



*"Lasciate che il cibo sia la
vostra medicina e la
vostra medicina sia il cibo"*

Ippocrate di Kos

Gentile Ospite,

Se ha delle allergie e/o intolleranze alimentari, chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarle nel migliore dei modi. Di seguito l'elenco degli allergeni, i cui numeri sono riportati sotto ad ogni proposta:

- 1) Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut ecc);
- 2) Crostacei e prodotti a base di crostacei;
- 3) Uova e prodotti a base di uova;
- 4) Pesce e prodotti a base di pesce;
- 5) Arachidi e prodotti a base di arachidi;
- 6) Soia e prodotti a base di soia;
- 7) Latte e prodotti a base di latte;
- 8) Frutta a guscio, come mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci africane (*Juglans regia*), anacardi (*Anacardium occidentale*), noci Pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh)), noci brasiliane (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci di Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti (mandorle, nocciole, noci ecc);
- 9) Sedano e prodotti a base di sedano;
- 10) Senape e prodotti a base di senape;
- 11) Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo;
- 12) Diossido di zolfo e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro espressi come anidride solforosa;
- 13) Lupini e prodotti a base di lupini;
- 14) Molluschi e prodotti a base di molluschi;

Si comunica alla rispettabile clientela che alcuni prodotti sono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura (ai sensi del Reg. CE n. 852/04). I prodotti contrassegnati con un * sono surgelati: i prodotti raggiungono in brevissimo tempo la temperatura di -18°, la rapidità di raffreddamento non danneggia la struttura biologica degli alimenti. La surgelazione si presenta come il miglior sistema di conservazione, grazie allo scrupoloso rispetto della "catena del freddo" in tutto l'iter che l'alimento compie per arrivare, integro, sulla tavola del consumatore.

Antipasti

Crudo di pesce

con sorbetto di limone e sale Maldon

(2, 4, 14, 8, 6)

€ 20,00

Tagliata di polpo

tiepido con alici marinate e salsa con
frutto della passione*

(14, 4, 12)

€ 16,00

Fresella

Napoletana con baccalà mantecato, carciofo
croccante e pesto rosso amalfitano

(1, 4, 12)

€ 18,00

Parmigiana

di melanzane in polpetta fritta su
pappa al pomodoro

(4, 2, 1, 3, 7, 14)

€ 14,00

Millefoglie

cacio e pere dei Monti Lattari al miele di castagne

(7, 12)

€ 16,00

Primi

Risotto Carnaroli € 18,00

mantecato all'olio EVO allo sfusato
amalfitano con crudi e cotti di pesce

(1, 2, 4, 14)

Tonno € 22,00

Pinne gialle appena marinato alla colatura di alici di Cetara
e sfusato amalfitano su maccheroni alla bella donna

(1, 4)

Scialatielli dello Chef € 18,00

al trionfo di mare e clorofilla di ruchetta selvatica

(1, 2, 3, 7, 4, 14)

Linguine € 20,00

Pastai Gragnanesi con lenticchie nere, cozze e bottarga

(1, 4, 14)

Risotto Carnaroli € 18,00

mantecato al tarallo sugna e pepe con
taccole e patate al lardo di colonnata

(1, 12)

Zuppa € 14,00

del contadino con crostini di pane casereccio

(1)

Secondi

Il trancio

di pescato del giorno con verdure croccanti e court bouillon

(4)

€ 24,00

Frittura

del golfo di Salerno, baccalà, groviglio di verdure e salsa tzatziki*

(1, 2, 4, 12, 14)

€ 20,00

Totano

alla cacciatora su patate novelle alle erbe mediterranee

(12, 14)

€ 20,00

Anatra

agli agrumi della costiera amalfitana

con mela annurca al forno

(12)

€ 25,00

Agnello

allo scottadito su crema di zucca a.o.p. e

lampascione croccante

(12)

€ 24,00

Quick drinks

Acqua € 3,00

Sorgesana naturale e Lete frizzante

Acqua + € 4,00

Panna, Ferrarelle e San Pellegrino

Soft drinks € 4,00

Coca Cola, Coca Cola zero, acqua tonica, ginger ale

Succhi € 6,00

Spremuta di arancia, estratto di mele o di carote

Vini Bianchi al calice

Coda di Volpe – Vadiaperti € 5,00

Selva delle Monache – Ettore Sammarco € 7,00

Pinot Grigio DOC – Mezzacorona € 7,50

Hermes Diactoros II Viognier – Omina Romana € 7,00

Chardonnay – Canicattì € 7,00

Fiano di Avellino DOCG – Donnachiara € 8,00

Stilema Greco di tufo DOCG – Mastrobernardino € 15,50

Chardonnay DOC – Planeta € 12,50

Vini Rossi al calice

Aglianico del Taburno - Fontanavecchia € 5,00

Syrah – Canicattì € 7,00

Cabernet Sauvignon– Canicattì € 7,50

Pinot Noir – Elena Walch € 8,00

Hermes Diactoros I – Omina Romana € 9,00

Chianti Riserva DOCG – Castello di Meleto € 8,50

Vino Spumante e Prosecco al calice

Prosecco – Soligo € 7,00

Vino spumante extra dry – Alba luna cuvée € 7,00

Coperto € 3,00