



la bettola del gusto

RISTORANTE ▪ BRACERIA

POMPEI

Si chiede alla gentile clientela di segnalarci eventuali intolleranze alimentari o allergie
al fine di regalarvi la migliore esperienza culinaria

Please, point out any food intolerance or allergy



GLUTINE

GLUTEN

1



CROSTACEI

CRUSTACEAN

2



UOVA

EGG

3



PESCE

FISH

4



ARACHIDI

PEANUTS

5



SOIA

SOY

6



LATTICINI

DAIRY PRODUCT

7



FRUTTA A GUSCIO

NUTS

8



SEDANO

CELERY

9



SENAPE

MUSTARD

10



SESAMO

SESAME

11



SOLFITI

SULPHITE

12



LUPINI

LUPINS

13



MOLLUSCHI

MOLLUSCS

14

INDICAZIONI SULLA PRESENZA DI ALLERGENI NEGLI ALIMENTI COME PREVISTO DAL REG. UE 1169/2011

M E N Ù
DEGUSTAZIONI
TASTING MENU

la BRACE
the COALS MENU

€ 45 minimo per 2 persone | for a minimum of 2 people

Selezione di salumi e formaggi, bruschetta al pomodoro, sfizio fritto
Selection of cured meats and cheeses, tomato bruschetta, fried snack

1kg di bistecca di Scottona da Nostra Selezione alla brace e patate al forno
1 kg of grilled Scottona steak (from our selection) with oven-roasted potatoes

Dessert
Dessert

Con percorso di 2 calici di vini Campani abbinati € 60 | With 2 local wine glasses combined € 60

il BUON RICORDO
the GOOD REMEMBER

5 Portate € 60 | 5 Courses € 60

Spaghetti di Gragnano IGP con alici fresche, colatura di alici di Cetara, tartufo nero e burro di bufala
Gragnano spaghetti IGP with fresh anchovies, Cetara anchovy sauce, black truffle, and buffalo butter

Con percorso di 3 calici di vino abbinati € 80 | With 3 local wines combined € 80



Solo per tavolo completo | Only for full table

la bettola del gusto



L'Unione Ristoranti del Buon Ricordo promette da oltre mezzo secolo
un viaggio tra i sapori e i colori della cucina italiana.

Le insegne racchiuse sotto il suo marchio, distribuite dal Nord al Sud dell'Italia e all'estero, rappresentano la **migliore espressione della cucina regionale italiana** e disegnano la mappa della gastronomia e dell'ospitalità **Made in Italy**.

í PIATTI DEL “BUON RICORDO”

A chi consumava quella specialità veniva **donato un piatto decorato a mano** dagli artigiani di una **Città della ceramica, Vietri sul Mare**, che costituiva appunto il “**buon ricordo**” di una degustazione che, per qualità e rigore, doveva essere veramente difficile dimenticare. Piatti divenuti ormai **oggetto di collezionismo**, ancor oggi decorati a mano, con inconfondibile stile vitale, allegro e naif, dagli artigiani della **Ceramica Artistica Solimene di Vietri sul Mare**.

Oggi vengono dati in **omaggio a chi degusta il Menu del Buon Ricordo**, ovvero il Menu degustazione messo a punto da ciascun ristorante che, pur nel variare delle stagioni e quindi delle proposte, ha sempre come punto fermo la specialità – simbolo del locale effigiata sul piatto.

L'idea è quella di creare una sorta di **Giro d'Italia per Collezionisti di emozioni**, dedicato alla scoperta della straordinaria varietà dei territori e della gastronomia della penisola, esemplificata al meglio dai tanti **Menu del Buon Ricordo**.

I ristoratori vogliono essere per i loro clienti dei preziosi amici in grado di suggerire le bellezze della loro terra, i luoghi segreti da scoprire, le chicche enogastronomiche di cui possono far provvista durante il viaggio.

the “Good Remember” Dishes

The “Unione Ristoranti del Buon Ricordo” has been promising a journey through the flavours and colours of Italian cuisine for over half a century. The signs enclosed under its brand, distributed from the North to the South of Italy and abroad, represent the best expression of Italian regional cuisine and draw the map of Made in Italy gastronomy and hospitality.

Those who consumed that speciality were given a plate hand-decorated by the craftsmen of a City of Ceramics, Vietri sul Mare, which was in fact the 'good memory' of a tasting that, in terms of quality and rigour, must have been truly difficult to forget. Dishes that have now become collectors' items, still decorated by hand, with an unmistakable vital, cheerful and naive style, by the craftsmen of Ceramica Artistica Solimene in Vietri sul Mare.

