

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, erbetto di campo, germogli e mandorle croccanti | € 22,00 |
| I tre sfizi, selezione del pescato in tre assaggi - min. 2 pax | € 26,00 |
| 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 |

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 |
| 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

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

** 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

Delizia al limone
Lemon delight sponge cake
€ 8,00

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

Sorbetto del giorno
Sorbet of the day
€ 6,00

Carpaccio di ananas marinato all'anice stellato
con sorbetto al cocco e nocciole di Giffoni IGP caramellate
Anis marinated pineapple carpaccio served
with a coconut sorbet and caramelized Giffoni's hazelnuts
€ 9,00

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
€ 10,00

