



# Menù



pubblimedia

*Menù a "km 0"*

*Menù senza glutine*

Uscita Superstrada Ceraso (Sa) - tel. 097461294

[www.cilentohouse.com](http://www.cilentohouse.com)



ASSOCIAZIONE  
ITALIANA  
CELIACHIA





# Ceraso

## CENNI STORICI

A nord di Ascea e dell'antica città di Velia e a soli 4 km da Vallo della Lucania, il Comune di Ceraso è un centro amministrativo e commerciale del Cilento con il capoluogo e le cinque frazioni di S. Biase, Massascusa, S. Barbara, Petrosa e Metoio, per un totale di circa 2500 abitanti. Secondo alcuni studiosi, tra cui lo storico Pietro Ebner, il toponimo "ceraso" deriva dal termine latino CERASUS, probabilmente per la massiccia presenza in passato di piante di ciliegio. Secondo lo studioso e critico letterario, Vincenzo Quarracino, la denominazione sarebbe, invece, da collegare al verbo greco CHERÀNNUMI (mescolare, congiungere), tale da assegnare al luogo la funzione di punto di congiungimento, lungo la famosa "Via del Sale", degli spostamenti umani dal mare verso l'interno del territorio. La posizione geografica e la presenza di legname in quantità in prossimità del fiume Palistro, alla cui foce era il porto settentrionale di Velia, favorirono l'insediamento di un primo nucleo abitativo dei Greci di Focea e di Velia. Con il passare del tempo, il territorio di Ceraso assunse maggiore importanza soprattutto, quando in età romana, fu realizzato il collegamento viario con Vallo della Lucania. L'antico casale seguì le sorti della Baronìa di Novi, di cui era feudo, fino al 1806, anno in cui venne abolita la feudalità. Oggi il territorio di Ceraso è essenzialmente vocato all'agricoltura, anche se comincia a delinearsi qualche parvenza di commercio turistico, favorito da alcune strutture ricettive, come gli agriturismi e l'ospitalità tramite "bed and breakfast". Pregevole è la produzione di olio, ricavato prevalentemente da olive pisciottane, e di vino. Rinomata anche la produzione di castagne e di frutta di stagione.

## DA RICORDARE

- La festa dell'olio, a Massascusa (nel mese di giugno);
- La festa del fiume, a Ceraso (nel mese di agosto);
- La festa del lago, a Petrosa (nel mese di agosto);
- La festa del pane, a S. Biase (nel mese di agosto);
- La festa del vino, a Ceraso (nel mese di dicembre);
- La festa dei rioni, a S. Barbara (nel mese di agosto).

## DA VISITARE

La chiesa parrocchiale "S. Nicola di Bari", a Ceraso, del sec. XVIII ricostruita sulla precedente del IV secolo. Presenta la facciata neoclassica e l'interno in stile sobriamente barocco, in cui si possono ammirare tele dei pittori, Mario Modica e Nicola Salvatore. Nella cripta è allestito un interessante museo della civiltà contadina. Imponenti sono il palazzo Lancillotti - Ebner il palazzo Castiello, il palazzo Iannicelli, il palazzo De Marsilio (in località Petrosa), uno degli esempi più belli di abitazione rurale del Cilento. Caratteristico è il centro storico del paese con suggestivi vicoletti che si diramano a raggiera dalla piazza principale. Di particolare attrattiva è la "passeggiata" sul fiume Palistro. Interessante è anche la frazione S. Barbara bella e in parte intatta nel nucleo antico, che richiama le sue origini alla presenza dei monaci italo-greci (si possono ammirare ancora i ruderi di un cenobio). Imponente è anche il palazzo Ferrara, ex dimora dei poeti Felice e Tiberio Testa, vissuti nel 1700. Nella frazione S. Biase, oltre al possente palazzo gentilizio, ora di proprietà Ferrara, ma ex dimora dello storico Antonini e sede di incontri per organizzare le rivolte durante i moti rivoluzionari nel Cilento, nel sec. XIX, si possono ammirare nella chiesa parrocchiale "Madonna di Costantinopoli" i pregevoli affreschi dell'abside risalenti, secondo le ultime datazioni, al XV secolo.

