



LO STUZZICHINO
OSTERIA

Menù





LO STUZZICHINO
OSTERIA

Lo Stuzzichino della famiglia De Gregorio porta avanti con grande passione la tradizione dell'osteria italiana. La calda ospitalità, tipica delle famiglie della penisola sorrentina, anima puntualmente gli ambienti dell'osteria. È ormai da tempo uno dei punti di riferimento della ristorazione in terra delle sirene, dove l'ospite sa di trovare una cucina che esalti con grande competenza i prodotti ed i piatti di questo territorio unico e profondamente affascinante. Sant'Agata sui Due Golfi è un piccolissimo borgo incastrato tra i monti Lattari, dove la gente ha preservato con cura la propria identità. La grande cucina sorrentina qui viene esaltata con una scrupolosa ricerca delle materie prime, selezionate pazientemente tra i tanti artigiani, contadini e allevatori che animano questi luoghi. Il nostro motto è che l'ospite debba sentirsi sempre a casa sua e che conservi a lungo il sapore dei nostri piatti e delle nostre tradizioni.

The Stuzzichino of the De Gregorio family carries on with great passion the tradition of the Italian osteria. The warm hospitality, typical of the families of the Sorrento peninsula, it promptly gives soul to the tavern environments. For some time now it has been one of the landmarks for catering in the land of mermaids, where the guest knows to find a cuisine that exalts the products and dishes of this unique and deeply fascinating territory with great competence. Sant'Agata sui Due Golfi is a very small village nestled in the Lattari mountains, where people have carefully preserved their identity. The great Sorrento cuisine here is enhanced with a scrupulous search for raw materials, patiently selected among the many artisans, farmers and breeders who animate these places. Our motto is that the guest should always feel at home and preserve for a long while the taste of our dishes and traditions

Spumanti - Champagne - Prosecco
Bianco - Rosso
Al calice... Wine by the glass

Dubl Brut Falanghina Feudi San Gregorio	euro 14,00
Franciacorta Doppio Erre di Brut Derbusco Cives s.a.	euro 14,00
Champagne Bruno Paillard "Premier Cuvee" Brut	euro 22,00

Calice bianco Campano/Italiano	euro 8,00 / 12,00
Calice rosso Campano/Italiano	euro 8,00 / 12,00
Calice rosato Campano/Italiano	euro 8,00 / 12,00

Aperitivi
Cocktails

Aperol Spritz	euro 14,00
Lemon Spritz	euro 14,00
Hugo Spritz	euro 14,00
Negroni	euro 14,00
Campari Orange	euro 14,00
Americano	euro 14,00
Gin Tonic	euro 14,00

coperto per persona euro 3,00

Menù Tradizione - Menù del buon ricordo

Traditional Menu

Aperitivo Franciacorta

Aperitif Franciacorta

Apéritif Franciacorta

Benvenuto "Stuzzichino"

Welcome "Stuzzichino"

Willkommen knabbern

Entrée "Stuzzichino"

Polpette di Mamma Filomena

Mom Filomena's Meatballs

Frikadellen von Mamma Filomena

Boulettes de Mamma Filomena

Ravioli al profumo di Limone massese con vongole

Ravioli - massese lemon flavored with clams

Ravioli mit Massese -Zitronenduft mit Venusmuscheln

Pâtes "Ravioli" au citron de Massa et palourdes japonaises

Baccalà**alla brace con cipolla ramata di Montoro in agrodolce con insalata di scarole e olive caiazzane

Grilled cod with Montoro coppery sweet and sour onions
with escarole salad and Caiazzan olives

Gegrillter Stockfisch mit süß-sauren Montoro-Zwiebeln, Escarole-salat
und Caiazzane-Oliven

Morue salée grillée avec oignon Montoro aigre - dox, salade de scarole et olives Caiazzane

