

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.



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	15
seppia dei nostri mari, pomodorini semi-dry, olive ammaccate, capperi nostri e olio evo	
 PANE, POMODORO, ALICI E MORTEDDA	15
pane "tuosto" locale, pomodorini, alici di Pioppi e mozzarella nella "mortedda"	
SCAMPI SCOTTATI (200gr.)	25
scampi scottati (secondo disponibilità), olio evo e sale maldon	
GAMBERONI LOCALI GRIGLIATI (200gr.)	26
gamberoni alla griglia dell'Internazionale di Acciaroli (secondo disponibilità), olio evo e sale maldon	

LOCANDA DI MARE

LE PASTE DI SUSCETTIBILE

PUTTANESCA DI ALICI

spaghettoni di Gragnano, alici di Pioppi, colatura, pomodoro, olive del Cilento e capperi

 GENOVESE DI TONNO SUSCETTIBILE 2013

ziti corti di Gragnano, genovese di tonno a fuoco lento (9 ore) e cacioricotta di capra

SCIALATIELLI AI FRUTTI DI MARE

pasta fatta in casa, cozze, vongole, lupini, gamberi di Acciaroli, prezzemolo e olio evo

mezza porz.
(min. 2 p.)

1610

1610

1912

I COTTI

TEMPURA DI PESCATO LOCALE

il meglio dei nostri mari, dorato e fritto, nostra mayo e zest di limone

IL TONNO

tonno rosso del Tirreno (secondo disponibilità) alla brace, sale maldon e olio evo

PESCATO DEL GIORNO

trancio di pescato del giorno (secondo disponibilità) alla plancia e chimichurri cilentano

SCOTTONA NOSTRANA (500 gr.)

bistecca di scottona locale alla griglia e chimichurri cilentano

20

18

22

25

LOCANDA DI MARE

LE VERDURE

 ‘MBUTTUNATE

melanzane ripiene di pane e cacioricotta cilentana - come da tradizione - pomodoro, basilico e olio evo

FOGLIE E PATATE

verdure di campo, patate nostrane, tocco di peperoncino e olio evo

PATATE

patate nostrane tagliate a mano e fritte

DAL CAMPO

insalatina di stagione, limone e olio evo

9

7

6

6

I DOLCI FATTI IN CASA

TIRAMISÙ SCETTIBILE

mascaropone, savoiardi e caffè Trucillo

TARTELLETTA RICOTTA E FRUTTA

tartelletta di nostra produzione, ricotta di capra e frutta fresca

BABÀ ALLA CREMA

babà con crema alla vaniglia del Madagascar

7

9

9

LOCANDA DI MARE