Prof. Palombo Ferdinando





# Ceraso

## L'OSTERIA DEL NOTARO

La famiglia Notaroberto, è impegnata da anni nella ristorazione ed è sempre alla ricerca di innovazioni nell'arte culinaria per soddisfare palati sempre più esigenti.

L'Osteria offre un misto di proposte per garantire un servizio completo capace di accogliere clienti come amici che siedono a casa propria a mangiare in un ambiente caldo e familiare.

## MENÙ SENZA GLUTINE

Vista sempre la maggiore richiesta di piatti per persone con intolleranze alimentari, l'Osteria del Notaro aderisce all'Associazione Italiana Celiachia Campania proponendo menù e pizze senza glutine.

## "MENÙ A KM 0"

L'Osteria del Notaro ha scelto di mettere nei piatti le specialità delle campagne circostanti, contribuendo così alla riduzione dell'inquinamento causato dal traffico veicolare basandosi sulla domanda dei consumatori che adottano stili di vita seguendo un'alimentazione sana che rispetti la sostenibilità ambientale.

## Provenienza dei prodotti

Pane	Vallo della Lucania km 7
Pasta fresca	Vallo della Lucania km 7
Carne fresca	Vallo della Lucania km 7 - Futani km 12
Fior di latte	Vallo km 7 - Paestum 46 - Sassano km 80
Fagioli	Mandia km 8
Caciocavallo Podolico	Novi Velia km 10
Mozzarella nella mortella	Novi Velia km 10
Vino del Cilento	Cilento km 10-50
Frutta e verdura	Casalvelino km 11 - Piana di Velia km 17
Olio di Oliva	Futani (Oleificio Notaroberto) km 12
Salumi	Gioi km 23
Alici	Pisciotta km 28
Ceci	Cicerale km 35
Pomodoro	San Marzano km 126
Pasta secca	Gragnano km 130





## Antipasti di mare

Alici Marinate	"km 0"	4,50
Insalata di Mare		6,00
Impepata di Cozze		5,00

## Antipasti di terra

Bruschette miste (3 pz.)		2,00
Crostini provola e guanciale		3,00
Fritto misto di stagione		4,00
Antipasto di verdure (vetrina)		4,50
Formaggi misti con miele / marmellata		4,50
Prosciutto e bocconcini		5,00
Antipasto a "km 0" (Prodotti del Cilento)		6,50
Antipasto misto (salumi - formaggi - sott'oli)		6,00
Capriccio del Notaro (mare e terra, a portate)		9,00
Tagliere di salumi di Gioi Cilento		7,00

## Primi Piatti

Fusilli al ragù Cilentano**	"km 0"	6,00
Gnocchi con fior di latte del Cilento**	"km 0"	4,50
Penne ai sapori dell'orto	"km 0"	4,50
Cavatielli, provola affumicata e fiorilli**	"km 0"	6,00
Zitoni spezzati al ragù	"km 0"	5,00
Cortecce porcini e provola affumicata**	"km 0"	6,50
Pasta e fagioli di Mandia	"km 0"	5,00
Lagane e ceci di Cicerale	"km 0"	5,00
Spaghetti alle alici fresche di Pisciotta	"km 0"	5,00
Scialatielli, gamberetti, zucchini e fiorilli**	"km 0"	6,50
Ravioli al pomodoro fresco**	"km 0"	6,50

\*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati

\*\*Pasta fresca

Coperto € 1,00





## Secondi Piatti

### Carne

Agnello al tegamino con provola e porcini	"km 0"	7,00
Salsiccia alla griglia	"km 0"	4,50
Capicollo di maiale alla griglia	"km 0"	6,00
Scaloppina al vino o limone	"km 0"	6,00
Bistecca di vitello ai ferri	"km 0"	8,00
Grigliata mista di carne	"km 0"	9,50
Tagliata di Vitello su letto di rucola e scaglie	"km 0"	11,00
Filetto di Vitello	"km 0"	11,00
Straccetti di vitello con funghi	"km 0"	7,00

