LLOYD'S
BAIA HOTEL
AMALFI COAST

# MENÙ

**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*

# *Antipasti / Starters*

| | ALLERGENS | PRICE |
|---|---|---|
| **Bocconi di baccalà* croccanti su doppia consistenza di zucchine, zeste di lime e olio extravergine d'oliva**<br>*Salted cod* bites with zucchini cream and crunchy zucchini chips, lime zests and olive oil* | **1-3-4-7-8** | **€28.00** |
| **Calamaro* ripieno alla mediterranea con farcia di pane casareccio, olive, capperi, erbe aromatiche e fondo leggero di pomodorini**<br>*Mediterranean calamari* with breadcrumbs, olives, capers and herbs stuffing, served on a light tomato sauce base* | **1-3-4-7-8-9-14** | **€27.00** |
| **Uovo cotto a bassa temperatura, radicchio Trevigiano e crumble di guanciale croccante**<br>*Sous-vide egg with Trevisan red chicory and crunchy guanciale crumble* | **3-7** | **€18.00** |
| **Flan soffice di castagne, fonduta leggera di Parmigiano Reggiano, porcini rosolati al timo e coulis di basilico**<br>*Chestnut flan topped with a light Parmigiano Reggiano fondue, with a side of pan-seared porcini mushrooms with thyme on a basil coulis.* | **1-3-7** | **€20.00** |
| **Carpaccio di barbabietola con mousse di caprino, noci e vinaigrette agli agrumi**<br>*Beetroot carpaccio with goat cheese mousse, walnuts and citrus vinaigrette* | **7-8** | **€18.00** |

# *Primi Piatti / First Courses*

| | ALLERGENS | PRICE |
|---|---|---|
| **Zuppetta di ceci, olio al rosmarino e riccio di seppia* scottato**<br>*Chickpeas soup with rosemary oil and seared squid** | **1-4-8-9-14** | **€22.00** |
| **Raviolo variegato all'arancia con ripieno di patate e gorgonzola, brunoise di verdurine e cialda di grana**<br>*Orange-scented ravioli pasta with a stuffing of potatoes and gorgonzola cheese, vegetables brunoise and a Grana cheese wafer.* | **1-2-3-7-8-9** | **€25.00** |
| **Paccheri di Gragnano trafilati al bronzo con porcini* testa nera, gamberi* rosa e nocciole di Giffoni tostate**<br>*Bronze-cut Gragnano paccheri pasta with dark-capped porcini mushrooms*, shrimp* and toasted hazelnuts* | **1-2-4-7-8-9** | **€26.00** |
| **Carnaroli Gran riserva mantecato al burro acido, scampi* reali, estratto di crostacei e limone della costiera**<br>*Carnaroli risotto finished with sour butter, scampi* and an Amalfi lemon and crustaceans' extract.* | **1-2-4-7-8-9-14** | **€30.00** |
| **Spaghettone quadrato, ragù di triglia* e peperone crusco**<br>*Bronze-cut spaghetti pasta with red mullet ragout and dried red peppers* | **1-2-4-8-14** | **€27.00** |

# *Secondi Piatti / Main Courses*

| | ALLERGENS | PRICE |
|---|---|---|
| **Filetto di manzo alla griglia, riduzione al barolo, pepe in grani, cristalli di sale Maldon e friarielli piccanti**<br>*Grilled beef fillet with Barolo reduction, peppercorns, Maldon salt and spicy broccoli rabe* | **1-5-7-8-9** | **€32.00** |
| **Tonno* rosso al barbecue con peperoncini verdi di fiume al pomodoro, origano, basilico e perle di balsamico**<br>*Barbecued Red Tuna* fillet with Italian green frying peppers in tomato sauce, topped with oregano,basil and pearls of balsamic vinegar* | **1-2-3-4-8-9-14** | **€30.00** |
| **Suprema di pollo ripiena di funghi chiodini e provola affumicata di Agerola, jus al rosmarino e chips di patate alla paprika**<br>*Chicken Supreme stuffed with honey mushrooms and smoked provola, rosemary jus and paprika flavoured potato chips* | **1-3-7-8-9** | **€27.00** |
| **Darne di ombrina* boccadoro in essenza di arachidi tostate, verdure in carpione e salsa verde al cerfoglio**<br>*Golden croaker* steaks with roasted peanuts' essence, marinated vegetables and chervil sauce* | **1-2-4-5-7-8-9-14** | **€28.00** |
| **Bianco di orata con arrosto di cavolfiore e ristretto alle vongole**<br>*Gilthead sea bream with roasted cauliflower and clam stock reduction* | **1-2-4-7-9-14** | **€32.00** |

# *Insalate / Salads*

| | ALLERGENS | PRICE |
|---|---|---|
| **Autunno Italiano – Italian Autumn**<br>**Radicchio tardivo, zucca al forno, castagne, funghi porcini*, chicchi di melograno e Emmentaler DOP bavarese**<br>*Red chicory, roasted pumpkin, chestnuts, porcini mushrooms*, pomegranate and Emmentaler cheese* | **7-8** | **€20.00** |
| **Bosco e mele – Of Woods and Apple**<br>**Insalata tiepida di finocchio, valeriana, mela annurca IGP, speck del Trentino croccante, grana e sidro artigianale**<br>*Warm fennel salad with lamb's lettuce, Annurca apple, crispy speck, Grana and apple cider* | **7** | **€22.00** |

# *Menù Baby / Kids' Menu*

| | ALLERGENS | PRICE |
|---|---|---|
| **Petali di prosciutto crudo**<br>*Raw Parma ham* | | **€8.00** |
| **Gnocchetti di patate* con salsa al pomodoro**<br>*Potato* gnocchi with tomato sauce* | **1-7** | **€12.00** |
| **Birbe di pollo* con patatine fritte***<br>*Chicken* bites with French fries** | **1-4** | **€14.00** |

# *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 mays 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 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*