



*"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, chieda 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 spettabile 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)

€ 25,00

Tagliata di polpo

tiepido con alici marinate e salsa con
frutto della passione*

(14, 4, 12)

€ 18,00

Fresella

di Agerola alla siciliana di pesce spada affumicato

(1, 4, 12)

€ 18,00

Parmigiana

di melanzane in polpetta fritta su
pappa al pomodoro

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

€ 16,00

Tartufo

nero estivo su mousse di formaggi campani in culla
croccante di grana padana D.O.P.

(7, 12)

€ 18,00

Primi

Risotto Carnaroli € 23,00

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

(1, 2, 4, 14)

Tonno € 23,00

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

(1, 4)

Scialatielli € 20,00

fatti in casa dallo chef al trionfo di mare e
clorofilla di ruchetta selvatica

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

Linguine € 20,00

Pastai Gragnanesi mantecate al riccio di mare e
zest di limone della Divina

(1, 4, 14)

Risotto Carnaroli € 18,00

mantecato al pesto di basilico con ricciolo di burrata

(1, 12)

Zuppa € 14,00

del contadino con crostini di pane casereccio

(1)

Secondi

Pescato

€ 25,00

del giorno con verdure croccanti e
chantilly salata alla menta

(4, 12)

Frittura

€ 22,00

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

(1, 2, 4, 12, 14)

Totano

€ 22,00

arrostito ripieno di scarola alla Napoletana con acciughe
Armatore e granella alle mandorle limonate

(12, 14)

Vitellino

€ 25,00

croccante al riso soffiato con primavera di rughetta
e pomodorini dorati

(12)

Agnello

€ 25,00

allo scottadito su crema di carote al curry, patate novelle
alle erbe fini e salsa all'aglianico

(12)

Quick drinks

Acqua	€ 3,00
Sorgesana naturale e Lete frizzante	
Acqua +	€ 4,00
Panna, Ferrarelle e San Pellegrino	
Soft drinks	€ 5,00
Coca Cola, Coca Cola zero, acqua tonica, ginger ale	
Succhi	€ 7,00
Spremuta di arancia, estratto di mele o di carote	
Vini Bianchi al calice	
Falanghina del Sannio – Fontanavecchia	€ 6,00
Sauvignon blanc Urrà di mare – Mandrarossa	€ 8,00
Pinot Grigio DOC – Mezzacorona	€ 8,00
Hermes Diactoros II Viognier – Omina Romana	€ 7,50
Biancolella d'Ischia – Tommasone	€ 8,00
Coda Di Volpe DOC – Traerte Vadiaperti	€ 7,00
Vini Rossi al calice	
Lacryma Christi del Vesuvio – Sorrentino	€ 7,00
Cabernet Sauvignon Diana – Omina Romana	€ 7,50
Pinot Noir – Elena Walch	€ 8,00
Nero D'Avola Cartagho DOCG – Mandrarossa	€ 8,00
Chianti Riserva DOCG – Castello di Meleto	€ 9,00
Taurasi Radici DOCG – Mastroberardino	€ 18,00
Brunello di Montalcino DOCG – Poggio San Polo	€ 22,00
Vini Rosé al calice	
Costa d'Amalfi Rosato – Giuseppe Apicella	€ 8,00
Vino Spumante e Prosecco al calice	
Prosecco DOCG – Soligo	€ 8,00
Coperto	€ 4,00