### Pesce

Alici inchiappate, pomodoro e basilico	"km 0"	5,00
Fritto di Alici	"km 0"	5,00
Fantasia di Alici	"km 0"	7,00
Pesce spada alla griglia*		7,00
Fritto di gamberi e calamari*		8,00
Seppie alla griglia*		7,00

### Contorni

Insalata mista	"km 0"	2,50
Patate fritte*		2,50
Patate fritte fresche	"km 0"	3,00
Verdure alla griglia	"km 0"	3,00
Patate arreganate	"km 0"	3,00
Parmigiana di melanzana	"km 0"	4,50
Insalatona Fantasia (lattuga, radicchio, pomodori, tonno, olive, mais, mozzarella)	"km 0"	6,00

\*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati

Coperto € 1,00





## Pizze

<b>Marinara</b> (pomodoro,origano,aglio)	2,50
<b>Povera</b> (olio,origano,aglio,acciughe)	3,00
<b>Margherita</b> (pomodoro,mozzarella,basilico)	3,00
<b>Prosciutto</b> (pomodoro,mozzarella,cotto)	4,00
<b>Diavola</b> (pom.,mozzarella,salame piccante)	4,00
<b>Napoletana</b> (pom.,mozzarella,acciughe,capperi)	4,00
<b>Della nonna</b> (pom.,aglio,orig.,acciughe,caprino)	4,00
<b>Margherita al pomodoro fresco</b> (mozzarella, pachino e basilico)	4,50
<b>Tonno e cipolla</b> (pomodoro,cipolla,mozzarella,tonno)	4,50
<b>Caprese</b> (pachino,mozzarella,basilico)	4,50
<b>Bufalina</b> (pomodoro,mozzarella di bufala)	4,50
<b>Margherita e patatine*</b> (pomodoro,mozzarella,patatine)	4,50
<b>Capricciosa</b> (pom.,mozz.,carc.,prosc.,funghi,)	4,50
<b>4 stagioni</b> (pom.,mozz.,olive,funghi,prosc.,carc.,)	4,50
<b>Americana*</b> (pomodoro,mozz.,wurstel,patatine)	4,50
<b>Siciliana</b> (pomodor,mozzarella,melanzane ai funghetti)	4,50
<b>4 formaggi</b> (mozzarella,cacio cavallo,emmental,gorgonzola a scaglie)	5,00
<b>Vegetariana</b> (pomodoro,mozz.,verdure di stagione)	5,00
<b>S. Daniele</b> (pom.,mozzarella,prosciutto crudo)	5,00
<b>Poker</b> (4 formaggi,pachino,funghi,speck)	5,00
<b>Pensierino</b> (salsiccia, rucola, mozzarella)	5,00
<b>Biancaneve</b> (mozzarella,mais,prosc. cotto,panna)	5,00
<b>Notaro</b> (mozz.,ruc.,bres.,scaglie parm.)	5,50
<b>Maritata</b> (salsiccia, broccoli, mozzarella)	5,50
<b>Pro-Diavola</b> (pom.,mozz.,sal.piccante,provola,olive)	5,50
<b>Rose Del Notaro</b> (funghi,mozz.,prosciutto,melanzane)	6,00
<b>Funghi porcini</b> (mozzarella,funghi porcini)	6,00
<b>Vulcano</b> (pom.,mozz.,bocconcini,prosc. Crudo)	6,00
<b>Calabrese</b> (pomodoro,mozzarella,salsiccia,funghi,olive)	6,00
<b>Gustosa</b> (mozzarella,provola,pancetta e patate lesse)	6,00
<b>Estate</b> (mozzarella,pomodorini,prosc. crudo,rucola,scaglie)	6,00
<b>Mandia</b> (mozzarella,fagioli di mandia,salsiccia)	6,00
<b>Cicerale</b> (mozzarella,ceci di cicerale,guanciale)	6,00
<b>Stromboli</b> (mozzarella,pancetta,provola,uovo occhio di bue)	6,00
<b>Italia</b> (pom.,mozz.,pachino,scaglie di parmigiano,rucola,crudo)	6,50
<b>Mare e monti</b> (mozzarella,gamberetti,funghi porcini,rucola)	7,00

