



LLOYD'S BAIA HOTEL
— ★ ★ ★ —
SALERNO · AMALFI COAST

MENU

Servizio disponibile nei seguenti orari:

dalle ore 12:30 alle ore 14:30 e dalle ore 19:30 alle ore 22:30

Contattare il numero 6111

Room service con ordinazioni à la carte,

Supplemento di €7,00 per persona

Service available at the following times:

from 12.30pm to 2.30pm and from 7.30pm to 10.30pm

Call the number 6111

Room service cost €7,00 per person

Antipasto/ Starter

	ALLERGENI ALLERGENS	PREZZO PRICE
Fettuccine di seppia* scottate al vapore su letto di carciofi spadellati e glassa di aceto balsamico <i>Steamed cuttlefish on pan-fried artichokes with balsamic vinegar glaze</i>	4-12	€20.00
Mazzancolle* in pastella croccante su giardinetto di verdura e salsa olandese <i>Crunchy prawns in batter on mix vegetables in the Netherlands sauce</i>	4-1	€22.00
Tartare di salmone nordico marinato sale e zucchero su verdure crude in pinzimonio <i>Nordic salmon tartare marinated in salt and sugar on raw vegetables in vinaigrette</i>	4	€24.00
Melanzana viola con mousse ricotta di bufala, granella di pistacchio, pesto al basilico e coulis di pomodoro <i>Aubergine on buffalo ricotta mousse, chopped pistachio, basil sauce "Pesto" and tomato coluis</i>	1-7	€18.00
Dolce di Parma con bocconi di bufala campana <i>Parma ham with buffalo mozzarella from Campania</i>	1	€16.00

Primi Piatti/ First Courses

Spaghettoni aglio, olio e peperoncino, con tartare di gambero rosso profumata al lime <i>"Spaghettoni Pasta" garlic, olive oil and chilli pepper, lime-flavored red prawn tartare</i>	1-4	€22.00
Pasta mista mantecata con patate, scampi e straccetti di latte <i>Mixed "Pasta" with potatoes, white langoustine from Tirreno sea and strips milk</i>	4-1-7	€24.00
Tubettoni di grano duro con bocconi di rana pescatrice*, pomodorini e timo limonato <i>"Tubettoni Pasta" with monkfish, cherry tomato and thyme sauce</i>	4-1	€20.00
Riso tostato con crema di zucca gialla, fonduta di Provolone del Monaco stagionato in grotta e trevigiano brasato in agrodolce <i>Rice with pumpkin cream, "Provolone del Monaco" cheese and braised radish in sweet and sour</i>	7	€22.00
Pennette spadellate con culatello, purea di San Marzano e peperoncino <i>"Pennette Pasta" with bacon, "San Marzano" tomato purea and chilli pepper</i>	1	€16.00

Secondi Piatti/ Main Courses

Trancetto di spada scottato alla piastra con cipolla rossa marinata e riduzione di pomodori gialli <i>Grilled swordfish with marinated onion and yellow cherry tomatoes of the Vesuvius area</i>	4	€24.00
Branzino glassato al vino bianco, salsa di limone con burro aromatizzato al prezzemolo <i>Glazed sea bass in white wine, lemon sauce with butter flavored parsley</i>	4-12-7	€26.00
Nastrine di seppioline* fritte all'olio di semi in tempura di grano duro sale e pepe <i>Fried cuttlefish in durum wheat "tempura", salt and pepper</i>	4-6-1	€22.00
Scaloppa di vitellino da latte alla romana con salsa ridotta al Barolo <i>Veal escalope with ham, butter and sage and reduction to Barolo</i>	1-7-12	€22.00
Laccetti di tacchinella spadellati con peperoni all'agrodolce <i>Turkey hen strips with peppers in sweet and sour</i>	1-7-12	€20.00

Contorni e Dessert/ Dishes and Dessert

	PREZZO PRICE
Contorni del giorno <i>Side dishes of the day</i>	€5.00
Dessert della casa <i>Homemade dessert</i>	€8.00

Menu baby

	ALLERGENI ALLERGENS	PREZZO PRICE
Petali di prosciutto crudo <i>Raw ham</i>	1-4-12-8	€8.00
Gnocchetti di patate* con salsa al pomodoro <i>Potato gnocchi* with tomato sauce</i>	1-7	€12.00
Birbe di pollo* con patatine fritte* <i>Chicken "Birbe" with french fries</i>	1-4	€14.00

* Prodotto surgelato all'origine / Frozen product of origin

** Prodotto congelato all'origine / Completely frozen product

Il nostro Chef è a disposizione per accontentare ogni vostra eventuale richiesta extra
Our Chef will always be available to fulfill any of your extra requests.



LLOYD'S BAI HOTEL

SALERNO · AMALFI COAST

ELENCO ALLERGENI ALLERGEN LIST

Accanto al nome di ogni pietanza potete trovare l'indicazione degli allergeni presenti, in base alla seguente corrispondenza numerica.

The menu may contain some allergens. Please refer to our staff should you have any question. Next to name of each dish, you will find of which allergens in contained, according to the following numerical correspondence.

1. Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.

Cereals containing gluten (wheat, barley, rye, oats, spelled, kamut or their hybridized strains) and products thereof

2. Crostacei e prodotti derivati *Crustaceans and products thereof*

3. Uova e prodotti derivati *Eggs and products thereof*

4. Pesce e prodotti derivati *Fish and products thereof*

5. Arachidi e prodotti derivati *Peanuts and products thereof*

6. Soia e prodotti derivati *Soybeans and products thereof*

7. Latte e prodotti derivati (compreso lattosio) *Milk and milk products (including lactose)*

8. Frutta a guscio cioè mandorle (*amigdalus communis*), nocciole (*corylus avellana*), noci comuni (*juglas regia*), noci di acagiù (*anacardium occidentale*), noci pecan (*carya illinoiensis k. Koch*), noci del Brasile (*bertholletia excelsa*), pistacchi (*pistacia vera*), noci del Queensland (*macadamia ternifolia*) e prodotti derivati.

Nuts and Almonds, Hazelnuts, Walnuts, Cashew, Pecan, Brazil nuts, Pistachios, Queensland nuts and products thereof

9. Sedano e prodotti derivati *Celery and products thereof*

10. Senape e prodotti derivati *Mustard and products thereof*

11. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come S02

Sulphur dioxide and sulphites at concentration above 10 mg/kg or mg/l as S02

12. Semi di sesamo e prodotti derivati *Sesame seeds and products thereof*

13. Lupino e prodotti a base lupino *Lupin and products based on shellfish*

14. Molluschi e prodotti a base mollusco *Molluscs and derivatives*

Alcuni vini possono contenere anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come S02

The wines may contain some sulphur dioxide and sulphites at concentrations above 10 mg/kg or mg/l as S02