Today they are given as a gift to those who taste the Menu del Buon Ricordo, i.e. the tasting menu developed by each restaurant which, despite the changing seasons and therefore the proposals, always has as a fixed point the speciality - symbol of the restaurant portrayed on the plate. The idea is to create a sort of Tour of Italy for Emotion Collectors, dedicated to the discovery of the extraordinary variety of territories and gastronomy of the peninsula, best exemplified by the many Buon Ricordo Menus. The restaurateurs want to be precious friends for their customers, able to suggest the beauties of their land, the secret places to discover, the food and wine gems they can stock up on during their journey.

nel CUORE di POMPEI
SAPORI E CONOSCENZA DEL TERRITORIO SI INCONTRANO
PER REGALARE
un'Esperienza Unica

*In the heart of Pompeii, flavors and local knowledge come together
to provide a unique experience*





Il ristorante **La Bettola del Gusto** aderisce all'alleanza tra i cuochi e i presidi **Slow Food**

L'alleanza è una grande rete solidale dove i cuochi incontrano e stringono un patto con i produttori dei Presidi Slow Food, impegnandosi a **cucinare e valorizzare i loro prodotti**.

I cuochi dell'alleanza uniscono il piacere di realizzare grandi piatti alla responsabilità verso chi produce le materie prime. Per **un cibo buono**, ma anche **genuino, naturale, pulito**.
E non solo: **giusto, rispettoso verso chi lo ha prodotto, coltivato, allevato**.

La Bettola del Gusto Restaurant joins an alliance between chefs and Slow Food Presidia.

This alliance is a big solidarity network where chefs meet and establish an agreement with the producers of Slow Food Presidia, with the aim to work hard to cook and give value to their products.

The chefs of the alliance combine the pleasure of making great dishes with the responsibility towards those who produce the raw materials with the purpose not to have only a good food, but also genuine, natural, clean and fair, respectful towards those who produced it, cultivated it, raised it.

labettola

pre DINNER C O C K T A I L

GIN TONIC | Bulldog Gin € 10

Scegli il tuo gin dalla nostra selezione
con il relativo prezzo

APEROL SPRITZ € 8

HUGO SPRITZ € 8

NEGRONI € 8

NEGRONI SBAGLIATO € 8

POMPEI COCKATIL € 8

Liquore di Alloro '79, Gin e tonica

IL ROSSO € 16

Martini Rosso, Campari, prosecco
e rabarbaro

TARTUFO € 10

Gin al Tartufo, amaretto di Saronno,
angostura all'arancia e tonica

MEDITERRANEO € 8

Liquore Amarò, prosecco,
soda e foglie di basilico

al gusto

la SELEZIONE di CRUDI

SELECTION OF RAW FISH

Crudo di Mare € 35 | Raw Seafood € 35

Scampo, Gambero rosso di Mazara, tartare di tonno, carpaccio di ricciola, calamaro, carpaccio di baccalà e ostrica ^{2, 4, 14}

Escapes, red prawn of Mazara, tuna tartare, amberjack carpaccio, squid, cod carpaccio, and oysters

(Il crudo di mare viene servito dopo il processo di abbattimento della temperatura)
(The raw seafood will be served after the process of knocking)

Gambero rosso di Mazara del Vallo ² <i>Prawn from Mazara del Vallo</i>	€ 6,00 pz
Scampo ² <i>Escape</i>	€ 6,00 pz
Tartufi di Mare ¹⁴ <i>Sea truffle</i>	€ 80,00 /Kg

Selezione di Ostriche ¹⁴ | *Oyster Selection*

Gillardeau	€ 5,50 pz
Regal Or	€ 6,00 pz
Delicata di Sardegna	€ 6,00 pz
Concave Gigas	€ 3,00 pz

Gran plateau 4 scampi, 4 gamberi rossi di Mazara, 4 ostriche, tartufi di mare e tagliatelle di calamaro e zest di limone ^{2, 4, 14}

Great plateau of 4 escapes, 4 red prawns of Mazara, 4 oysters, sea truffles, and squid tagliatelle with lemon zest

Tartara di Tonno su caponata di pane di granone, pomodorini e cipolla marianta ^{1, 4}

Tuna tartare on corn bread caponata, cherry tomatoes and marianta onion

Tartara di Gambero rosso di Mazara del Vallo su crumble al sesamo e parmigiano, yogurt e zest di Limone ^{1, 2, 11, 7}

