

# 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



# Tradizioni Amalfitane

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

€ 70,00 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	€ 40,00
Plateau di ostriche	€ 25,00
Carpaccio di ricciola marinato agli agrumi, erbette di campo, germogli e mandorle croccanti	€ 23,00
Sfoglia di tonno rosso con insalatina di verdure, croccante di Giffoni e frutto della passione	€ 23,00
Merluzzo della costa alla Nerano, spuma di Provolone del Monaco e Sfusato Amalfitano	€ 22,00
I tre sfizi, selezione del pescato in tre assaggi	€ 27,00
Zeppola con burrata campana, spuma di baccalà e fonduta di Provolone del Monaco	€ 18,00
Sformatino di melanzane con caciocavallo affumicato, fondente di pomodoro e pesto leggero di basilico**	€ 16,00
Tartare di manzo bruno agerolina ed i suoi abbinamenti	€ 23,00
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	€ 24,00
Cannelloncini con spuma di pezzogna e patate, guazzetto di gemme di mare e crostacei	€ 20,00
Pappardelle di Gragnano all'astice con pomodorini datterini	€ 27,00
Scialatielli con frutti di mare, crostacei e pomodorini del Piennolo	€ 22,00
Spaghettoni di Gragnano al profumo di limone con alici, burro e tarallo	€ 20,00
Raviolo con ricotta di bufala al limone, burro e menta**	€ 16,00
Tortello con genovese di bruna agerolina, il suo carpaccio, cremoso al Parmigiano Reggiano, burro, timo e crumble di nocciola	€ 21,00

Richiedici il tuo piatto preferito!

\*\* Piatto vegetariano



## Secondi di pesce

Filetto di spigola d'amo leggermente scottato con broccoli, capperi, limone e porro croccante	€ 25,00
Morbido di ricciola con scarola ripassata alle alici su crema di patate ai pomodori secchi	€ 24,00
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	€ 21,00
Filetto di pezzogna all'acquapazza con olive, capperi e croccante di verdure di stagione	€ 25,00
Insalata d'astice con julienne di verdura, agrumi della Costa e sfoglia di pane croccante	€ 26,00
Il pescato del giorno... esposto... come vuoi... S.Q. (l'etto)	€ 9,00
L'aragosta del nostro mare come la vuoi... S.Q. (l'etto)	€ 23,00

\* 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

\*\* 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

€ 9,00

La millefoglie con crema delicata e fragoline di bosco

€ 9,00

Nuvola (meringa, spuma al mascarpone, crumble al cioccolato e caffè)

€ 11,00

Shock normanno, salsa al caramello, burro salato, gelato di nocciola e timo

€ 10,00

Pasticciotto tradizionale della costa all'albicocca "Pellecchiella"  
del Vesuvio con gelato alla vaniglia bourbon

€ 9,00

Torre Normanna Gran Dessert

€ 18,00

Carpaccio di ananas marinato all'anice stellato  
con sorbetto al cocco e nocciole di Giffoni IGP caramellate

€ 9,00

Sorbetto del giorno

€ 6,00

Selezione di formaggi campani con marmellate e miele di castagno

€ 16,00



