



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
Boccone di Baccalà** e ceci, passata di Topinambur e chips di melanzane viola <i>Cod fish and chickpeas, Jerusalem artichokes purée and purple eggplant chips</i>	1-4-5-7	€20.00
Cheese cake di polpo** e patate maritate, granella di tarallo napoletano sugna e pepe e olive ammaccate Cilentane <i>Octopus cheesecake** and marinated potatoes with "tarallo bread" crumbs Neapolitan lard, pepper, and olives</i>	1-3-4-7-9-14	€22.00
Crostini burro e alici, germogli di valeriana e zucca appassita marinata all'aceto <i>Butter and Anchovies "crostini bread", Lamb's lettuce sprouts, and wilted pumpkin marinated in vinegar</i>	1-4-7-8	€14.00
Millefoglie di seppia** al vapore, cime di rapa Pugliesi e patate novelle <i>Steamed cuttlefish,** "Apulian" turnip tops, and potatoes</i>	2-4-14	€16.00
Uovo cotto a bassa temperatura, radicchio Trevigiano crumble di speck croccante e lamelle di tartufo <i>Slow-cooked egg, with Treviso red chicory, crispy speck crumble and black truffle</i>	1-3-7	€14.00

Primi Piatti/ First Courses

Zuppetta di cavolo verza brasata, castagne di Montella informate e olio profumato al rosmarino <i>Braised cabbage soup, rosemary-infused oil and "Montella" chestnuts</i>	1-5-8-9	€14.00
Spaghettoni affumicati spadellati con alici appassite, pane aromatizzato al prezzemolo e mandorle tostate <i>Smoked spaghetti pan-fried with wilted anchovies, toasted almonds, and aromatic parsley bread</i>	1-2-4-7-9-14	€18.00
Riso "Carnaroli" Gran Riserva mantecato con scampi** reali e sfusato Amalfitano, burro aromatizzato e alga nori <i>"Carnaroli" rice grande riserva with royal langoustine and Amalfi lemon, aromatic butter, and nori seaweed</i>	1-2-4-8-9-14	€22.00
Gramigna con crema di zucchine tocchetti di Pescatrice**, vongole veraci ed infuso al peperone Crusco <i>Homemade Patsa "Gramigna" with creamed zucchini, clams, monkfish pieces, and "Crusco pepper infusion</i>	1-2-4-7-9-13-14	€24.00
Tagliolini con Porcini* trifolati al Rosso Primitivo, tartare di gamberi e fonduta al Taleggio <i>Tagliolini pasta with porcini mushrooms* sautéed Primitivo red wine, shrimp tartare and Taleggio cheese fondue</i>	1-2-4-7-9-13-14	€22.00

Secondi Piatti/ Main Courses

	**ALLERGENI ALLERGENS	*PREZZO PRICE
Tenero di spigola stufato, cicoria ripassata, olio al cerfoglio e bisque di crostacei <i>Braised sea bass, sautéed chicory, chervil oil and shellfish bisque</i>	1-2-3-4-5-7-8-9-14	€26.00
Calamaro ** con farcia di cavolo viola, gambero locale e tentazione del frate grattugiato <i>Squid** stuffed with purple cabbage, mediterranean shrimp and "Tentazione del Frate" cheese</i>	1-2-3-4-5-7-9-14	€24.00
Filetino di vitello da latte scottato, servito con porro grigliato, erbe spontanee fresche e una delicata salsa aioli <i>Seared veal, grilled leek, wild herbs and "aioli" sauce</i>	1-3-5-8-10	€26.00
Carrè di Maiale al guanciale, pepe in grani e crocchetta di patate <i>Pork loin with bacon, peppercorns, and potato croquette</i>	1-3-5-7-8-9	€20.00
Quaglia della Maremma Toscana scottata con cipollotto e salvia e cremoso di bietola <i>Seared Tuscan quail with spring onions and sage and creamy chard</i>	1-3-7-8-9	€22.00

Insalate/ Salad

	ALLERGENI ALLERGENS	PREZZO PRICE
L'Alba "Sunrice" Croccante di scarola riccia, zucchine e melanzane grigliate, morbido di fontina, pomodori secchi, crostini di pane dorati <i>Crispy escarole, grilled zucchini and eggplant, soft fontina cheese, sundried tomatoes and bread bisquit</i>	1-7-8-9-12	€12.00
Tramonto "Sunset" Gamberi ** locali marinati all'arancio, iceberg, sedano croccante, rucola selvatica, avocado e chicchi di Melagrana <i>Marinated local prawns** with orange sauce, iceberg lattuce, and crispy celery, wild arugula, avocado, and pomegranate seeds.</i>	2-4-9-14	€14.00

Contorni e Dessert/ Dishes and Dessert

Contorni del giorno
Side dishes of the day

PREZZO
PRICE

€5.00

Dessert della casa
Homemade dessert

€8.00

Menu baby

Petali di prosciutto crudo
Raw Parma ham

ALLERGENI
ALLERGENS

1-4-12-8

PREZZO
PRICE

€8.00

Gnocchetti di patate* con salsa al pomodoro
Potatoes gnocchi with tomato sauce*

1-7

€12.00

Birbe di pollo* con patatine fritte*
Chicken "Birbe" with french fries

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 illinoensis 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 SO₂

Sulphur dioxide and sulphites at concentration above 10 mg/kg or mg/l as SO₂

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 SO₂

The wines may contain some sulphur dioxide and sulphites at concentrations above 10 mg/kg or mg/l as SO₂