Mazara del Vallo red prawn tartare on a sesame and Parmesan crumble, with yogurt and lemon zest

Carpaccio di Ricciola su gazpacho di pomodoro, olio al basilico e peperoncini di fiume ⁴

Amberjack carpaccio on tomato gazpacho, basil oil, and green peppers

Pane tostato, burro, alici del Cantabrico e tartufo nero ^{1, 4, 7}

Toasted bread, butter with Cantabrico anchovies and black truffle

gli ANTIPASTI di MARE

SEAFOOD APPETIZERS

Polpo scottato insalatina di fagioli cannellino “Dente di morto di Acerra”  , € 18
sedano, cipolla croccante e pomodoro confit 9, 14

*Seared octopus, "Dente di morto di Acerra" cannellini bean salad,
celery, crispy onion, and tomato confit*

Tataki di tonno su verdure dell'orto, cialda croccante di semi e salsa Teriyaki 4, 6, 11 € 18

Tuna tataki on garden vegetables, crispy seed wafer, and teriyaki sauce

Gambero croccante su crema di zucchine alla menta e mousse di ricotta 1, 2, 7 € 14

Crispy prawn on mint-zucchini cream and ricotta mousse

Insalatina di seppie con scarola, arancia e mandorle tostate 8, 14 € 14

Cuttlefish salad with escarole, orange, and toasted almonds

Pinsa multicereali con salmone marinato a secco, zucchine marinate e stracciatella di fior di latte 1, 4, 7, 11 € 16

Multigrain pinza with dry-marinated salmon, marinated zucchini, and fior di latte stracciatella

dalla Tradizione

FROM TRADITION

Bettola di Mare | Con fritto di alici, gamberetti, baccalà, carpaccio di salmone marinato a secco con ricotta, pistacchio e sfizio del mare 1, 2, 4, 7, 8, 14 € 16

Bettola di Mare | Featuring fried anchovies, shrimp, and salt cod, dry-marinated salmon carpaccio with ricotta, pistachio and a seafood specialty.

Baccalà fritto su pomodorino, capperi e olive 1, 4 € 16

Fried codfish on cherry tomatoes, capers and olives

Sautè di frutti di mare, gambero, calamaro, pomodoro e crostini di pane 1, 2, 14 € 22

Sauté of seafood, shrimp, squid, tomato and bread crostini.

Sautè di cozze e pomodorino, peperoncino di fiume e crostini di pane 1, 14 € 16

Sautéed mussels with cherry tomatoes, green pepper and bread croutons

la bettola del gusto

gli ANTIPASTI di TERRA

APPETIZERS OF CHEESE, MEAT AND VEGETABLES

Tartara di manzo con mozzarella di bufala, crema di peperoni arrosto, polvere di olive nere e capperi ⁷ € 18
Beef tartare with buffalo mozzarella, roasted bell pepper cream, black olive and caper powder

Carpaccio di vacca con confettura di fichi, parmigiano, nocciole e pesto di basilico ^{7, 8} € 16
Beef carpaccio with fig jam, Parmesan, hazelnuts, and basil pesto

Pizza frita con pomodoro San Marzano DOP e cacioricotta del Cilento  ^{1, 7} € 10
Fried pizza with San Marzano PDO tomatoes and Cilento cacioricotta cheese

Fiore di zucca ripieno di ricotta e provola su crema di zucchine e cremoso di provola ^{1, 7} € 12
Courgette flower stuffed with ricotta and provola, served on a bed of courgette purée and a creamy provola sauce

Crepes con salsiccia e provola gratinate al forno su pesto di basilico ^{1, 7, 8} € 12
Oven-gratinated sausage and provola crêpes served on basil pesto

Parmigiana di melanzane e le sue salse ³ € 12
Eggplant Parmigiana and its sauces

Magnum di ricotta di fior di latte in tempura su pomodoro Sorrento e salsa di basilico ^{1, 7, 8} € 12
Tempura-battered fior di latte ricotta served with Sorrento tomato and basil sauce



í TAGLIERI

THE CUTTING BOARD

Bocconcini di bufala Campana DOP con prosciutto Avellinese e bruschette al pomodoro ^{1, 7}

Campania Buffalo Mozzarella bites with Avellino-style ham and tomato bruschetta

€ 14

Formaggio e miele | Formaggi stagionati e semistagionati, noci, miele, confetture e taralli ^{1, 7, 8}

