

UNA STORIA by Syllar

restaurant experience

ANTIPASTI DI TERRA

Crudo e Bufala (7)	Eur 14.00
Prosciutto di Parma DOP 24 mesi e Bufala Campana DOP	
Involtini di Bresaola, rucola e scaglie di Grana (7)	Eur 16.00
Bresaola IGP Valtellina, rucola e Grana Padano DOP 24 mesi	
Caprese di Bufala e pomodori di Sorrento (7)	Eur 14.00
Bufala Campana DOP e pomodori di Sorrento	
Tris di Pomodorini e affumicato di Bufala (7)	Eur 14.00
Tris di pomodorini Campani con affumicato di Bufala Campana	

ANTIPASTI DI MARE

Insalata di Mare (2,4,14)	Eur 20.00
Polipo Verace*, Seppie, Gambero Rosa*, Cozze e Vongole Veraci	
Insalata di polipo agli Agrumi (4)	Eur 16.00
Polipo Verace* limone di Sorrento e Arance Sicilia	
Terrina di Alici al forno (4)	Eur 15.00
Alici Salernitane sfilettate e cotte nella terracotta	
Antipasti con pescato Fresco del giorno (2,4,14)	Eur 25.00
A seconda di cosa ci propone il nostro mare quotidianamente	
Misto Mare dello Chef	Eur 20.00
Antipasto misto che varia giornalmente	

Si prega di prendere visione della lista allergeni a fine menù

UNA STORIA by Syllar

restaurant experience

PRIMI DI TERRA

Paccheri Allo Scarpariello (1,7)	Eur 12.00
La nostra Tradizione Campana	
Spaghettoni alla Nerano (1,7)	Eur 14.00
Zucchine dell'orto e Provolone del Monaco DOP	
Rigatoni all'Amalfitana (1,7)	Eur 14.00
Pomodori Pachino, Provola di Agerola e Melanzane	
Fusilli dell'Orto (1,7)	Eur 16.00
Fiori di Zucchina, ricotta, pancetta e cipolla Rossa di Tropea	

PRIMI DI MARE

Spaghettoni alle Vongole Veraci (1,14)	Eur 18.00
Vongole Veraci e prezzemolo. Un classico immancabile	
Linguine allo Scoglio (1,2,4,14)	Eur 20.00
Cozze, Vongole Veraci, Gambero Rosa *, Calamari *	
Spaghetti Cozze Pecorino (1,7,14)	Eur 16.00
Cozze nostrane con Pecorino Romano DOP	
Risotto alla Pescatora (4,14)	Eur 22.00
Calamari *, Cozze, Vongole Veraci, Seppie * e Gambero Rosa *	
Primi con Pescato del Giorno (1,2,4,7,14)	Eur 22.00
A seconda di cosa ci propone il nostro mare	

Si prega di prendere visione della lista allergeni a fine menù

UNA STORIA by Syllar

restaurant experience

SECONDI DI TERRA

Tagliata di Filetto con ruscola e scaglie di Grana (7)	Eur 26.00
Il migliore filetto con Grana Padano DOP	
Filetto alla brace	Eur 26.00
Il migliore filetto con cottura alla brace	
Entrecote alla brace	Eur 20.00
Varie tipologie di Entrocote di varia provenienza	

SECONDI DI MARE

Frittura Calamari * e Gambero Rosa * (1,4,14)	Eur 18.00
Un classico immancabile	
Frittura di Paranza con Alici di Salerno (1,4)	Eur 22.00
La paranza fresca del giorno con le nostre Alici di Salerno	
Sautè ai Frutti di Mare	Eur 22.00
I nostri Frutti di Mare nella classica versione del Sautè	
Impepata di Cozze (14)	Eur 12.00
Cozze e Pepe Nero solo 2 ingredienti per un piatto fantastico	
Cozze alla Vesuvio (14) 	Eur 15.00
Cozze, Pepe Nero, Pomodoro e un tocco di Peperoncino	
Polipetti alla Luciana (4,14)	Eur 15.00
Polipetti Veraci *, Pomodori del territorio e Olio Extra Vergine	
Pescato del Giorno al Kg (2,4,14)	Eur 60.00
A seconda di cosa ci propone quotidianamente il nostro mare	