## Calzoni

<b>Calzone Napoli</b> (pomodoro,mozzarella,prosc. cotto,funghi)	6,00
<b>Calzone Spacca Napoli</b> (mozzarella,ricotta,pancetta)	6,00
<b>Calzone Rustico</b> (mozzarella,salsiccia,broccoli)	6,00
<b>Calzone Notaro</b> (mozzarella,ricotta,prosc. crudo,rucola)	6,50





## Dessert

Frutta di stagione (tagliata)	"km 0"	3,00
Torte/Semifreddi della casa	"km 0"	2,50
Tiramisù della casa	"km 0"	2,50

## Bevande

Coca cola barat.	lt. 0.33	1,50
Coca cola	lt. 1.00	2,50
Fanta barattolo	lt. 0.33	1,50
Fanta	lt. 1.00	2,50
Acqua Ferrarelle/Natia	lt. 0,75	1,50

## Birre

Ceres	lt. 0.33	2,50
Heineken	lt. 0.66	3,00
Heineken	lt. 0.33	2,00
Peroni	lt. 0.66	2,30
Mc Farland Rossa	lt. 0.33	2,00
Moretti	lt. 0.66	2,50
Birra alla spina	lt. 1.00	5,00
Birra alla spina	lt. 0.40	2,50
Birra alla spina	lt. 0.20	1,50
Nastro azzurro	lt. 0.66	2,50
Nastro azzurro	lt. 0.33	1,50
Corona Birra	lt. 0.33	2,50
Iris Birra Cilento	lt. 0.50	5,00
Iris Birra Cilento	lt. 1.50	10,00
Vino bianco della casa (alla spina)	lt. 1.00	4,50
Vino rosso della casa	lt. 1.00	"km 0" 4,50
Vino a calice (vino del giorno in degustazione)		da 1,50 a 3,50

Coperto € 1,00





ASSOCIAZIONE  
ITALIANA  
CELIACHIA

# Menù senza glutine

## Antipasti

Fritto misto (verdure)	4,00
Crocchè	3,00
Bruschetta	3,00

## Primi Piatti

Spaghetti/Penne al ragù	5,00
Gnocchi sorrentina/ragù	5,50
Ravioli	7,00
Cavatielli	6,50

## Pizze

Margherita (pomodoro, mozzarella)	4,50
Vegetariana (pomodoro, mozzarella, verdure di stagione)	5,00
Prosciutto (pomodoro, mozzarella, cotto)	5,00
Diavola (pomodoro, mozzarella, salame piccante)	5,50
Del Notaro (pom., mozz., rucola, bresaola, scaglie di parmigiano)	7,00
Vulcano (pomodoro, mozzarella, bocconcini, crudo)	7,00

## Birre

Estrella Damm	cl. 33	3,00
---------------	--------	------

## Dolci

Dolce della casa	3,00
------------------	------

Su richiesta e prenotazione altri menù e pizze

Coperto € 1,00





Fai sempre da sobrio quello che dici di fare quando sei sbronzato. Imparerai a tenere chiusa la bocca.

Oscar Wilde

## La nostra Cantina

Vino Rosso e Bianco

Bottiglia da cl. 75 (in promozione)

da 5,00 e 6,00

### Vini rossi Cilento "km 0"

Botti	Impervio Aglianico DOC	9,00
Barone	Pietralena Aglianico DOC	11,00
Barone	Primula Rosa Rosato DOC	11,00
Barone	Marsia Rosso IGT	6,00
Rotolo	Cilento Aglianico DOC	11,00
Rotolo	Respiro Cilento Aglianico DOC	22,00
De Conciliis	Donnaluna DOC Rosso	14,00
Maffini	Kleos Cilento Aglianico DOC	14,00
Tenuta Mainardi	Codacchi IGT Paestum Rosso	7,50
Tenuta Mainardi	Fratris IGT Paestum Rosso	8,50
Donna Clara	Notarius IGT	9,00
Donna Clara	Parmenide IGT	8,00
Polito	Emblema Aglianico IGT	10,00
Polito	Corsaro Aglianico DOC	12,00
Polito	Paes Rosso	7,00

