



ALL' ANTICA ALA  
RISTORANTE

## Menù della tradizione / Tasting menu "Conte Guglielmo"

### Antipasto / Starter

Burratina monoporzione di Gioia del Colle con falsa maionese  
ai Pomodorini del Piennolo del Vesuvio e gocce di basilico di Albenga  
Burratina (typical mozzarella) with fake mayonnaise, Neapolitan tomatoes and Ligurian basil drops

### Primo piatto / First course

Cilindretto di pasta in sfoglia verde farcito con ricotta di pecora, cardoncelli  
e guanciale di mora romagnola croccante su doppia consistenza di piselli novelli  
Green puff pastry roll filled with ricotta cheese, mushrooms and crispy bacon with beans sauce

### Secondo piatto / Main course

Trancetto di coscia di agnello (20 ore) con patate ratte croccanti,  
salsa leggera al profumo di alici di Cetara e rosmarino  
Steak of lamb with potatoes, Cetara's anchovies and rosemary-scented light sauce

### Dessert

Raviolo di ananas con mousse all'amaretto e ristretto alle ciliegie  
Pineapple's raviolo with macaroon mousse and cherries sauce

### Prezzo a persona /Price per person

**Euro 39,00**

Il menù degustazione viene preparato per tutti gli ospiti dello stesso tavolo  
The tasting menu is prepared for all the guests at the same table