Si prega di prendere visione della lista allergeni a fine menù

UNA STORIA by Syllar

restaurant experience

INSALATONE

Insalatona mista con Tonno (3,4,7)	Eur 12.00
Insalata mista, scaglie di Grana, Uova, Tonno fresco * e pomodorini	
Insalatona mista con Bufala DOP e Alici sott'olio (4,7)	Eur 14.00
Insalata mista, bocconicini di Bufala, Alici sotto'olio e pomodorini	
Insalatona Mista con straccetti di Crudo di Parma (3)	Eur 16.00
Insalata mista, Crudo di Parma 24 mesi, pomodorini e uova sode	

DESSERT

Sorbetto al Limone (1,3,6,7,8)	Eur 3.50
Gelato 3 gusti a scelta (1,3,6,7,8)	Eur 6.00
Limone, Crema, Cioccolato, Fragola, Panna	
Tartufo bianco con cuore di caffè (1,3,6,7,8)	Eur 6.00
Tartufo nero con cuore di crema	Eur 6.00
Tris di Mini Cheesecake (1,3,6,7,8)	Eur 8,00
Cioccolato, Fruit Passion, Fragola	

SELEZIONE LIQUORI

Amari	Eur 4.00
Limoncello	Eur 3.00
Grappa Castagner Riserva , 37,5°	Eur 4.00
Grappa Marzadro Segnana Bio , 40°	Eur 6.00
Grappa Marzadro Espressioni Aromatiche , 43°	Eur 10.00
Grappa Marzadro Espressioni Solera , 43°	Eur 10.00
Rum Don Diego Encantador Panama, 40°	Eur 10.00


Si prega di prendere visione della lista allergeni a fine menù



UNA STORIA

by Syllar


restaurant experience



.....

BEVANDE

Acqua 750 ml	Eur 1.50
Coca Cola 33 cl	Eur 3.00
Coca Cola Zero 33 cl	Eur 3.00
Fanta 33 cl	Eur 3.00
Birra artigianale Salento Agricola 33 cl - 5°	Eur 7.00
Birra artigianale Salento Beggia 33 cl - 7°	Eur 7.00
Birra artigianale Cylent bionda 33 cl - 5,2°	Eur 7.00
Birra artigianale Cylent dorata 33 cl - 8,5°	Eur 7.00
Calice di Falanghina del Sannio	Eur 4.00
Calice di Aglianico del Sannio	Eur 4.00
Calice di Prosecco Superiore DOCG	Eur 5.00
Falanghina del Sannio bottiglia 750 ml	Eur 14.00
Aglianico del Sannio bottiglia 750 ml	Eur 14.00
Caffè	Eur 1.00
Caffè decaffeinato	Eur 1.50
Coperto	Eur 2.50



Per garantire l'integrità i prodotti segnalati con asterico rosso potrebbero essere congelati all'origine oppure abbattuti e congelati in loco.











Si prega di comunicare al personale di sala eventuali allergie e/o intolleranze prima dell'ordine



UNA STORIA by Syllar

restaurant experience

ELENCO ALLERGENI (Reg.1169/2011)

1		CEREALI CONTENENTI GLUTINE (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2		CROSTACEI e prodotti derivati
3		UOVA e prodotti derivati.
4		PESCE e prodotti derivati, tranne: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
5		ARACHIDI e prodotti derivati.
6		SOIA e prodotti derivati
7		LATTE e prodotti derivati, incluso lattosio
8		FRUTTA A GUSCIO , cioè mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati
9		SEDANO e prodotti derivati
10		SENAPE e prodotti derivati
11		Semi di SESAMO e prodotti derivati
12		ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ .
13		LUPINI e prodotti derivati
14		MOLLUSCHI e prodotti derivati

GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENU' CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO