

Antipasti

Crudo di pesce

con sorbetto di limone e sale Maldon

(2, 4, 14, 8, 6)

€ 27,00

Tagliata di polpo

tiepido con alici marinate e salsa con
frutto della passione*

(4, 12, 14)

€ 18,00

Mazzancolle

dorate al mais su insalatina di sedano e finocchi
alla citronette e chantilly salata del loro corallo

(1, 2, 3, 4, 9, 14)

€ 18,00

Parmigiana

di melanzane in polpetta fritta su
pappa al pomodoro

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

€ 16,00

Burrata

con mousse di mortadella in vol au vent
croccante e pistacchi di Bronte

(1, 7,8)

€ 18,00

Primi

Risotto del pescatore € 22,00

mantecato all'olio EVO allo sfusato amalfitano

(1, 2, 4, 14)

Mafalde € 20,00

con seppia marinata alla colatura di alici,

zucca rossa e tartufo nero

(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)

Risotto Carnaroli € 18,00

mantecato con rapa rossa, crème fraîche e

nocciole di Giffoni

(1, 7, 8, 12)

Sfornato € 18,00

di cannelloni alla carbonara

(1, 3, 7)

Zuppa € 14,00

del contadino con crostini di pane casereccio

(1)

Secondi

Pescato € 27,00

del giorno con verdure croccanti e
chantilly salata alla menta

(4, 12)

Frittura € 20,00

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

(1, 2, 4, 12, 14)

Totano € 20,00

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

(12, 14)

Coppa € 22,00

di maiale brasata all'aglianico e il suo fondo, su mattonella
di polenta croccante

(1, 12)

Agnello € 27,00

CBT ripassato al pane erborinato su
fondente di patate novelle A.O.P.

(1, 10, 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	€ 8,00
Spremuta di arancia, estratto di mele o di carote	
Vini Bianchi al calice	
Falanghina del Sannio – Aia dei Colombi	€ 8,00
Sauvignon blanc DOC Friuli - Grave – Pighin	€ 9,00
Pinot Grigio DOC – Mezzacorona	€ 9,00
Biancolella d'Ischia – Giosue Colella	€ 9,00
Chardonnay IGT Terre di Chieti – Fantini	€ 9,00
Coda di Volpe Taburno – Elena Catalano	€ 8,00
Vini Rossi al calice	
Piedirosso Le Tese – Ettore Sammarco	€ 9,00
Cabernet Sauvignon - St Michael Eppan	€ 9,00
Pinot Noir – Peter Zemmer	€ 9,00
Nero D'Avola Impari DOC – Vigneti Zabù	€ 10,00
Vini Rosé al calice	
Aglianico del Taburno rosato – Elena Catalano	€ 9,00
Vino Spumante e Prosecco al calice	
Prosecco DOC – Antiche Vigne dal 1940	€ 8,00
Coperto	€ 4,00