Cheese and honey | Aged and semi-aged cheeses, walnuts, honey, jams, and taralli

€ 18
per 2 persone
for 2 people

Tagliere del Salumiere | Selezione di salumi, ricotta di fuscella, provolone del Monaco, bocconcini di bufala, bruschette al pomodoro e melanzane sottolio ^{1, 7}

With a selection of cured meats, ricotta cheese, mozzarella stracciatella, and bruschetta with tomato and eggplant in oil

€ 28
per 2 persone
for 2 people

la bottola del gusto



LABETTOLADELGUSTO.IT

í PRIMI PIATTI

FIRST DISHES

2018 Spaghetti di Gragnano IGP con alici, colatura di Cetara, tartufo nero e burro di bufala ^{1, 4, 7} € 16

2018 Gragnano PGI spaghetti with anchovies, Cetara anchovy sauce, black truffle, and buffalo butter

2017 Tagliolini all'uovo, crema di patate, pecorino, limone, pepe e tartare di Gambero rosso di Mazara ^{1, 3, 7, 14} € 18

2017 Egg tagliolini, potato cream, Pecorino cheese, lemon, pepper, and Mazara red prawn tartare

Scialatiello di pasta fresca allo scoglio con frutti di mare, crostacei e pomodorino ^{1, 2, 4, 14} € 18

Fresh scialatiello pasta "allo scoglio" with shellfish, crustaceans, and cherry tomatoes.

Linguine di Gragnano IGP cozze, peperoncino di fiume, pomodoro e spuma di pecorino ^{1, 7, 14} € 16

Gragnano PGI linguine with mussels, green pepper, tomato and pecorino cheese

Chicchette di patate con baccalà, pomodorino, capperi, olive nere e aromi mediterranei ^{1, 4} € 16

Potato gnocchi with salt cod, cherry tomatoes, capers, black olives and Mediterranean herbs

Pasta mista di Gragnano IGP con fagioli "Dente di morto di Acerra" alla pescatora con crudo di gambero e calamaro ^{1, 4, 14} € 18

Mixed Gragnano PGI pasta with "Dente di Morto di Acerra" beans, prepared "alla pescatora" style with raw shrimp and squid

Candele spezzate di Gragnano IGP con Genovese classica di Manzo con pecorino Romano DOP, pepe e limone ^{1, 7} € 16

Candele Pasta from Gragnano PGI with classic Genovese classic beef sauce, Pecorino Romano PDO cheese, pepper and lemon

Risotto alla parmigiana con crema di melanzane, pesto di basilico, provola affumicata e salsa al pomodoro ^{1, 7, 8} € 16

minimo per 2 persone
minimum for 2 people

Parmigiana-style risotto with eggplant cream, basil pesto, smoked provola, and tomato sauce

La CarboNerano | Tagliolini, zucchine, parmigiano, provolone del Monaco, pecorino, basilico e uovo ^{1, 3, 7} € 16

La CarboNerano | Tagliolini, zucchini, Parmesan, Provolone del Monaco local cheese, Pecorino cheese, basil, and egg

Bottoni ripieni di ricotta e provola, pomodorino fresco, peperoncini di fiume, cacioricotta del Cilento e stracciatella ^{1, 7} € 16

Ricotta and provola filled-pasta, fresh cherry tomatoes, green peppers, cacioricotta from Cilento and mozzarella

la b e t t o l a d e l g u s t o

iPESCATO

THE CATCH OF THE DAY

Spigola, Orata, Dentice, Rombo | SCEGLI LA COTTURA: alla griglia, all'acqua pazza, in umido con patate capperi e olive, in crosta di sale ⁴

€ 5,50 all'hg

Sea bass, Sea gilthead bream, snapper, turbot | CHOOSE THE COOKING: grilled, stewed with potatoes capers and olives, salt crusted

Pezzogna, Ricciola, San Pietro | SCEGLI LA COTTURA: alla griglia, all'acqua pazza, in umido con patate capperi e olive, in crosta di sale ⁴

€ 8,00 all'hg

Pezzogna local fish, amberjack, St. Peter's fish | CHOOSE THE COOKING: grilled, stewed with potatoes capers and olives, salt crusted

iSECONDI di MARE

SECONDS SEAFOOD COURSES

Baccalà gratinato al forno su "Ceci di Cicerale" , rosmarino, salsa di peperoni arrosto e limone ^{1, 4}