Delizia al limone di Sorrento

Sorrento lemon delight

Zitronenköstlichkeit aus Sorrento

Délice au citron de Sorrento

Acqua 0,75 - Amaro del Monte San Costanzo

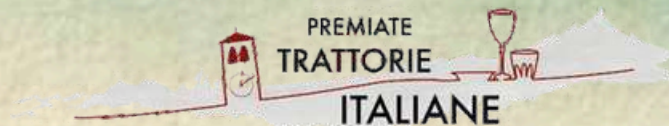
Water 0,75 ltr - Amaro del Monte San Costanzo

prezzo per persona euro 65,00

**prodotto congelato



in Omaggio piatto del buon ricordo
Free for you 1 Buon Ricordo Dish



Menù Degustazione Premiate Trattorie Italiane

Special Menu "Awarded Italian Trattorie"

Aperitivo Franciacorta - Benvenuto "Stuzzichino"

Aperitif Franciacorta - Welcome "Stuzzichino"

+

Scarola imbottita con Olive e Capperi

Escarole stuffed with Olives and Capers

Escarole gefüllt mit Oliven und Kapern

Escarole farcie aux olives et aux câpres

oppure/or

Involtini di Pesce Bandiera* con Provola affumicata

Flag fish rolls with smoked provola

Bandiera-Fischbrötchen mit geräuchertem Provola-Käse

Roux de poisson Bandiera avec fromage Provola fumè

+

Ravioli alla Sorrentina con pomodorini "Orto Ghezi"  e basilico

Sorrento-style ravioli with "Orto Ghezi" cherry tomatoes and basil

Ravioli nach Sorrento-Art mit „Orto Ghezi“-Kirschtomaten und Basilikum

Raviolis à la sorrentine aux tomates cerises « Orto Ghezi » et au basilic

oppure/or

Scialatielli caserecci ai frutti di mare

Scialatielli pasta with seafood

Scialatielli mit Meeresfrüchten

Scialatielli aux fruits de mer

+


**Costolette di Agnello di Laticauda  alla griglia
con battuta di erbe mediterranee e patate al rosmarino**

Grilled Laticauda Lamb chops with rosemary potatoes

Gegrillte Laticauda-Lammkoteletts mit Rosmarinkartoffeln

Côtelettes d'agneau de Laticauda Grillées avec pommes de terre au romarin

oppure/or


Trancio di ricciola alla brace con Verdurine "Orto Ghezi" 

Grilled Amberjack steak with vegetables from "Orto Ghezi"

Gegrillte Amberjack-Scheibe mit "Orto Ghezi"-Gemüse

Tranche de sériole grillée aux légumes "Orto Ghezi"

+

Pizza Dolce di Dora (Crema pasticcera, crema al cioccolato e amarene appassite dei Colli di San Pietro) 

Sweet pizza of Dora (Custard, chocolate cream and sour cherries wither of the Colli di San Pietro)

Süße Pizza aus Dora (Pudding Schokoladencreme verwelkte Sauerkirschen aus Colli di San Pietro)

La Pizza sucrée de Dora (Crème anglaise crème au chocolat cerises acides fanées des Colli di San Pietro)

Acqua 0,75 - Amaro del Monte San Costanzo

Water 0,75 ltr - Amaro del Monte San Costanzo

prezzo per persona euro 65,00

*piatto artigianale abbattuto e conservato a -18°

Antipasti

Appetizers | Vorspeisen | Starters

Antipasto Lo Stuzzichino: bruschette, crocchette, calzoncini e mozzarella in carrozza euro 12,50

Lo stuzzichino Tidbits Appetizer: bruschetta, croquettes, shorts and mozzarella in carrozza - fried mozzarella cheese

Vorspeise "Lo stuzzichino": Bruschette, Kroketten, kleine Calzone und frittierte mozzarella


Apéritif "Lo Stuzzichino": Bruschette, Croquettes, calzoncini et mozzarella en carrozza

