

I CRUDI

CARPACCIO DEL GIORNO

20

carpaccio di pescato* del giorno, olio alla menta, lime e sale Maldon

RICCIOLA E GAMBERI DEL CILENTO

29

Tartare di ricciola*, gamberi del Cilento*, gaspacho di cantalupo, arancia e basilico

SCAMPI DI ACCIAROLI

15 cad.

scampi* crudi, olio evo, rosmarino e sale maldon

I COTTI

POLPETTE DI ALICI E CACIORICOTTA

15

polpette** su purea di datterino rosso leggermente piccante

ALICI DI PIOPPI IN TEMPURA

15

alici*, scorza di limone e maionese alla colatura fatta in casa

SCAMPI DI ACCIAROLI

15 cad.

scampi* scottati, olio evo, rosmarino e sale maldon

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/congelati all'origine, mentre con il simbolo (**) vengono indicati i prodotti che potrebbero 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

I PRIMI

PUTTANESCA DI ALICI (Ducato d'Amalfi Gragnano 14min) **18**

spaghettoni, alici di Pioppi, colatura, pomodoro giallo, olive del Cilentoe capperi

GENOVESE DI TONNO (Ducato d'Amalfi Gragnano 14min) **18**

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

SEMOLINO DEL PESCATORE (Ducato d'Amalfi Gragnano 9min) **25**

semolino, cozze, vongole, scampo affumicato e crudo di scorfano

LAGANE, CECI E TOTANO **21**

lagane fatte in casa, ceci di Cicerale, totano* e rosmarino

I SECONDI

RICCIOLA IN ESTATE **27**

trancio di filetto di ricciola*, zucchine in tre cotture, patate a vapore condite, salsa fresca e olio alle erbe

BACCALÀ ALLA PIZZAIOLA **21**

filetto di baccalà cotto a bassa temperatura, varietà di pomodori, olive nere ammacate e basilico

GAMBERONI DI CAMEROTA (200gr.) **29**

gamberoni* alla griglia sale e olio

POLPO BBQ **25**

polpo* alla brace, salsa di pomodori e pane arrosto, melanzane, rucola e caprino

MAIALINO **20**

maialino in doppia cottura, cime di rapa e terrina

I DOLCI FATTI IN CASA

TIRAMISÙ-SCETTIBILE **7**

mascarpone, savoiardi e caffè Trucillo

GIN LEMON TART **12**

pasta frolla, lemon curd, meringa e gin Panarea

BABÀ ALLA CREMA **10**

babà con crema alla vaniglia del Madagascar

CIOCCOLATO, RICOTTA E LAMPONI **12**

Crumble al cioccolato fondente, ricotta di pecora, lamponi couli, freschi e in gelato