€ 18

Oven-gratinated salt cod served on "Cicerale chickpeas" and rosemary, with a roasted bell pepper and lemon

Calamaro gratinato all'erbette mediterranee e provola su melanzane, pomodorino e pesto di basilico ^{1, 7, 8, 14}

€ 18

Gratin-style squid with Mediterranean herbs and provola cheese, served on eggplant, cherry tomatoes, and basil pesto

Frittura di mare con calamari e gamberi con maionese all'arancio ^{1, 2, 4, 14}

€ 20

Fried calamari and shrimp, served with orange mayonnaise

Frittura mista con pesci di paranza, calamari e gamberi ^{1, 2, 4, 14}

€ 24

Mixed fried fish with small catch-of-the-day, calamari, and shrimp.

Grigliata di mare con gamberone, trancio di spigola, calamaro, tonno, maionese e salsa teriyaki ^{3, 4, 6, 14}

€ 24

Grilled king prawn, sea bass fillet, calamari, tuna, mayonnaise, and teriyaki sauce

Gentile Cliente, la informiamo che alcuni prodotti in determinati periodi dell'anno, potrebbero essere surgelati all'origine.

Sarà nostra cura assicurarle la massima qualità e trasparenza.

Dear customer, we inform you that some product in specific times of the year, may have been frozen. We will always assure you the highest quality and directness.

i SECONDI di TERRA

MAIN COURSES OF MEAT

Maiale cotto a bassa temperatura e il suo ristretto con patate, papacella napoletana 🍌 e polvere di capperi € 18

Low-temperature cooked pork with its reduction, potatoes, Neapolitan "papacella" pepper, and caper powder

Filetto di manzo alla brace su crema di pomodoro infornato, cipolla di Tropea e guanciale € 24

Char-grilled beef fillet on roasted tomato cream, with Tropea onion and guanciale

Tagliata di Entrecôté alla brace con pomodorino e parmigiano 7 € 24

Grilled entrecôte with cherry tomatoes and Parmesan

la BRACE

GRILLED MEAT

T-Bone di Manzetta Polacca | Poland T-Bone steak € 5,50 all'hg

T-Bone o Costata di Carima Rara Italia | Carima Rara Italia T-Bone or Rib Steak € 7,00 all'hg

T-Bone o Costata di Barrosã Portoghese | Portuguese Barrosã T-bone or Rib € 9,00 all'hg

T-Bone o Costata di Pezzata Rossa | Pezzata rossa T-Bone steak or rib steak € 6,50 all'hg

T-Bone o Costata di Simmental | Simmental T-Bone steak or rib steak € 7,00 all'hg

Wagyu Giapponese | Japan Wagyu € 28,00 all'hg

Filetto alla griglia di Nostra Selezione | Grilled fillet from our selection € 9,00 all'hg

Entrecôté di Nostra Selezione | Entrecôté from our selection € 8,00 all'hg

Hamburger di Black Angus 300gr e chips di patate 1 | Black Angus burger 300gr and potato chips € 14,00

la bettola del gusto

i CONTORNI

SIDE DISH

Insalata mista <i>Mixed Salad</i>	€ 4,00
Patate Bettola ¹ Patate a pasta gialla d'Avezzana con cipolline e speck <i>Bettola potatoes Avezzana yellow potatoes with spring onions and bacon</i>	€ 6,00
Verdure alla griglia <i>Grilled vegetables</i>	€ 6,00
Patate fritte ¹ <i>French fries</i>	€ 5,00
Melanzane a funghetto ^{1, 7} <i>Fried eggplant with cherry tomato and Parmesan cheese</i>	€ 6,00
Insalata di pomodoro Sorrento, cipolla, origano e basilico <i>Sorrento tomato, onion, oregano and basil salad</i>	€ 6,00
Peperoncini di fiume, pomodorino e basilico <i>Green peppers, cherry tomatoes, and basil</i>	€ 6,00

INSALATONE

SALADS

Lattuga, pollo alla brace, crostini di pane, scaglie di provolone del Monaco e salsa Caesar ^{1, 7} <i>Lettuce, grilled chicken, croutons, Provolone del Monaco cheese and Caesar dressing</i>	€ 14,00
Caponata Integrale, pomodoro all'insalata, melanzane sott'olio, bocconcino di bufala e basilico ^{1, 7} <i>Whole-wheat caponata, tomato salad, eggplant in oil, buffalo mozzarella bocconcino and basil</i>	€ 14,00
Scarola riccia uovo sodo, filetto di tonno, pomodoro semi dry e crostini di pane ^{1, 3, 4} <i>Curly escarole, hard-boiled egg, tuna fillet, semi-dried tomatoes and croutons</i>	€ 16,00

Gentile Cliente, la informiamo che alcuni prodotti in determinati periodi dell'anno, potrebbero essere surgelati all'origine.

