

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

Mazzancolle

dorate al mais su chantilly salata del loro
corallo e puntarelle croccanti

(1, 2, 3, 4, 14)

€ 18,00

Parmigiana

di melanzane in polpetta fritta su
pappa al pomodoro

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

€ 16,00

Il quinto quarto

con salsa tonnata

(3, 4)

€ 18,00

Primi

Risotto Carnaroli € 23,00

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

(1, 2, 4, 14)

Maccheroni € 23,00

al salto con broccolo romano e
cnel di baccalà mantecato

(1, 4, 7)

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 ai fagioli rossi Azuki mantecati
con julienne di seppia marinata alla colatura
di Cetara, zest di limone e pepe nero

(1, 4, 14)

Risotto Carnaroli € 18,00

mantecato con crema di patate dolci affumicate
e spuma di provolone del monaco

(1, 7, 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)

Pancia di maiale

€ 25,00

CBT e glassata alle prugne secche su asparagi trifolati

(1, 12)

Agnello

€ 25,00

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

(1, 12)