



*In quattro lingue*

# Cilentani a tavola...

*Il nostro menù*

# Antipasti

## **Rospe cù alici salate (zeppole con acciughe)**

*500 gr di farina, un cubetto di lievito di birra, sale, olio d'oliva, 300 gr di acciughe salate.*

## **salty donuts (zeppole with anchovies)**

*500 grams of flour, a cube of brewer's yeast, salt, olive oil, 300 grams of salted anchovies.*

## **beignets salés (zeppole aux anchois)**

*500 grammes de farine, un cube de levure de bière, sel, huile d'olive, 300 grammes d'anchois salés.*

## **gogoși sărate (zeppole cu hamsii)**

*500 grame de făină, un cub de drojdie de bere, sare, ulei de măsline pentru prăjire, 300 de hamsii sărate.*

## **Pizza frita**

*1 kg di farina, 1 cubetto di lievito di birra, olio d'oliva, acqua e sale.*

## **Fried pizza**

*1 kg of flour, 1 cube of brewer's yeast, olive oil, water and salt.*

## **Pizza frite**

*1 kg de farine, 1 cube de levure de bière, huile d'olive, eau et sel.*

## **Fried pizza**

*1 kg de făină, 1 cub de drojdie de bere, ulei de măsline, apă și sare.*

# Zuppe

## **A zuppa r' ciciari (zuppa di ceci)**

*Ceci, prezzemolo, peperoncino, sale, oli d'oliva, aglio.*

## **Chickpea soup**

Chickpeas, parsley, chilli pepper, salt, olive oils, garlic.

## **Soupe de pois chiches**

Pois chiches, persil, piment, sel, huiles d'olive, ail.

## **Supa de ceci**

ceci, patrunjel, ardei iute, sare, ulei de măsline, usturoi.

## **Fasulata r' controne (zuppa di fagioli)**

*Fagioli, olio d'oliva, sale, aglio, peperoncino, pane biscottato, sedano.*

## **bean soup**

Beans, olive oil, salt, garlic, chili, bread, celery.

## **soupe de haricots**

Haricots, huile d'olive, sel, ail, piment, pain, céleri.

## **Supa de fasole**

Fasole, ulei de măsline, sare, usturoi, chili, pâine, telina.

# Primi piatti

## **Fusilli cù purpo e seccie 'mbuttunate (fusilli con polipetti e seppioline ripiene)**

*Olio d'oliva, aglio, peperoncino, un polipo, seppioline, pane raffermo, uova, formaggio e prezzemolo.*

## **(fusilli with octopus and stuffed cuttlefish)**

*Olive oil, garlic, chili, an octopus, cuttlefish, stale bread, eggs, cheese and parsley.*

## **(fusilli à la pieuvre et aux seiches farcies)**

*Huile d'olive, ail, chili, une pieuvre, seiche, pain rassis, œufs, fromage et persil.*

## **(fusilli cu caracatiță și sepie umplute)**

*Ulei de măsline, usturoi, chili, caracatiță, sepie, pâine veche, ouă, brânză și pătrunjel.*

## **Maccaruncielli cù i mulignane (pasta con le melanzane)**

*maccheroncini, melanzane, olio d'oliva, sale, formaggio.*

## **(pasta with aubergines)**

*macaroni, aubergines, olive oil, salt, cheese.*

## **(pâtes aux aubergines)**

*macaronis, aubergines, huile d'olive, sel, fromage.*

## **(paste cu vinete)**

*macaroane, vinete, ulei de măsline, sare, brânză.*

# ***Secondi piatti (carne)***

## **A cora r' vitello (coda di vitello)**

*Una coda di vitello, olio d'oliva, vino bianco, pomodori, aglio, sale e pepe.*

## **veal tail**

*A veal tail, olive oil, white wine, tomatoes, garlic, salt and pepper.*

## **queue de veau**

*Une queue de veau, huile d'olive, vin blanc, tomates, ail, sel et poivre.*

## **carne de vită**

*O coadă de vițel, ulei de măsline, vin alb, roșii, usturoi, sare și piper.*

## **A vrasciola (braciola)**

*Carne di maiale o vitello, passata di pomodoro, cipolla, aglio, prezzemolo, formaggio di capra, peperoncino, olio di oliva, sale.*

