



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
Falda di baccalà* arraganato con patate di montagna e olive taggiasche, su polenta scottata e cialda di Canestrato di Moliterno <i>Gratin salted cod with potatoes and Taggiasca olives, polenta as cornmeal mush, with Moliterno's cheese wafer</i>	4-7-8	€20.00
Alici croccanti farcite con gamberi, provola Agerolese, crudo di puntarelle e barbabietola marinata <i>Crispy anchovies filled with prawns and Agerola provola cheese, raw of chicory and marinated beet</i>	1-2-3-4-7	€18.00
Parmigiana di spada*, scamorza affumicata e dorato di melanzane violetto <i>Parmigiana of the sword, smoked scamorza cheese and breaded and fried eggplant</i>	1-3-4-7	€18.00
Carpaccio di manzo marinato ripieno di ricotta mantecata al pomodoro fresco, songino, polvere di olive ammaccate ed essenza al tartufo <i>Marinated beef carpaccio filled with ricotta cheese creamed fresh tomato, corn salad, olive's powder and smell of truffle</i>	7-8	€22.00
Uovo pochet panato, patata di Montoro e porcini testa nera trifolati <i>Poached and breaded egg, Montoro potatoes and sautéed Porcini mushrooms</i>	1-3-7	€16.00

Primi Piatti/ First Courses

Zuppetta di ceci, olio al rosmarino e riccio di calamaro* scottato <i>Chickpea, rosamary's oil and broiled squid soup</i>	4-8-9-14	€16.00
Tonnarelli al nero di seppia, ristretto di vongole veraci e pesto al basilico <i>Tonnarello pasta with cuttlefish ink, reduced broth of clams and basil pesto</i>	1-3-4-7-8-9-13-14	€20.00
Spugna di Grano duro con doppia consistenza di zucchine e polpa di ricciola* <i>Gragnano pasta with courgette cream and yellowtail pulp</i>	1-3-4-7-9-14	€18.00
Risotto carnaroli Gran Riserva, cacio e pepe, polvere di lardo e germogli di basilico <i>Gran Riserva carnaroli Risotto rice, with cheese and pepper and lard and basil</i>	7-8-9	€18.00
Raviolo variegato all'arancia con ripieno di patate e gorgonzola, brunoise di verdure e cialda di formaggio parmigiano <i>Orange-flavored raviolo filled with potatoes and gorgonzola cheese, vegetables brunoise and parmesan wafer</i>	1-3-7-8	€18.00

Secondi Piatti/ Main Courses

	ALLERGENI ALLERGENS	PREZZO PRICE
Bianco di ombrina* su rosti di patate, emulsione di crostacei e bernese di pomodoro giallo <i>Croaker with potatoes, emulsion of shellfish and béarnaise yellow tomato sauce</i>	1-2-4-8-9-14	€22.00
Sandwich di rombo farcito con bianco di bufala e lardo di colonnata <i>Sandwich of turbot filled with Buffalo mozzarella and Lardo di Colonnata bacon fat</i>	1-2-4-7-8-9-14	€26.00
Moscardini* affogati alla luciana su montanara fritta <i>Curled octopus whit tomato sauce and fried pizza</i>	1-2-4-8-9-14	€24.00
Filetto di manzo scottato alla griglia, misticanza selvatica, riduzione al balsamico, pepe in grani e cristalli di sale Maldon <i>Lightly cooked beef fillet, salad, balsamic restricted, pepper in grain and Maldon salt crystals</i>	11	€24.00
La nostra idea di coniglio alla "cacciatore" con indivia ripassata <i>Rabbit cacciatore with sautéed endive</i>	1-3-5-8-9	€22.00

Insalate/ Salad

	ALLERGENI ALLERGENS	PREZZO PRICE
Caponatina con fagiolini, patate, tonno a filetti e burrata <i>Caponatina, classic donuts of bruschetta and wet bread, with green beans, potatoes, tuna and burrata mozzarella cheese</i>	1-4-7	€16.00
Caesar salad Pollo, iceberg, crostini di pane casareccio, grana, dressing di senape, limone, tuorlo d'uovo, acciughe, pepe e salsa worcestershire <i>Chicken, iceberg, homemade croutons, parmesan, mustard dressing, lemon, egg yolk, anchovies, pepper and worcestershire sauce</i>	1-3-4-6-8-10-11	€18.00
L'incontro Misticanza di songino, spinaci, finocchi croccanti, polpa di arancia al vivo e gamberi* di Nassa <i>Salad of lamb's lettuce, spinach, crunchy fennel, and Nassa shrimps</i>	2-4	€16.00

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>Potatoes 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 is available to satisfy any extra request.



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