



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
Brandade di merluzzo** con patate e bianco di bufala, ceci di Cicerale, cipolla caramellata e chips di pecorino <i>Cod brandade with potatoes and buffalo milk, Cicerale chickpeas, caramelized onion and pecorino chips</i>	14-7-8-9-14	€27.00
Catalana di gamberi* e scampi* saltati in padella con maionese di carapaci <i>Catalan-style prawns* and scampi* with shellfish mayonnaise</i>	2-3-4-14	€28.00
Alici di Cetara marinate al limone, con peperoni arrostiti e zeste di arancia <i>Lemon-marinated Cetara anchovies, with roasted peppers and orange zeste</i>	4-14	€20.00
Ricottina infornata sale e pepe, pomodoro secco, crudo di fave e pancetta nostrana <i>Cooked ricotta, with salt, pepper and dried tomato, served with raw broad beans and local bacon</i>	3-8-7	€16.00
Uovo barzotto su vellutata di parmigiano, crumble piccante al pistacchio e speck Croccante <i>Poached egg on parmesan cream, spicy pistachio crumble and crispy speck</i>	1-3-7-8	€16.00

Primi Piatti/ First Courses

Riso vialone nano mantecato con asparagi in doppia consistenza, gamberi locali e bottarga di muggine <i>Vialone nano rice creamed with double-textured asparagus, local prawns and mullet bottarga</i>	1-2-4-7-8-9-14	€22.00
Spaghettoni di Gragnano all'essenza di mare, battuto di scampo reale e uova di lompo <i>Gragnano spaghetti with seafood essence, chopped king prawns and lumpfish roe</i>	1-2-4-8-9-14	€25.00
Margherita ripiena di ricotta e provola, pesto di melanzana, salsa di pomodoro pachino e crudo di Parma disidratato <i>Ravioli stuffed with ricotta and provola cheese, eggplant pesto, pachino tomato sauce and dehydrated raw Parma ham</i>	1-3-7-8-9	€20.00
Tagliatella all'uovo con morbido e croccante di zucchine, spuma di caciocavallo e coriandoli al basilico <i>Tagliatelle with soft and crunchy courgettes, caciocavallo foam and basil</i>	1-3-7-8-9	€18.00
Zuppetta di verdure dell'orto con tataki di rana pescatrice* <i>Garden vegetable soup with monkfish tataki</i>	1-4-8-9-14	€18.00

Secondi Piatti/ Main Courses

	ALLERGENI ALLERGENS	PREZZO PRICE
Triglia* di scoglio scottata e farcita con provola, passatina di piselli novelli e polvere di olive del Cilento <i>Pan fried mullet stuffed with provola cheese, baby peas puree, and Cilento olive</i>	2-4-7-8-9-14	€22.00
Trancio di orata in oliocottura, con panzanella e vellutata di crostacei <i>Sea bream filet in oil cooking, with panzella salad and shellfish souce</i>	1-2-4-7-8-9-14	€28.00
Branzino in crosta di mandorle, ripieno di gambero rosa, scarola ripassata e ristretto al finocchietto <i>Sea bass in an almond crust, filled with pink shrimp, sautéed escarole and fennel reduction</i>	1-2-4-7-8-9-14	€30.00
Tenero di maialino brasato con riduzione di cipollotto e salvia, chiodini trifolati e patate al timo <i>Braised pork with a reduction of spring onion and sage, trifolate mushrooms and thyme flavored potatoes</i>	8-9	€21.00
Reale di manzo adulto scottato al barbecue con indivia belga, uvetta e mandorle tostate <i>BBQ-seared adult beef with Belgian endive, raisins, and toasted almonds</i>	8-9	€25.00
Pescato del giorno silver <i>Silver catch of the day</i>		€5.50 all'etto
Pescato del giorno gold <i>Gold catch of the day</i>		€8.00 all'etto

Insalate/ Salad

	ALLERGENI ALLERGENS	PREZZO PRICE
Piena Primavera "Spring Garden Salad" <i>Valeriana, ravanelli, gherigli di noci, lamelle di cetrioli e crostini al formaggio di capra laccati al miele millefiori</i> <i>Valerian, radishes, walnut, cucumber and goat cheese croutons with honey</i>	1-7-8	€18.00
Luna Rossa "Red Moon Salad" <i>Insalata iceberg, barbabietola sbollentata, cipolle rosse in agrodolce, croccante di arachidi e semi di papavero</i> <i>Iceberg salad, blanched beetroot, sweet and sour red onions, peanut brittle, and poppy seeds.</i>	5-8	€14.00

Contorni e Dessert/ Dishes and Dessert

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

Menu baby

	ALLERGENI <i>ALLERGENS</i>	PREZZO <i>PRICE</i>
Petali di prosciutto crudo <i>Raw Parma 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