



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
Terrina di salmone ,gamberi e verdure al profumo di zenzero e lime su aspic di grano <i>Salmon terrine ,prawns and vegetables with the scent of ginger and lime on wheat aspic</i>	4-2-1	€21.00
Filetti di triglia di fondale leggermente scottati in guazzo di piselli e cialda di riso soffiato <i>Mullet fillets lightly scalded in pea gouache and puffed rice waffle</i>	4-1	€25.00
Calamaro cotto sottovuoto farcito con creme fraiche, olive taggiasche e corallo alla rapa rossa <i>Squid cooked under vacuum and stuffed with creme fraiche, Taggiasche olives and coral beetroot</i>	4-7-1	€25.00
Babà rustico con salumi nostrani con spuma di ricotta dolce e perla di uovo marinato <i>Rustic babà with local cold cuts with ricottadolce foam and marinated egg pearl</i>	1-7	€16.00
Caponatina di verdure crude sott'olio impreziosita da cubotti di primo sale <i>Caponatina of raw vegetables in oil embellished with cubes of primo sale cheese</i>	1-7-4	€18.00

Primi Piatti/ First Courses

Doppio ristretto di cappone e verdure con le sue carni, cacio e uova <i>Capon meat doble broth and vegetables with its meats, cheese and eggs</i>	1-4	€18.00
Risotto tostato al pinot grigio con frutti di mare, molluschi, crostacei e pomodirni <i>Pinot Grigio toasted risotto with seafood, shellfish and piennolo tomatoes</i>	12-14-2-4	€25.00
Spaghettone mantecato con genovese di tonno e uova lampo rosse <i>Spaghettone pasta with genovese sauce, tuna and red lombo eggs</i>	1-12-7	€22.00
Pizzoccheri capresi con bocconi di scorfano, datterino di corbara e pesto di rucola <i>Sauteed pizzoccheri from Capri with pieces of redfish, datterino tomato and rocket</i>	4-1	€24.00
Lagane di grano duro con ceci di cicerale, rosmarino e crudo di Pietrotaja essiccato <i>Durum wheat lagane with chickpeas of cicerale, rosemary and raw dried Pietraraja</i>	1-7	€16.00
Fusillo casareccio con purea di San Marzano e cacioricotta dei monti Lattari <i>Homemade fusillo pasta with tomato puree San Marzano and cacioricotta cheese of the lactary mountains</i>	1-4	€18.00

Secondi Piatti/ Main Courses

Pescato del giorno in crosta di sale accompagnato da un' emulsione di olio, limone e patate <i>Catch of the day in salt crust accompanied by an emulsion of oils, lemon and potatoes with parsley</i>	4	Prezzo al kg
Darne di ombrina cotta in olio di cottura su corona di patate brasate e guazzo di molluschi <i>Croaker cooked in cooking oil on a crown of braised potatoes and shellfish gouache</i>	4-14-12	€25.00
Tronchetto di tonno rosso scottato alla piastra con misticanza di verdure e balsamico <i>Grilled red tuna log with vegetable salad and balsamic of Modena</i>	4-14	€25.00
Fusolo di pollo farcito con formaggio affumicato e panache di verdure saltate al burro <i>Chicken stuffed with smoked cheese and fried vegetable breadcrumbs with butter</i>	4-14-7	€18.00
Fracosta di manzo adulto alla brace con sale maldone e patate in doppia consistenza <i>Grilled adult beef fracosta, a type of cut, with maldon salt and potatoes in double consistency</i>	7	€24.00

Insalate/ Salad

		PREZZO PRICE
Insalatona croccante con uova sode, nodini di mozzarella, spicchi di pomodoro ramato e olive verdi <i>Our crispy salad with hard-boiled eggs nods of mozzarella cloves of coppery tomato green olives</i>		€12.00
Julienne di verdure crude con vitellino da latte cotto, pomodorini rossi e gialli, perle di cantalupo e gherigli di noci con grana <i>Julienne of raw vegetables with cooked milk veal with red and yellowcherry tomatoes</i>		€12.00

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 BAIA 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