

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

I CRUDI

CARPACCIO DI GAMBERI

17

carpaccio di gamberi* locali, mandorle nostre e lamponi

TARTARE DI TONNO ROSSO

17

Tartare di tonno* rosso del Tirreno, sedano, limone verde e pepe rosa

SCAMPI

8 cad.

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

GAMBERONI LOCALI (200gr.)

26

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

I COTTI (MA NON TROPPO)

U'PURP

15

polpo* all'insalata, patate nostrane, olive ammaccate, olio evo e sedano

IL TONNO

22

tonno* rosso alla brace, scarola e olive

SCAMPI SCOTTATI

8 cad.

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

CUCINA CILENTANA DI MARE

I COTTI

U' CUOPPO PIOPPESE

alici* di Pioppi in tempura, polpette* di alici Suscettibile e melanzane come da tradizione

16

BACCALÀ ALLA PIZZAIOLA

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

21

PESCATO DEL GIORNO ALLA MEDITERRANEA

pescato* del giorno (secondo disponibilità) salsa di pomodoro, olive e capperi nostri, menta e basilico

24

LE PASTE DI SUSCETTIBILE

PUTTANESCA DI ALICI (Ducato d'Amalfi gragnano 14 min)

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

16

GENOVESE DI TONNO (Ducato d'Amalfi gragnano 14 min)

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

17

TUBETTONE DEL PESCATORE (Ducato d'Amalfi gragnano 11 min)

tubettone, pomodoro e pescato locale (scorfano, gallinella, pesci di scoglio)

19

CUCINA CILENTANA DI MARE

I DOLCI FATTI IN CASA

TIRAMISÙ-SCETTIBILE

mascarpone, savoiardi e caffè Trucillo

7

TORTA FICHI DEL CILENTO

torta di frutta secca, fichi bianchi del Cilento e crema inglese

8

BABÀ ALLA CREMA

babà con crema alla vaniglia del Madagascar

9

COME UNA CHEESECAKE

soffice di ricotta dolce al forno con salsa ai lamponi

9

CUCINA CILENTANA DI MARE