Bruschetta ai Pomodorini scottati al Forno euro 7,50

Bruschetta with Tomatoes seared in the oven

Bruschetta mit im Ofen angebratenen Tomaten

Bruschetta aux tomates saisies au four

Prosciutto di Venticano  con Fiordilatte massese euro 14,00

Venticano Ham with Massese Fior di latte cheese

Venticano-Schinken mit Fiordilatte massese

Jambon Venticano avec massese Fiordilatte

Verdure dell'Orto Ghezi  con moscione caseificio Cacace euro 16,00

Seasonal vegetables of our garden with Sorrento caciocavallo

Ghezi-Gemüsegarten mit sorrentier Caciocavallo-käse

Jardin potager de Ghezi avec fromage caciocavallo de Sorrento

"La Parmigiana" di melanzane (disponibile da maggio a ottobre) euro 14,00

Aubergine parmigiana (available from May to October)

Aubergine "La Parmigiana" (erhältlich von Mai bis Oktober)

Aubergine "La Parmigiana" (disponible de mai à Octobre)

Insalata Caprese (disponibile da maggio a ottobre) euro 14,00

Caprese Salad (available from May to October)

Caprese-Salat (erhältlich von Mai bis Oktober)

Salade Caprese (disponible de mai à Octobre)

Peperoni imbottiti alla sorrentina (disponibile da maggio a ottobre) euro 10,00

Sorrento style stuffed peppers (available from May to October)

Gefüllte Paprika sorrentiner Art (erhältlich von Mai bis Oktober)

Poivrons farcis à la sorrentina (disponible de mai à Octobre)

Le polpette di mamma Filomena euro 14,00

Mom Filomena's Meatballs

Frikadellen von Mamma Filomena

Boulettes de Mamma Filomena



Antipasti

Appetizers | Vorspeisen | Starters

- Listarelle di Seppie* fresche con pomodorini, olive e capperi** euro 18,00
Fresh cuttlefish strips with cherry tomatoes, olives, cappers
Frische Tintenfischstreifen mit Kirschtomaten, Oliven und Kapern
Lamelles de seiche fraîches aux tomates cerises, olives et câpres
- Involtini di Pesce Bandiera* con Provola affumicata** euro 18,00
Flag fish rolls with Provola
Bandiera-Fischbrötchen mit geräuchertem Provola-käse
Rouleaux de poisson Bandiera avec fromage Provola fumè

Zuppe

Soups | Suppen | Soupes

- Zuppa del giorno "Orto Ghezi"**  euro 14,00
Seasonal vegetable soup "Orto Ghezi"
Topfen "Orto Ghezi"
Potage "Orto Ghezi"
- Zuppa di scarola e Fagiolo "Dente di morto" di Acerra**  euro 14,00
Escarole and Acerra "Dente di morto" Bean Soup
Eskariol- und Acerra-Bohnensuppe „Dente di morto“
Soupe aux Haricots Scarole et Acerra "Dente di morto"

*piatto artigianale abbattuto e conservato a -18°



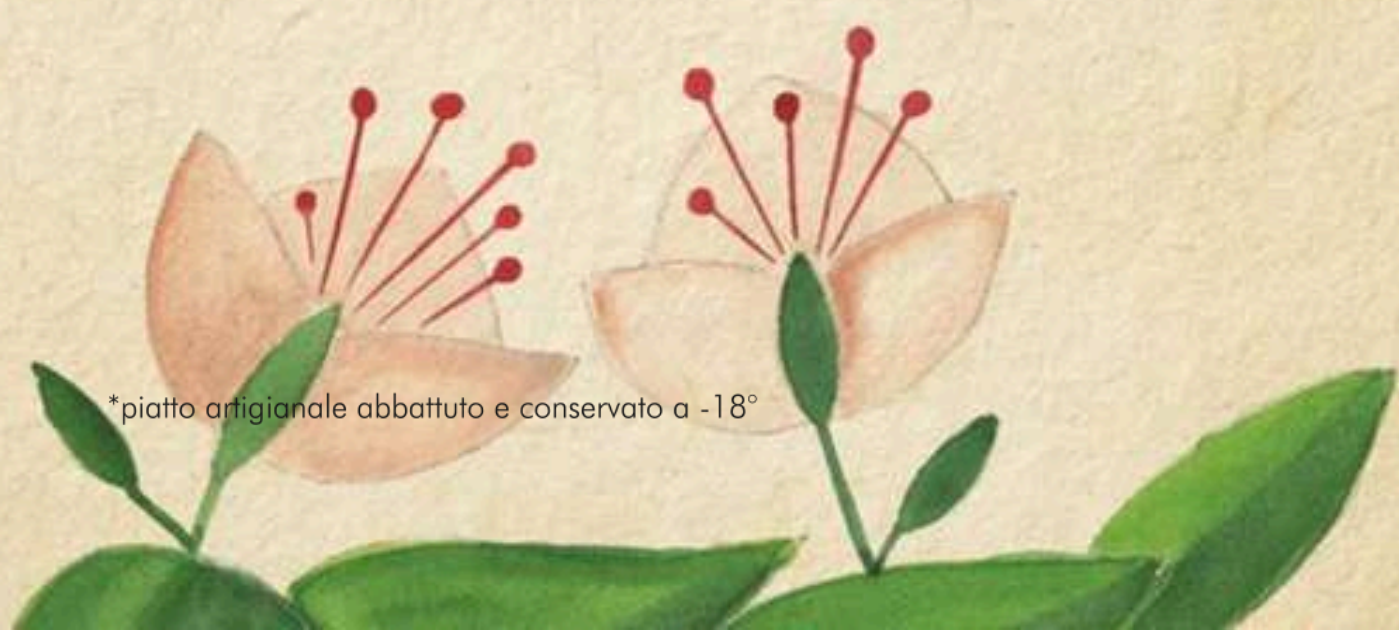


Primi Piatti

First Courses | Erste Kurse | Premiers cours

- Spaghetti di Gragnano con alici fresche, aglio, olio, peperoncino, pan grattato e noci di Sorrento** 🍷 euro 16,00
Spaghetti with garlic, olive oil with anchovies and Sorrento walnuts
Spaghetti aglio e olio mit Anchovis und Sorrentiner Walnüssen
Spaghetti aglio e olio avec anchois et noix de Sorrento
- Spaghetti di Gragnano al Pomodorino del Piennolo del Vesuvio** 🍷 euro 15,00
Spaghetti with Piennolo Cherry tomatoes from Vesuvius
Spaghetti di Gragnano mit Piennolo-Tomaten vom Vesuv
Spaghetti de Gragnano avec tomates Piennolo du Vésuve
- Scialatielli caserecci ai frutti di mare** euro 22,00
Scialatielli pasta with seafood
Scialatielli mit Meeresfrüchten
Scialatielli aux fruits de mer
- Ravioli* alla sorrentina con pomodorini "Orto Ghezi" e basilico** 🌞 euro 15,00
Sorrento-style ravioli* with "Orto Ghezi" cherry tomatoes and basil
Ravioli nach Sorrento-Art* mit „Orto Ghezi“-Kirschtomaten und Basilikum
Raviolis à la sorrentine* aux tomates cerises « Orto Ghezi » et au basilic
- Ravioli al profumo di limone massese con vongole** euro 20,00
Ravioli - massese lemon flavored with clams
Ravioli mit Zitronenduft und Venusmuscheln
Ravioli au citron de Massa avec des palourdes

*piatto artigianale abbattuto e conservato a -18°





Primi Piatti

First Courses | Erste Kurse | Premiers cours

Pasta mischiato potente di Gragnano

pastificio dei campi e patate con provolone del monaco

Mixed Pasta from the fields all the way to the pasta factory of Gragnano and potatoes with Provolone cheese of del Monaco

Kräftige Gragnano Pastificio dei campi Nudeln und kartoffeln mit Provolone del monaco

Pâtes et pommes de terre Gragnano pastificio dei campi puissantes avec du Provolone del monaco

euro 18,50

Cannellone massese al forno

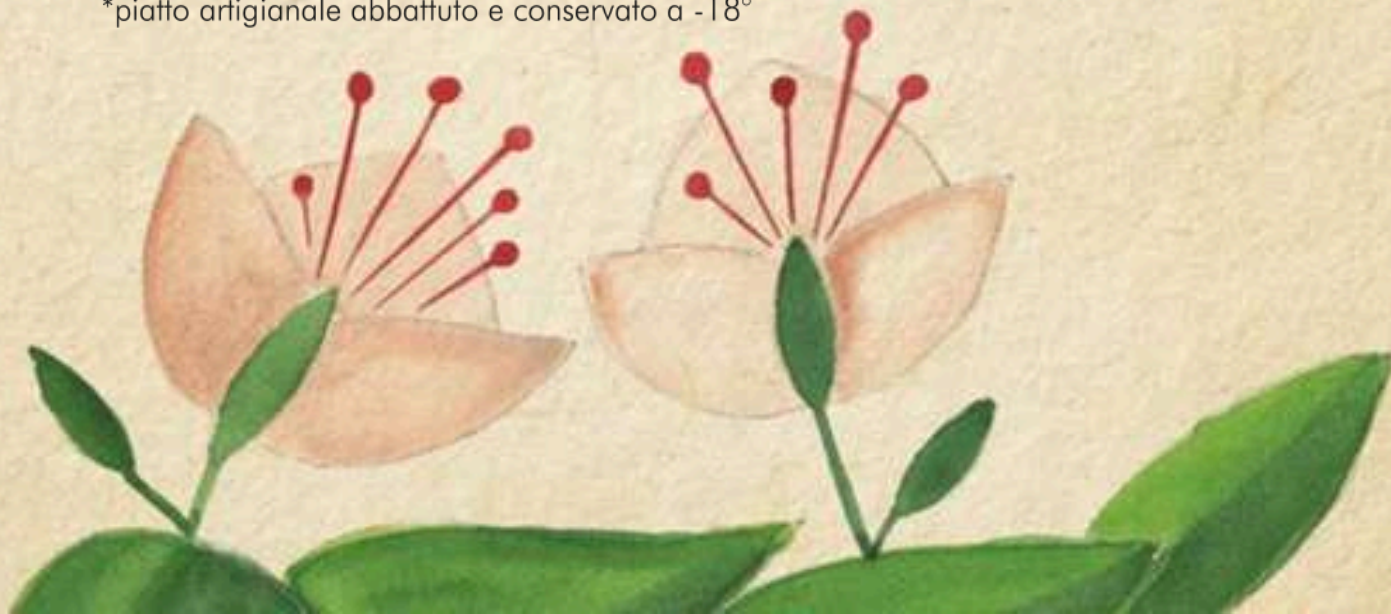
Baked Massese cannelloni

Gebackene Massese Cannelloni

Cannellonis Massese cuits au four


euro 16,00

*piatto artigianale abbattuto e conservato a -18°




Piatti di Pesce

Fish Dishes | Fischgerichte | Plats de poisson

Trancio di ricciola alla brace con Verdurine "Orto Ghezi"  euro 25,00
Grilled Amberjack steak with vegetables "Orto Ghezi"
Gegrillte Amberjack-Scheibe mit "Orto Ghezi"-Gemüse
Tranche de sériole grillée aux légumes "Orto Ghezi"

Frittura di Calamari (secondo disponibilità giornaliera) con insalata verde** euro 22,00
Fried squid of the Gulf of Naples with green salad
Fritierter Tintenfisch aus dem Golf (je nach tagesangebot) mit grünem
Calamar frit du Golfe (selon la disponibilité du jour) avec salade verte

Pescato del giorno nei Due Golfi con contorno (disponibilità giornaliera) al KG euro 90,00
Catch of the day from the Due Golfi with side dish (available daily)
Fang des Tages aus dem Due Golfi mit Beilage (täglich erhältlich)
Poisson du jour des Due Golfi avec accompagnement (disponible tous les jours)

Baccalà alla brace con cipolla ramata di Montoro in agrodolce con insalata di scarole e olive caiazzane**  euro 23,00
Grilled cod with Montoro coppery sweet and sour onions with escarole salad and Caiazzan olives
Gegrillter Stockfisch mit süß-sauren Montoro-Zwiebeln, Escarole-salat und Caiazzane-Oliven
Morue salée grillée avec oignon Montoro aigre - dox, salade de scarole et olives Caiazzane

Filetto di Spigola gratinato agli agrumi di sorrento con insalatina di stagione euro 24,00
Sea bass fillet au gratin with Sorrento citrus fruits and a seasonal salad
Wolfsbarschfilet-Gratin mit Zitrusfrüchten aus Sorrento und einem saisonalen Salat
Filet de bar gratiné aux agrumes de Sorrente et salade de saison

**prodotto congelato



Piatti di Carne

Meat | Fleischgerichte | Plats à base de viande

Filetto di manzo selezione "Stuzzichino" alla griglia con patatine fritte

euro 27,00

Grilled beef fillet "Stuzzichino" selection with French fries
Gegrilltes Rinderfilet „Stuzzichino“ mit Pommes frites
Sélection de filets de bœuf grillés « Stuzzichino » avec frites

Tagliata di manzo selezione "Stuzzichino" alla griglia con rucola, pomodorini e scaglie di provolone del monaco

euro 25,00

Grilled sliced beef "Stuzzichino" selection with rocket, cherry tomatoes and flakes of provolone del Monaco cheese
Gegrillte Rindfleischscheiben der Sorte „Stuzzichino“ mit Rucola, Kirschtomaten und Provolone del Monaco-Käseflocken
Assortiment de tranches de bœuf grillées « Stuzzichino » avec roquette, tomates cerises et copeaux de provolone del Monaco

Costolette di Agnello di Laticauda 🌻 alla griglia con battuta di erbe mediterranee e patate al rosmarino

euro 24,00

Grilled Laticauda Lamb chops with rosemary potatoes
Gegrillte Laticauda-Lammkoteletts mit Rosmarinkartoffeln
Côtelettes d'agneau de Laticauda Grillées avec pommes de terre au romarin

Il nostro Pollo ruspante cotto al forno con patate (Solo su prenotazione, minimo per due persone)

euro 48,00

Our free-range chicken cooked in the oven with potatoes
(Only by reservation, minimum for two people)

Costata di scottona 500g selezione "Stuzzichino" alla griglia con patate al forno

euro 36,00

Grilled 500g heifer rib eye steak, "Stuzzichino" selection, with baked potatoes
Gegrilltes Rinder-Rib-Eye-Steak 500g, „Stuzzichino“-Auswahl, mit Ofenkartoffeln
Côte de bœuf grillée 500g , sélection « Stuzzichino », avec pommes de terre au four

Lombata di vitello con verdure

euro 26,00

Veal loin with vegetables
Kalbslende mit Gemüse
Filet de veau aux légumes

Bibite

Drinks | Getränke | Boissons

Birra italiana Nastro Azzurro Lt. 0,50 euro 6,00
Nastro Azzurro beer - 0,50 Ltr
Italienisches Bier Nastro Azzurro - Lt. 0,50

Birrificio Sorrento "Syrentum" birra al limone Lt. 0,33 euro 9,00
Sorrento brewery "Syrentum" lemon beer 0.33Ltr
Birrificio Sorrento "Syrentum" Zitronenbier - Lt. 0,33
Bière au citron Birrificio Sorrento "Syrentum"- Lt. 0,33

