

ANTIPASTI

Alici, fichi bianchi del Cilento, salsa verde e noci ^(1,4,8,10)

Il Polpo...in 3 minuti, 30 minuti e 3 ore ^(9,12,14)

Capesante alla brace, fagioli di Controne, aglio nero e zuppetta di levistico ^{9^{1,4}}

Zuppa di granseola, salsa del suo corallo, fregola e pesto di fiori di zucchini ^(1,2,12)

Triglia fritta, non fritta ^(3,4,9,12)

€ 38,00

La nostra interpretazione del crudo di pesce ^(2,4)

€ 60,00

PRIMI PIATTI

Risotto al pomodoro "Cuore di bue", calamaretti, provola affumicata e limone ^(4,7)

Gnocchi con baccalà mantecato, gamberi e funghi ^(1,2,3,4)

Spaghetti con colatura di alici e seppia, salsa del suo quinto quarto, pistacchi e limone ^(1,4,8,12,14)

Minestra di pasta mista con pesci di scoglio e crostacei ^(1,2,4)

Fagottini con peperone imbottito, salsa puttanesca e 'nduja ^(1,7)

Fettucelle con ragù di anguilla, pesto di prezzemolo e pinoli tostati ^(1,4,8,12)

€ 42,00

SECONDI PIATTI PESCE

Ricciola arrostita con salsa pizzaiola, spuma di fagioli di soia e ricci di mare ^(4,6,9,14)

Acqua pazza di pescato del giorno ^(1,4)

Filetto di Sampietro, pesto di fagiolini, cipolla rossa e la sua essenza ^(4,7)

€ 48,00

SECONDI PIATTI CARNE

Maialino nero, chutnay di percoche "Puteolane" e salsa alla senape ^(7,10)

Agnello Laticauda, ceci neri, scarola e salsa alle erbe ^(1,9)

Piccione allo spiedo, rabarbaro e amarene "Zucchero e sole" ⁽⁷⁾

€ 48,00

PIATTI DI VERDURA

Cremoso di melanzana alla "Scapece", olive verdi Nocellara del Belice, finocchietto marinato al profumo di carry

Minestra di talli di zucchini con uovo affogato e gnocchi di ricotta ^(3,7)

€ 36,00

DESSERT

Cake al limone, cremoso alle noci e sorbetto di fichi ^(1,3,7,8)

Mousse al caffè e cremoso al whisky con spuma di anice stellato e sorbetto al gelso ^(1,3,7,8)

Mango confit con soffice al finocchietto, spuma di cocco e gelato al curry ^(1,3,7,8)

Morbido di carote, cremoso all'olio extravergine di oliva con sorbetto di banana ^(1,3,7,8)

Millefoglie con cremoso di mascarpone, sorbetto alla pesca ed aceto balsamico ^(1,3,7,8)

Babà napoletano, crema pasticciera e fragoline di bosco ^(1,3,7,8)

Cremoso alla vaniglia, crumble di riso, salsa di frutti rossi e sorbetto ai lamponi ⁽⁶⁾

Selezione di gelati e sorbetti ^(1,3,7,8)

€ 22,00

Chef: Gennaro Esposito

Executive Chef: Giuseppe Di Martino

Executive Pastry Chef: Carmine Di Donna

ELENCO ALLERGENI

1. **Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati**, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio;
 - b) maltodestrine a base di grano ;
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. **Crostacei e prodotti a base di crostacei.**
3. **Uova e prodotti a base di uova.**
4. **Pesce e prodotti a base di pesce**, tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. **Arachidi e prodotti a base di arachidi.**
6. **Soia e prodotti a base di soia**, tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato (1);
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. **Latte e prodotti a base di latte** (incluso lattosio), tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b) lattiolio.
8. **Frutta a guscio**, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
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. **Anidride solforosa** e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. **Lupini e prodotti a base di lupini.**
14. **Molluschi e prodotti a base di molluschi.**

I MENU' DEGUSTAZIONE

Menù 6 portate

Alici, fichi bianchi del Cilento, salsa verde e noci ^(1,4,8,10)

Il Polpo...in 3 minuti, 30 minuti e 3 ore ^(9,12,14)

Capesante alla brace, fagioli di Controne, aglio nero e zuppetta di levistico ^(4,9)

Spaghetti con colatura di alici e seppia, salsa del suo quinto quarto, pistacchi e limone ^(1,4,8,12,14)

Acqua pazza di pescato del giorno ^(1,4)

Morbido di carote, cremoso all'olio extravergine di oliva con sorbetto di banana ^(1,3,7,8)

€ 155,00

Menù 8 portate

Palamita leggermente marinata, salsa san bernardo e caviale ^(4,8)

Zuppa di granseola, salsa del suo corallo, fregola e pesto di fiori di zucchini ^(1,2,12)

Triglia fritta, non fritta ^(3,4,9,12)

Risotto al pomodoro "Cuore di bue", calamaretti, provola affumicata e limone ^(4,7)

Gnocchi con baccalà mantecato, gamberi e funghi ^(1,2,3,4)

Filetto di Sampietro, pesto di fagiolini, cipolla rossa e la sua essenza ^(4,7)

Maialino nero, chutnay di percoche Puteolane e salsa alla senape ^(7,10)

Cake al limone, cremoso alle noci e sorbetto di fichi ^(1,3,7,8)

€ 170,00

Menù 11 portate

Un viaggio di 11 portate, affidandosi allo Chef

€ 200,00

I menù degustazione vengono serviti preferibilmente per tavolo completo