## **chop**

*Pork or veal, tomato sauce, onion, garlic, parsley, goat cheese, chilli pepper, olive oil, salt.*

## **Chop**

*Porc ou veau, sauce tomate, oignon, ail, persil, fromage de chèvre, piment, huile d'olive, sel.*

## **CHOP**

*Carne de porc sau de vițel, sos de roșii, ceapă, usturoi, patrunjel, brânză de capră, ardei iute, ulei de măsline, sare.*

# ***Secondi piatti (pesce)***

## **Purpi r' Maria (polpi alla Maria)**

*Polipetti, vino bianco, sale, pepe, pomodori pelati, olio d'oliva.*

## **octopuses to Mary**

*polyps, white wine, salt, pepper, peeled tomatoes, olive oil.*

## **poulpes à Marie**

*polypes, vin blanc, sel, poivre, tomates pelées, huile d'olive.*

## **caracatita pentru Mary**

*polipi, vin alb, sare, piper, roşii decojite, ulei de măsline.*

## **Cozzeche ammullicate (cozze gratinate)**

*Cozze, aglio, pan grattato, olio, prezzemolo, aceto, pepe, sale.*

## **Gratin mussels**

*Mussels, garlic, breadcrumbs, oil, parsley, vinegar, pepper, salt.*

## **Moules gratinées**

*Moules, ail, chapelure, huile, persil, vinaigre, poivre, sel.*

## **Midii umplute**

*Midii, usturoi, pesmet, ulei, patrunjel, otet, piper, sare.*

# *Contorni e sott'olio*

## **Mulignane 'ndurate e fritte (melanzane dorate e fritte)**

*Aubergines, Aubergines, vinete.*

## **'nzalata 'r patate (insalata di patate)**

potato salad, salade de pommes de terre, salata de cartofi.

## **Patane arreganate (patate arreganate)**

arraganated potatoes, pommes de terre arraganées, cartofi arragani.

## **Sarde sutt'olio (sardine sott'olio)**

sardines in oil, sardines à l'huile, sardine în ulei.

## **Tunno sott'uoglio (tonno sott'olio d'oliva)**

tuna in olive oil, thon à l'huile d'olive, ton în ulei de măslin.

## **Cucuzzielli sott'uoglio (zucchine sott'olio)**

pickled zucchini, courgettes à l'huile, dovlecei în ulei.

## **Aulive nere (olive nere)**

black olives, olives noires, măslin negre.

## **Aulive ammaccate (olive sott'olio d'oliva)**

olives in olive oil, olives à l'huile d'olive, măslin în ulei de măslin.

# Dolci

## **Zeppule r' San Giuseppe (zeppole di San Giuseppe)**

*Farina, zucchero, burro, uovo, marmellata di amarena, latte, 1 bustina di vanillina, zucchero a velo.*

## **Saint Joseph's Zeppole**

*Flour, sugar, butter, egg, black cherry jam, milk, 1 sachet of vanillin, powdered sugar.*

## **Zeppole de saint joseph**

*Farine, sucre, beurre, œuf, confiture de cerises noires, lait, 1 sachet de vanilline, sucre en poudre.*

## **Gogosi de Sf. Iosi**

*Făină, zahăr, unt, ou, gem de cireș negru, lapte, 1 plic de vanilină, zahăr pudră.*

## **Struffoli (dolce tipico natalizio)**

*Farina, zucchero, uova, olio d'oliva, limone, sale, confetti colorati, mandorle tostate.*

## **typical Christmas cake**

*Flour, sugar, eggs, olive oil, lemon, salt, colored sugared almonds toasted.*

## **gâteau de Noël typique**

*Farine, sucre, oeufs, huile d'olive, citron, sel, amandes colorées au sucre grillé.*

## **tipic tort de Crăciun**

*Făină, zahăr, ouă, ulei de măsline, lămâie, sare, migdale colorate cu zahăr prăjită.*