



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
Capesante* scottate al barbecue su vellutata tiepida di cannellini e coriandoli di pancetta disidratata <i>Seared scallops*, on warm cannellini bean soup and dehydrated bacon crumble</i>	4-9-14	€30.00
Tartare di salmone reale con datterini, robiola di bufala e germogli di origano selvatico <i>King salmon tartare, with datterino tomatoes, buffalo robiola fresh cheese and wild oregano sprouts</i>	4,7	€22.00
Sardine* ripiene con indivia, olive, pinoli e mandorle su gazpacho rosso di Sorrento <i>Anchovies* stuffed with endive, olives, pine nuts and almonds, on Sorrento tomatoes gazpacho</i>	1-4-7-8	€24.00
Polpo* arrosto ed il suo yogurt, variazione di patate bianche e viola, cetriolo ghiacciato e polvere ai crostacei <i>Roast octopus* with sea-flavored yogurt, white and purple potato variation, frozen cucumber and shellfish powder</i>	1,2,4,7,9,14	€25.00
Millefoglie di melanzane e ricotta stagionata, pesto alla genovese e mirepoix di pomodoro <i>Eggplant and cured ricotta millefeuille, Genovese pesto and tomato mirepoix</i>	1-3-7-8	€20.00

Primi Piatti/ First Courses

Spaghettoni affumicati scampo* & gambero* rosa profumati alla menta <i>Smoked spaghetti, with mint-scented norway lobster* & shrimp*</i>	1,2,4,8,9,14	€28.00
Pici e cozze Tarantine mantecate con crema di pecorino e zeste di lime <i>Pici pasta with Taranto mussels, with pecorino cream and lime zest</i>	1,2,4,7,8,9,14	€24.00
Raviolo con cuore di bufala e sfusato amalfitano, emulsione ai tre pomodori e coulis di basilico <i>Raviolo pasta with buffalo cheese and Amalfi sfusato lemon, three-tomato emulsion and basil coulis</i>	1-3-7-8-9	€24.00
Riso Carnaroli Gran riserva mantecato agli agrumi della costiera, triglia* di scoglio e aria di mare <i>Carnaroli Gran Riserva rice, creamed with coastal citrus, rock mullet* and sea air</i>	1,2,4,8,9,14	€25.00
Incavati Cilentani, salsa di barbabietola, spuma di parmigiano e croccante di nocciola <i>Incavati Cilentani pasta with beetroot sauce, parmesan foam and hazelnut brittle</i>	1,3,7,8,9	€24.00

Secondi Piatti/ Main Courses

	ALLERGENI ALLERGENS	PREZZO PRICE
Tataki di tonno* pinna gialla marinato alla soia, granelle di pistacchio e asparago al burro chiarificato <i>Yellowfin tuna* tataki soy-marinated, served with pistachio grains and clarified butter asparagus</i>	1,2,3,4,6,7,8,14	€30.00
Sandwich di orata e provola di Vico Equense, polvere di olive nere e verza viola brasata <i>Sea bream and Vico Equense provola sandwich, black olive powder, and braised purple cabbage</i>	1,2,4,7,8,9,14	€32.00
Cosciotto di pollo ripieno di bianco di bufala, funghi champignon e crocchetta di patata panata <i>Chicken leg stuffed with buffalo mozzarella, mushrooms and béchamel sauce, served with breaded potato croquette</i>	2,4,9,14	€28.00
Filetto di manzo al pepe rosa, riduzione all'Aglianico e verdure in pastella <i>Pink pepper beef fillet on Aglianico souce, with battered vegetables side</i>	1,5,7,8,9	€32.00

Insalate/ Salad

	ALLERGENI ALLERGENS	PREZZO PRICE
Estate piccante "Spicy summer" Croccante di scarola riccia, zucchine e melanzane grigliate, morbido di fontine, pomodorini secchi e crostini croccanti alla paprika <i>Crispy curly escarole, grilled courgettes and aubergines, fontina cheese, dried cherry tomatoes and crispy paprika croutons</i>	1,7,8,9,12	€14.00
Capricci leggeri "Light whims" Gamberi** locali marinati all'arancio, iceberg, sedano croccante, rucola selvatica e avocado <i>Orange-marinated local shrimp, iceberg salad, crispy celery, wild rocket salad and avocado</i>	2,4,9,14	€16.00

Contorni e Dessert/ Dishes and Dessert

	ALLERGENI ALLERGENS	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 Parma ham</i>		€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 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