare”*

Menù completo dello Chef di sette portate  
tra innovazione e tradizione  
della Costa di Amalfi a mano libera...  
espressione del meglio che possiamo offrirVi quotidianamente.

€ 90,00 a persona .

Il menù viene servito esclusivamente per l'intero tavolo,  
il coperto è incluso e le bevande sono escluse.

Si prega di comunicare prontamente al nostro staff  
eventuali intolleranze alimentari



# Menu Divina costa

Menù di cinque portate  
che offre l'eccellenza dei prodotti  
della Costa d'Amalfi secondo le ricette classiche  
o rivisitate dallo Chef

€ 75,00 a persona.

Il menù viene servito esclusivamente  
per l'intero tavolo,  
il coperto è incluso e le bevande sono escluse.

Si prega di comunicare prontamente al nostro staff  
eventuali intolleranze alimentari



# Tradizioni Campane

Menù di quattro portate che prevede una selezione dei piatti più rappresentativi della cucina classica campana a cura dello Chef.

€ 65,00 a persona

Il menù viene servito esclusivamente per l'intero tavolo, il coperto è incluso e le bevande sono escluse.

Si prega di comunicare prontamente al nostro staff eventuali intolleranze alimentari.



# Antipasti

Il gran crudo del nostro mare	€ 38,00
Plateau di ostriche	€ 23,00
Carpaccio di ricciola marinato agli agrumi, erbette di campo, germogli e mandorle croccanti	€ 22,00
I tre sfizi, selezione del pescato in tre assaggi - min. 2 pax	€ 26,00
Zeppola con burrata campana, spuma di baccalà e fonduta di Provolone del Monaco	€ 18,00
La degustazione dei nostri antipasti - min. 2 pax (a persona)	€ 60,00
Variazione di pesce azzurro	€ 23,00
Sformatino di melanzane con caciocavallo affumicato, fondente di pomodoro e pesto leggero di basilico**	€ 16,00
Mozzarella di bufala cilentana e culatello di Venticano stagionato 36 mesi	€ 16,00

\*\* Piatto vegetariano

coperto € 3,00 per persona



## Primi piatti

Carnaroli al sentore di vaniglia, agrumi della costa, scampi crudi e scottati, pistacchi di Stigliano e salsa menta	€ 23,00
Cannelloncini con spuma di pezzogna e patate, guazzetto di gemme di mare e crostacei	€ 20,00
Pappardelle di Gragnano all'astice con pomodorini datterini	€ 25,00
Scialatielli con frutti di mare, crostacei e pomodorini del Piennolo	€ 20,00
Raviolo con ricotta di bufala al limone, burro e menta**	€ 16,00
Pennone ripieno di manzo agerolese, salsa genovese, provolone del Monaco e tartufo nero	€ 18,00

Richiedici il tuo piatto preferito!

\*\* Piatto vegetariano



## Secondi di pesce

Filetto di spigola d'amo leggermente scottato con broccoli, capperi, limone e porro croccante	€ 24,00
Morbido di ricciola con scarola ripassata alle alici su crema di patate ai pomodori secchi	€ 23,00
La gran cassuola di pesci di scoglio con crostacei e molluschi - min. 2 pax (a persona)	€ 50,00
Filetto di tonno scottato al rosmarino, con broccoli e riduzione al Vigna Traversa	€ 20,00
Filetto di pezzogna all'acquapazza con olive, capperi e croccante di verdure di stagione	€ 24,00
Insalata d'astice con julienne di verdura, agrumi della Costa e sfoglia di pane croccante	€ 25,00
Il pescato del giorno... esposto... come vuoi... S.Q. (l'etto)	€ 8,00
L'aragosta del nostro mare come la vuoi... S.Q. (l'etto)	€ 22,00

\* qualche prodotto può essere abbattuto per la sicurezza o la elaborazione del piatto





## Secondi di carne

Pancetta di Maialino cotta lentamente a bassa temperatura, flan di spinaci e spuma di Provolone del Monaco	€ 23,00
Brasato di agnello con caponatina di patate e melanzane, menta ed il suo jus	€ 26,00
Filetto di manzo ai porcini, morbido di patate e verdura croccante e tartufo nero campano 54° **	€ 30,00
Guancetta di Vitello fondente, soffice di patate e croccante alla nocciola	€ 24,00

\*\* La temperatura indicata è quella raggiunta al cuore del prodotto.  
Il nostro staff è a disposizione per un'eventuale modifica della cottura.



# *Le Nostre Golosità*

## *Our Goodies*

Crostatina alla nocciola, pere pennate caramellate e gelato alla ricotta.  
Hazelnut tart, caramelized pears and ricotta ice cream  
€ 10,00

La millefoglie con crema delicata e fragoline di bosco  
Chantilly wild strawberries mille feuille  
€ 9,00

Babà napoletano.. "scegli tu il rum"  
Neapolitan babà.. and you pick the rum..  
€ 9,00

Sorbetto del giorno  
Sorbet of the day  
€ 6,00

Selezione di formaggi campani con marmellate e miele di castagno  
Our selection of local cheeses with jams and chestnut honey  
€ 14,00



# Le Nostre Golosità

## Our Goodies

Delizia al limone  
Lemon delight sponge cake  
€ 8,00

Nuvola (meringa spuma al mascarpone, crumble al cioccolato e caffè)  
Nuvola (meringue, mascarpone foam, chocolate crumble and coffee)  
€ 10,00

Shock normanno, salsa al caramello, burro salato, gelato di nocciola e timo  
Norman shock: salted butter and caramello sauce,  
Giffoni hazelnut icecream and thyme  
€ 10,00

Torre Normanna gran dessert  
Gran dessert Torre Normanna  
€ 18,00

