

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



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.

€ 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.



Antipasti

Il gran crudo del nostro mare	€ 50,00
Plateau di ostriche	€ 28,00
Carpaccio di ricciola marinato agli agrumi, erbette di campo, germogli e mandorle croccanti	€ 24,00
Tartare di tonno rosso con insalatina di verdure, croccante di Giffoni e frutto della passione	€ 26,00
Merluzzo della costa alla Nerano, spuma di Provolone del Monaco e Sfusato Amalfitano	€ 24,00
I tre sfizi, selezione del pescato in tre assaggi	€ 28,00
Zeppola con burrata campana, spuma di baccalà e fonduta di Provolone del Monaco	€ 19,00
Sformatino di melanzane con caciocavallo affumicato, fondente di pomodoro e pesto leggero di basilico**	€ 17,00
Tartare di manzo bruno agerolina ed i suoi abbinamenti	€ 24,00
Mozzarella di bufala cilentana e culatello di Venticano stagionato 36 mesi	€ 17,00

** Piatto vegetariano

coperto € 3,00 per persona



Primi piatti

Carnaroli al sentore di vaniglia, agrumi della costa, scampo scottato, pistacchi di Stigliano e salsa menta	€ 25,00
Cannelloncini con spuma di pezzogna e patate, guazzetto di gemme di mare e crostacei	€ 22,00
Pappardelle di Gragnano all'astice con pomodorini datterini	€ 30,00
Scialatielli con frutti di mare, crostacei e pomodorini del Piennolo	€ 24,00
Spaghettoni di Gragnano al profumo di limone con alici, burro e tarallo	€ 20,00
Raviolo con ricotta di bufala al limone, burro e menta**	€ 18,00
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 di spigola d'amo leggermente scottato con broccoli, capperi, limone e porro croccante	€ 26,00
Ricciola in crosta di nocciole di Giffoni con insalatina di frutta e verdura e gel di Sfusato Amalfitano	€ 25,00
La gran cassuola di pesci di scoglio con crostacei e molluschi - min. 2 pax	€ 100,00
Filetto di tonno scottato al rosmarino, con broccoli e riduzione al Vigna Traversa	€ 24,00
Filetto di pezzogna all'acquapazza con olive, capperi e croccante di verdure di stagione	€ 26,00
Insalata d'astice con julienne di verdura, agrumi della Costa e sfoglia di pane croccante	€ 30,00
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 può essere abbattuto per la sicurezza o la elaborazione del piatto



Secondi di carne

Stinco di maiale cotto a bassa temperatura,
la sua salsa e vegetali di stagione € 25,00

Brasato di agnello con caponatina di patate e melanzane,
menta ed il suo jus € 26,00

Filetto di manzo ai porcini, morbido di patate,
verdura croccante e tartufo nero campano 54° ** € 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 Pizze

Pizza Torre Normanna	€ 18,00
Provola affumicata e fior di latte all'uscita: polpo, seppia, carpaccio di limone, prezzemolo, pepe nero ed olio extravergine di oliva	
Pizza Campania	€15,00
Passata di pomodoro San Marzano all'uscita: mozzarella di bufala, pomodorini gialli e rossi, Grana Padano grattugiato, pesto di basilico, olio extravergine di oliva e basilico fresco.	
Pizza Pescatore	€13,00
Passata di pomodoro San Marzano, pomodorini gialli e rossi, olive, capperi, acciuغه, aglio, origano, basilico fresco ed olio extravergine di oliva	
Pizza Estate	€15,00
Base focaccia all'uscita: mozzarella di bufala, pomodoro di Sorrento, culatello, basilico fresco ed olio extravergine di oliva.	
Pizza Lady	€18,00
Fior di latte di Agerola e zucchine trifolate all'uscita: pancetta nostrana, scaglie di Provolone del Monaco, mandorle tostate, basilico fresco ed olio extravergine di oliva	
Pizza Favola	€16,00
Fior di latte di Agerola e ricotta all'uscita: spinacini freschi, mortadella Favola, bocconcino di bufala, scaglie di Provolone del Monaco, granella di pistacchio ed olio extravergine di oliva.	



Le Nostre Pizze

Pizza Tropea €16,00
Fior di latte di Agerola, provola affumicata, cipolla rossa di Tropea,
pomodorini gialli e rossi all'uscita: 'nduja piccante, basilico ed olio extravergine di oliva

Pizza Salmone €20,00
Fior di latte di Agerola e formaggi tipici
all'uscita: spinacini freschi, salmone affumicato secondo la nostra ricetta,
zeste di arancia, mandorle tostate, capperi cucunci ed olio extravergine di oliva

Pizza Terramia €16,00
Pomodoro San Marzano, melanzane, zucchine e peperoni
all'uscita stracciata di bufala, pomodorini gialli e rossi, gherigli di noci, basilico ed olio
extravergine di oliva

Pizza dessert €18,00
Nutella, banana e liquore Strega di Benevento.

Nutella chocolate cream , banana and Benevento's Strega liqueur

E' possibile realizzare pizze senza glutine
Chiedici la tua pizza preferita!



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