Birrificio Sorrento "Minerva" birra all'arancia Lt. 0,33 euro 9,00
Sorrento brewery "Minerva" orange beer 0.33Ltr
Birrificio Sorrento "Minerva" Orangenbier - Lt. 0,33
Bière à l'orange Birrificio Sorrento "Minerva"- Lt. 0,33

Acqua Lt. 0,75 euro 3,00
Water
Wasser
Eau

Caraffa vino della casa bianco/rosso Lt. 1,00 euro 16,00
White or red house pitcher
Karaffe mit weißem Hauswein - Karaffe roter Hauswein
Carafe de vin blanc maison - Carafe de vin rouge maison

Caraffa vino della casa bianco/rosso Lt. 0,50 euro 8,50
White or red house pitcher
Karaffe mit weißem Hauswein - Karaffe roter Hauswein
Carafe de vin blanc maison - Carafe de vin rouge maison

CocaCola euro 3,50

Spremuta d'Arancia euro 5,50

Succhi di Frutta euro 3,50

Cedrata euro 4,00

Birra Analcolica euro 5,50



La nostra cucina segue le stagioni e si basa sulla dieta mediterranea.
La maggior parte della frutta e della verdura proviene dalla nostra azienda Agricola

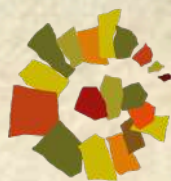
Our cuisine follows the seasons and is based on the Mediterranean diet. Most of the fruit and vegetables come from our farm



I pesci e le carni provengono da fornitori attentamente selezionati e che lavorano per noi sul territorio.

The fish and meat come from carefully selected suppliers who work for us in the area.

LO STUZZICHINO
OSTERIA



I Produttori dei Presidi Slow Food

Il Cacioricotta del Cilento
Agriturismo I Moresani (SA)

Il Sale Marino di Trapani
Oro di Sicilia di Carmelo Culcasi Paceco (TP)

Antichi pomodori di Napoli / Papacella Napoletana
Azienda agricola Bruno Sodano (NA)

Noce di Sorrento
Azienda agricola Agriturismo Antico Casale (NA)

Olive Caiazzane
Antonio Sangiovanni Caiazzo (CE)

Agnello di Laticauda
Nicolino Belperio Benevento



I Prodotti dell'Arca

Cipolla ramata di Montoro *di Nicola Barbato*
Limone di Sorrento *di Solagri*
Amarene appassite dei Colli di San Pietro *di Agriturismo Il Casale*
Gamberetti di Nassa *di Gennaro Morvillo e Tonino*
Prosciuttificio Ciarcia - *Avellino*





Alleanza Slow Food
Cuochi e Pizzaioli
Campania e Basilicata

L'Osteria Lo Stuzzichino aderisce all'Alleanza Slow Food dei Cuochi

L'Alleanza è una rete internazionale di cuochi che si impegnano a valorizzare i prodotti dei Presidi, dell'Arca del Gusto e delle piccole produzioni locali "buone, pulite e giuste", salvaguardando la biodiversità agroalimentare a rischi di estinzione e dando visibilità e giusto valore ai produttori da cui si riforniscono.

The restaurant 'Lo Stuzzichino' takes part to the Alliance between chefs and Slow Food Presidia. The Alliance is a large mutual network where the chefs meet the producers of the Presidia and make a pact with them to cook and enhance their produce. The chefs of the Alliance combine the pleasure of cooking great dishes with the responsibility towards the producers of raw materials, for a good, genuine, natural and ecological food, and not only fair, but also respectful towards those who produced it, grew it and bred it.

I Presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.

Presidia are projects by Slow Food that protect small quality productions realized with traditional experience

L'Arca del Gusto è un catalogo di prodotti che appartengono alla cultura e alle tradizioni di tutto il mondo e che rischiano di scomparire.



