

O' Ndundu

600 gr. di farina, 3 uova
3 cucchiari di formaggio, 1 kg di ricotta,
sale e pepe.

Mettere la farina sul tavolo, aggiungere
la ricotta e i rossi d'uovo, il formaggio,
sale e pepe. Mischiare il tutto per avere
un impasto unico. Tagliare il tutto per avere
piccoli pezzi che assomigliano a dei piccoli
salsicciotti e passarli sopra una forchetta.

Antipasti / Starters

Sapore di mare: alici impanate e fritte, ripiene di provola, parmigiana di pesce bandiera, tonno rosso del Mediterraneo scottato in padella e baccalà al vapore su letto di fagioli di Controne 🍷

Sapore di mare: fried anchovies stuffed with smoked mozzarella from Lattari Mountains, eggplant parmigiana with scabbard fish, pan seared Mediterranean tuna and steamed codfish with Controne beans 🍷

Insalata di mare** tiepida al profumo di limone Sfusato Amalfitano IGP
*Warm seafood salad** scented with Amalfi Coast IGP "Sfusato lemon"*

Alici impanate e fritte, ripiene di provola dei Monti Lattari
Local fried anchovies stuffed with smoked mozzarella from Lattari Mountains

Tonno rosso scottato in padella su misticanza di campo e riduzione balsamica
Pan seared tuna on a bed of wild herbs with a reduction of balsamic vinegar

Calamaro del Mediterraneo** ripieno di pane in cassetta, olive nere di Gaeta, provola di Agerola e alici salate di Cetara su vellutata di pomodorini
*Mediterranean squid** stuffed with bread, Gaeta's black olives, smoked mozzarella from Agerola and anchovies from Cetara on a rich tomato sauce*

Carpaccio di gamberoni** di Porto Santo Spirito con verdure croccanti e sfere di aceto balsamico
*Porto Santo Spirito's king prawn** carpaccio with crunchy vegetables and balsamic vinegar*

Prosciutto crudo di Parma con mozzarella di Agerola
Parma ham and local mozzarella from Agerola

La nostra Caprese con mozzarella di Bufala Campana DOP
Our Mozzarella di bufala DOP (buffalo mozzarella) Caprese



Primi Piatti / Pasta Courses

Mezze maniche di Gragnano al ragù di pesce di scoglio (minimo ordine 2 porzioni)
“Gragnano’s Paccheri” pasta with ragù of local rockfish (minimum order two portions)

Scialatielli al profumo di mare
“Minori’s Scialatielli” pasta with shellfish

Spaghetti alle vongole veraci
Spaghetti with carpet-shells (clams)

Risotto Vialone Nano alla Pescatora (minimo ordine 2 porzioni)
*Finest Italian “Vialone Nano” risotto with prawns, squid, scampi and shellfish
(minimum order two portions)*

Gnocchi di patate fatti in casa con aglio, olio, peperoncino, pesto cetarese
e colatura di alici di Cetara 🍷
*Potato Gnocchi with garlic, olive oil, chilli, pesto from Cetara with green and black olives,
walnuts and essence of anchovies (Colatura di Cetara) 🍷*

Ravioli ripieni di ricotta e provola dei Monti Lattari in salsa di pomodorini
del piennolo, basilico e cacioricotta locale
*Home-made ravioli filled with ricotta and smoked mozzarella from Lattari Mountains in a Piennolo
tomato sauce topped with fresh basil and local cacioricotta cheese*

Crespolini di “Nonna Nunzia” ripieni al formaggio e salumi
con besciamella leggera e basilico fritto
*Crepes baked with a filling of ham, salami, cheese and a light béchamel
sauce garnished with fried basil leaves “Nonna Nunzia’s recipe”*

N’dunderi Minoresi con ragù napoletano e polpettine fritte
Ricotta dumplings with a rich neapolitan sauce and meatballs (local speciality)



Secondi di Pesce / Fish main Courses

Trancio di branzino del mediterraneo in vellutata di limone
con verdure di stagione

Local sea-bass in lemon sauce with fresh vegetables

Pescato locale alla griglia
Grilled Fresh catch of the day

Filetto di orata leggermente gratinato al forno e il suo contorno

Seabream fillet au gratin with seasonal vegetables

Grigliata mista di pesce
Local mixed grilled fish

La nostra frittura di pesce
Mixed fried fish... our way

Polpo locale arrosto su crema di patate,
lattuga di mare fritta e petali di pomodoro

Grilled local octopus on creamed potatoes, fried sea-weed and tomato petals

Baccalà** al filetto di San Marzano DOP con olive nere di Gaeta,
capperi e patate chips

*Traditional dried cod with San Marzano Tomatoes,
black olives from Gaeta, capers and potato chips*

Secondi di Carne / Meat main Courses

Filetto di manzo “Black Angus” brasato all’aceto balsamico
con cipollotti e baby carote caramellate

Braised “Black Angus” beef fillet with caramelized onions and baby carrots

circa 220 gr / about 220 g

Costolette di agnello** irlandesi alla griglia aromatizzate al timo e il loro contorno

*Thyme flavoured grilled Irish lamb chops** served with seasonal vegetables*

circa 260 gr / about 260 g

Guancia di vitello nazionale cotto a bassa temperatura
su letto di patate schiacciate e la sua riduzione

Slow cooked Italian veal cheeks served with their reduction and mashed potatoes

circa 240 gr / about 240 g

Entrecôte di Scottona alla griglia con patate al forno

Grilled ribeye steak with rosemary roast potatoes

circa 280 gr / about 280 g

La Famiglia Di Bianco ed i loro collaboratori Vi augurano un felice soggiorno nel proprio Ristorante. Un servizio che dura dal 1955, basato sulla freschezza e la qualità di tutti i prodotti offerti alla Clientela, selezionati giorno per giorno, avendo cura nello scegliere tutto ciò che il mercato offre secondo le stagioni.

Ristorante Giardiniello