Sarà nostra cura assicurarle la massima qualità e trasparenza.

*Dear customer, we inform you that some product in specific times of the year, may have been frozen.
We will always assure you the highest quality and directness.*

í DOLCI

DESSERTS

Babà alla cassata Siciliana con gocce di cioccolato fondente e bagna al rum delicato ^{1, 3, 7, 8} | *Sicilian Cassata-style babà with dark chocolate chips and a delicate rum soak* € 7

VINO ABBINATO | **Muffato della Sala Umbria IGT | Antinori** € 7

Tartelletta di pasta frolla con crema di pasticceria al limone e fragoline ^{1, 3, 7} € 7
Shortcrust pastry tartlet with lemon pastry cream and wild strawberries

VINO ABBINATO | **Ben Ryè Passito di Pantelleria DOC | Donnafugata** € 7

La delizia al Limone Fortunato ^{1, 7} € 7
Fortunato's Lemon Delight

VINO ABBINATO | **Royal Tokay | Late Harvest** € 7

Cremoso al mascarpone e vaniglia su biscotto al cacao e confettura di albicocca Pellecchiella del Vesuvio ^{1, 7}  ^{1, 7} | *Mascarpone and vanilla cream on a cocoa biscuit with Pellecchiella del Vesuvio apricot jam* € 7

VINO ABBINATO | **Sarriano Passito di Falanghina | Nifo Sarrapochiello** € 6

Millefoglie con crema pasticceria e amarena ^{1, 3, 7} € 7
Mille-feuille with pastry cream and sour cherry

VINO ABBINATO | **Picolit | Pighin** € 7

Lingotto con arachidi tostati, cioccolato al latte e caramello salato ^{1, 3, 7, 8} € 7
Lingotto with roasted peanuts, milk chocolate and salted caramel

VINO ABBINATO | **Santo Spirito | Frescobaldi** € 5

la FRUTTA

FRUITS

Barchetta d'ananas | *Pineapple* € 7,00

Tagliata di frutta mista di stagione | *Mix seasonal fruit* € 7,00

la bettola del gusto

le BIBITE

DRINKS

Acqua microfiltrata naturale o gassata | *Filtered natural or sparkling water* € 2,00

Acqua Ferrarelle / Acqua Electa | 0,75 lt € 3,00

Acqua San Pellegrino | 0,75 lt € 4,00

Coca Cola / Coca Cola Zero | 0,33 lt € 3,00

Fanta | 0,33 lt € 3,00

Birra bionda Artigianale Flea | 0,33 lt € 5,00

Il Liquore di Pompei Alloro '79 Alkimie Botanike € 3,00

Amarò l'Amaro di Pompei | Jefferson | Amaro Eroico € 5,00

Amari nazionali | Averna, Lucano, Amaro del Capo, etc. € 3,00

Digestivi locali | Limoncello, Finocchietto, Mela annurca, liquirizia, etc. € 2,00

Per le birre artigianali, consultare la carta dei vini | *For craft beers, please consult the wine list*

Servizio e coperto € 2,00 | *Service and cover* € 2,00



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

Presidia are Slow Food projects that work to protect small-scale producers and to safeguard quality and traditional products.

I Prodotti Selezionati con i Presidi Slow Food | *Products selected with Presidia Slow Food are*

“Cacio ricotta del Cilento” Marco Amendola I Filadelfi Loc. Selvitelle Cicerale (SA)

“Ceci di Cicerale” San Felice di Anna Astone Via Defeselle, 23 Contrada San Felice Cicerale (SA)

“Fagioli Dente di Morto di Acerra” Vincenzo Egizio Via Camillo Cucca, 295 Brusciano (NA)

“Papacella Napoletana” Vincenzo Egizio Via Camillo Cucca, 295 Brusciano (NA)



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

Arca del Gusto is a list made of traditional culinary products all over the world that risk to disappear

I Prodotti dell'Arca del Gusto | *Arca del Gusto products that you can find in our menu are*

“Provolone del Monaco DOP”

“Pecorino Bagnolese”

“Colatura tradizionale di alici di Cetara”

“ Razza Bovina Barrosã”