LO STUZZICHINO
OSTERIA



ORTO GHEZI
dello Stuzzichino





Dop Colline Salernitane "Diesis" by Torretta

Varietà di olive: Carpellese, Rotondella
Fruttato medio

Dop Penisola Sorrentina l'Arcangelo

Varietà di olive: Minucciola 100%
Fruttato

Dop Penisola Sorrentina by Le Tore

Varietà di olive: Minucciola, Rotondella, Frantoio, Leccino
Fruttato intenso medio alto

Itran's Denoccolato by Madonna dell'Olivo

Varietà di olive: Olive Itrana 100%
Fruttato medio

Presidio Slow Food Azienda Agricola Maria Ianniciello

Varietà di olive: Ravece, Ogliarola, Marinese, Ruveja, Oliveira
Fruttato medio



ORTO GHEZI
dello Stuzzichino



Book Allergeni

In riferimento al REG CE 1169/2011 e successive modifiche ed integrazioni.

Lista degli allergeni:

In reference to the REG CE 1169/2011 and subsequent amendments and additions. List of allergens:

	GLUTINE GLUTEN	CROSTACEI CRUSTACEANS	UOVA EGG	PESCE FISH	ARACHIDI PEANUTS	SOIA SOY	LATTE MILK	FRUTTA GUSCIO NUTS	SEDANO CELARY	SENAPE CELARY	SEMI SESAMO SESAME SEEDS	ANIDRIDE SOLFUR. SOLFITI SULPHUR DIOXIDE SULPHITES	LUPINI LIPINS	MOLLUSCHI
Antipasto lo stuzzichino	X		X				X							
Benvenuto "Stuzzichino"	X		X				X							
Prosciutto e Fiordilatte							X							
Verdure di stagione caciocavallo moscione							X							
Parmigiana di melanzane	X						X							
Insalata caprese							X							
Peperone imbottiti	X						X							
Polpette di mamma Filomena	X		X				X					X		
Gamberetti di nassa di Crapolla		x												
Listarelle di seppia con Pomodorini, Capperi e olive												X		X
Involtoni di pesce bandiera con Provola Affumicata	X			X			X					X		
Zuppa del Giorno									X	X				
Zuppa di pomodoro														
Spaghetti con vongole	X													X
Spaghetti aglio olio, alici e noci	X			X				NOCE						
Spaghetti al pomodorino	X													
Scialatielli ai frutti di mare	X	x	X				X							X
Ravioli alla sorrentina	X		X				X							
Ravioli limone e vongole	X		X				X							
Ravioli ricotta e spinaci	X		X				X							
Pasta patate e provolone	X						X							
Cannelloni alla sorrentina	X		X				X							
Gnocchi alla sorrentina	X		X				X							
Trancio di ricciola				X										
Filetto di spigola gratinato	X			X										
Frittura di Calamari	X			X										
Pescato del Giorno				X										
Baccalà alla Brace	X			X										
Polpo alla griglia				X			X	Noce Moscata						
Filetto di Manzo	X													
Tagliata di Entrecote							X					X		
Filetto di Maialino	X						X							
Scaloppina al limone	X						X							
Costolette di Agnello							X							
Pollo Ruspante														
T-BONE e Tomahawk														
Delizia al limone	X		X				X							
Babà al rum	X		X				X							
Ricotta e pera	X		X				X	Nocciola						
Cheese cake	X		X				X							
Mouse al cioccolato	X		X				X	Cacao						
Tiramisù	X		X				X							
Pizza di crema	X		X				X							
Sorbetto al limone														
Semifreddo			X				X	Nocciola						
Macedonia di frutta														
Selezione di formaggi							X	Pistacchio						

Si avvisa la gentile clientela che un nostro incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni altra informazione aggiuntiva secondo vostre richieste.

We inform our kind customers that one of our representatives is at your disposal to provide any other additional information according to your requests.



LO STUZZICHINO
OSTERIA



www.ristorantelostuzzichino.it