

I CRUDI

TARTARE DI TONNO ROSSO **20**

tonno rosso del Tirreno, sedano, limone, pepe rosa e olio evo

ALICI DI PIOPPI A PIOPPI **15**

alici marinate come da tradizione, olio evo, origano e peperoncino nostro

SCAMPI (200gr.) **25**

scampi crudi (secondo disponibilità), olio evo, rosmarino e sale maldon

GAMBERONI LOCALI (200gr.) **25**

gamberoni crudi dell'Internazionale di Acciaroli (secondo disponibilità), olio evo, rosmarino e sale maldon

I COTTI (MA NON TROPPO)

INSALATINA TIEPIDA DI SEPPIA **17**

seppia dei nostri mari, pomodorini semi-dry, olive ammaccate, fagiolini e olio evo

PANE, POMODORO, ALICI E MORTEDDA **15**

pomodorini, alici di Pioppi, mozzarella nella "mortedda" e olio evo

SCAMPI SCOTTATI (200gr.) **25**

scampi scottati (secondo disponibilità), olio evo e sale maldon

GAMBERONI LOCALI GRIGLIATI (200gr.) **25**

gamberoni alla griglia dell'Internazionale di Acciaroli (secondo disponibilità), olio evo e sale maldon

LE PASTE DI SUSCETTIBILE

		mezza porz. (min. 2 p.)
PUTTANESCA DI ALICI	16	10
spaghettoni di Gragnano, alici di Pioppi, colatura, pomodorini, olive del Cilento e capperi		
 GENOVESE DI TONNO SUSCETTIBILE 2013	16	10
ziti corti di Gragnano, genovese di tonno a fuoco lento (9 ore) e cacioricotta di capra		
SCIALATIELLI AI FRUTTI DI MARE	19	12
pasta fatta in casa, cozze, vongole, lupini, gamberi di Acciaroli, prezzemolo e olio evo		

I COTTI

TEMPURA DI PESCATO LOCALE		20
il meglio dei nostri mari, dorato e fritto, nostra mayo alle erbe e zest di limone		
IL TONNO		18
tonno rosso del Tirreno (secondo disponibilità) alla brace, sale maldon e olio evo		
PESCATO DEL GIORNO		22
trancio di pescato del giorno (secondo disponibilità) alla plancia e chimichurri cilentano		
SCOTTONA NOSTRANA (500 gr.)		25
bistecca di scottona locale alla griglia e chimichurri cilentano		

LE VERDURE

 'MBUTTUNATE	9
melanzane ripiene di pane e cacioricotta cilentana e uova - come da tradizione -pomodoro, basilico e olio evo	
FOGLIE E PATATE	7
verdure di campo, patate nostrane, tocco di peperoncino e olio evo	
PATATE	7
patate nostrane tagliate a mano e fritte	
DAL CAMPO	6
insalatina di stagione, limone e olio evo	

I DOLCI FATTI IN CASA

TIRAMI-SU-SCETTIBILE	7
mascarpone, savoiardi e caffè Trucillo	
TARTELLETTA RICOTTA E FRUTTA	9
tartelletta di nostra produzione, ricotta di capra, frutta fresca e olio evo	
BABÀ ALLA CREMA	9
babà con crema alla vaniglia del Madagascar	

Cilento, terra di briganti la mia,
terra di saperi, terra calpestata da colpi sordi e muti.
Terra ricca di teste che accenderanno la luce.

Chef Stefano Luongo

Coperto: 3 €

Servizio e nostre panificazioni incluse

Si informa che alcuni ingredienti potrebbero non essere disponibili o variare a seconda della stagionalità; alcune materie prime o prodotti finiti di origine vegetale e/o animale, contrassegnati con il simbolo (*), potrebbero essere surgelati all'origine o essere sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura, garantendo la qualità e la sicurezza alimentare, come descritto nel Piano HACCP, ai sensi dei Regg. CE n. 852/04 e 853/04.

Note: prodotti che provocano allergie o intolleranze
(descritti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/11) prima dell'ordinazione;

In tutte le preparazioni sono presenti tracce di questi allergeni.



SOLFITI



LATTE



MOLLUSCHI



SEDANO



CROSTACEI



CEREALI E DERIVATI



UOVA