### Campania

Azienda Vitivinicola Marianna	Rosso Irpinia IGT	6,00
Azienda Vitivinicola Marianna	Moro di Pietra Aglianico DOC	12,00
GMC Vinicola Taurasi	Terre Nere Irpinia Aglianico	6,00
GMC Vinicola Taurasi	Irpinia Aglianico IGT	9,00
GMC Vinicola Taurasi	Taurasi Riserva DOCCG	22,00
Mont'Antico	Irpinia Aglianico DOC	7,00
Mont'Antico	Aglianico Barrique DOC	9,00
Mont'Antico	Taurasi DOCCG	16,00
Feudi S. Gregorio	Trigaio Aglianico IGT	9,00
Torre Gaia	Poggio Bellavista Sannio Rosso DOC	9,00
Gu.s.c.a.	Aglianico Riserva DOC	10,00
Russo	Cragnano DOC	8,00
I nobili del Vesuvio	Lacryma Christi	10,00
I nobili del Vesuvio	Piedirosso Pompeiano IGT Rosso	6,00

Nella scelta dei vini Campani, L'Osteria del Notaro condivide le indicazioni dell'Enoteca Provinciale di Salerno

[www.cilentohouse.com](http://www.cilentohouse.com)





## Basilicata

Basilium Cantina Diomede	Aglianico del Vesuvio DOC Acherun	11,00
Cantine del Notaio	L'Atto Aglianico V. DOC	14,00
Cantine del Notaio	Il Preliminare DOC Bianco	14,00

## Calabria

Librandi	Cirò Rosso DOC	8,00
----------	----------------	------

## Sicilia

Firriato	Nero D'Avola Lirico IGT	8,00
Firriato	Etna Rosso DOC	9,00
Zagara	Passito di Pantelleria	15,00

## Sardegna

Sella e Mosca	Cannonau DOC	9,00
---------------	--------------	------

## Puglia

Nobili	Primitivo DOC	7,00
Feudi	Salento Rosato IGT	7,00
Tenute Al Bano Carrisi	Salice Salentino DOC Rosso	10,00

## Toscana

Azienda Santa Lucia	Sangiovese	8,00
Azienda Santa Lucia	Morellino di Scanzano Riserva	13,00
Azienda Santa Lucia	Morellino di Scansano DOC	10,00
Azienda Agr. San Giusto	Bontesco Rosso IGT	7,00
La Rocca	Montepulciano DOC	8,00
Torre delle Grazie	Chianti DOC	8,00
Sammartino	Chianti DOCC 2004	9,00
Mellini	Granaio Gallo Nero DOC	12,00
Banfi	Chianti DOCC	9,00

## Piemonte

Colué	Dolcetto di Diano D'Alba DOC	10,00
Colué	Barolo	25,00
Colué	Barbaresco	25,00

Nella scelta dei vini Campani, L'Osteria del Notaro condivide le indicazioni dell'Enoteca Provinciale di Salerno

[www.cilentohouse.com](http://www.cilentohouse.com)





## Vini Bianchi Cilento "km 0"

Botti	Cilento Bianco Enfasi Fiano DOC	10,00
Barone	Marsia Paestum IGT Fiano	6,00
Barone	Vignolella Fiano DOC	11,00
De Conciliis	Donnaluna Fiano DOC	14,00
Maffini	Kratos Fiano DOC	14,00
Rotolo	Paestum Fiano DOC	11,00
Polito	Roccaventa Fiano DOC	10,00
Polito	Saracè DOC Fiano	12,00
Polito	Paes Bianco	7,00

## Campania

Nobili del Vesuvio	Pompeiano / Falanghina IGT	6,00
Mont'Antico	Falanghina DOC	7,00
Mont'Antico	DOCG Greco di Tufo	9,00
Mont'Antico	Fiano DOCG	9,00
I nobili del Vesuvio	Lacryma Christi del Vesuvio DOC Bianco	10,00
Gu.s.c.a.	Greco DOC	9,00
Gu.s.c.a.	Fiano DOC	9,00
Gu.s.c.a.	Falanghina	8,00
Gu.s.c.a.	Vino Spumante Aglianico Rosato Brut	10,00
Gu.s.c.a.	Vino Spumante Falanghina Brut	10,00

