

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.

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

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.

€ 115,00 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



Divina Costa

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

€ 100,00 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

Duetto. . . . mare nostrum. . . .
Due antipastini caldi di pesce serviti in un' unica portata

Scialatielli con gemme di mare,
crostacei e pomodorini corbarini

Filetto del miglior pescato e le bontà vegetali del momento
preparati con maestria dai nostri Chef

Delizia al limone

€ 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 dei Monti Lattari

Sformatino di melanzane con caciocavallo affumicato,
fondente di pomodoro, pesto leggero di basilico
e fiore di zucca croccante ripieno di formaggi della costa.

Raviolo con ricotta di bufala al limone, burro e menta

*Guancetta di vitello cotta lentamente, il suo fondo e soffice di patate

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

€ 90,00 a persona

*E' disponibile un secondo a base di verdure per far diventare questo
menù vegetariano, chiedi al nostro staff.

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.



La nostra selezione di crudi di pesce

Il gran crudo del nostro mare	€ 65,00
Plateau di ostriche Poget con caviale Oscietra	€ 75,00
Tris di tartare in base al miglior pescato del giorno	€ 35,00
Carpaccio di ricciola marinato agli agrumi, erbette di campo, germogli e filetti di mandorle	€ 26,00
Carpaccio di gamberone imperiale con maionese agli agrumi, gel di mango ed insalatina spontanea	€ 32,00
Tartare di tonno rosso con insalatina di verdure, nocciole di Giffoni e frutto della passione	€ 26,00
Alici in agrodolce, insalatina di campo, cetriolini, maionese al limone e cialda croccante	€ 22,00

*la maggior parte di questi prodotti subisce il processo di abbattimento termico per la sicurezza o la elaborazione del piatto



La nostra selezione di antipasti

I tre sfizi: selezione del pescato crudo e cotto in tre assaggi (min 2 pax)	€ 36,00
Duetto..... mare nostrum..... Due antipastini di mare in un'unica portata	€ 28,00
Insalata d'astice con julienne di verdura, agrumi della Costa e sfoglia croccante	€ 36,00
Triglia in crosta di pane alle erbe ripiena di scampi e burrata al limone, il suo guazzetto e spuma di Provolone del Monaco	€ 26,00
Polipo arrosto, patate, burrata e tarallo	€ 24,00
Soffiata di pasta choux con burrata campana, spuma di baccalà e fonduta di caciotta dei Monti Lattari	€ 22,00
Sformatino di melanzane con caciocavallo affumicato, fondente di pomodoro, pesto leggero di basilico e fiore di zucca croccante ripieno di formaggi della costa**	€ 20,00
Mozzarella di bufala cilentana e culatello di Venticano stagionato 36 mesi	€ 20,00
Carpaccio di manzo, pesto di rucola, scaglie di Parmigiano Reggiano, salsa di senape, miele e limone	€ 26,00

** Piatto vegetariano Coperto € 4,00 per persona Servizio 10%



Primi piatti

Carnaroli gran riserva profumato allo Sfusato Amalfitano, scampo marinato e scottato, pistacchio e salsa menta	€ 26,00
Scialatielli con gemme di mare, crostacei e pomodorini corbarini	€ 26,00
Pappardelle fresche al doppio tuorlo con astice e pomodorini del Vesuvio	€ 36,00
Antichi spaghettoni di Minori con alici, burro al limone e tarallo al finocchietto	€ 23,00
Paccheri di Gragnano ai tre pomodori, spuma di provolone del Monaco ed olio al basilico **	€ 20,00
Raviolo con ricotta di bufala al limone, burro affumicato e menta**	€ 20,00
Tortello con genovese di bruna agerolina, il suo carpaccio, cremoso al Parmigiano Reggiano, burro, timo e crumble di nocciola	€ 22,00

Richiedici il tuo piatto preferito!

** Piatto vegetariano



Secondi di pesce

Filetto del miglior pescato del giorno e le bontà vegetali del momento preparati con maestria dai nostri Chef	€ 35,00
Filetto di spigola alla mugnaia, soffice di patate ed insalatina di spinaci novelli	€ 32,00
La gran cassuola di pesci di scoglio con crostacei e molluschi - min. 2 pax	€ 110,00
Filetto di tonno scottato al rosmarino con spinaci ripassati e riduzione alla Vigna Traversa	€ 28,00
Filetto di pezzogna all'acquapazza con olive, capperi e croccante di verdure di stagione	€ 32,00
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)	€ 24,00

* qualche prodotto subisce il processo di abbattimento termico per la sicurezza o la elaborazione del piatto



Secondi di carne

Filetto di manzo ai porcini, morbido di patate, verdura croccante e tartufo nero campano 54° **	€ 36,00
Guancetta di vitello cotta lentamente, il suo fondo e soffice di patate	€ 32,00
Brasato di agnello, il suo jus con caponatina di verdura e menta	€ 32,00

** 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

“LA DELIZIA DELLA COSTIERA”

Montata leggera bagnata al limoncello con creme al limone d'Amalfi.
Euro 13,00

“TRONCHETTO ESOTICO”

Mousse al cocco con ananas caramellato al rosmarino, salsa tropicale e gelato alla vaniglia
Euro 13,00

“MILLEVOGLIE”

Sfogliatine caramellate con crema leggera alla vaniglia, fragole fresche e gelate.
Euro 13,00

“IL TIRAMISU DEL MONASTERO”

con liquore Concerto e cioccolato al latte
Euro 13,00

“OMAGGIO A MAIORI”

La melanzana cremosa bianca e al cioccolato fondente, croccante di mandorla e agrumi
Euro 13,00

TORTINO AL CIOCCOLATO

Cuore di caramello, salsa di lampone e melissa con gelato all'arachidi
Euro 13,00

GOLOSITA' DEL GIORNO

Dolce proposta di giornata
Euro 11,00

SELEZIONE DI GELATI E SORBETTI

Euro 8,00

SELEZIONE DI FORMAGGI CAMPANI CON MARMELLATE E MIELE DI CASTAGNO

Euro 20,00

