

## *La Costa dopo Vietri*

*Odorosa di rafia, di fragaglia,  
la costa di Cetara e d'Erchie sale  
nella memoria, tesse i muri, impaglia  
le pergole d'agrumi: per le scale  
dei monti svelta il bianco delle case,  
E chi parti per sempre ne rimase  
leggero come l'aria delle cene  
inebriate dalla luna nuova*

*A. Gatto*

## Menù Degustazione *Tasting Menu*

Triglia Guanciaie Crema di Fave  
*Mullet Jowl Fava Beans Cream*



Spaghetti Colatura Croccante di Friarielli Limone Sfusato  
*Spaghetti Colatura Green Pepper Lemon*



Riso Carnaroli Scampi Carciofo Bianco Bottarga  
*Carnaroli Rice Shrimp Artichoke Tuna Roe*



Cilindro di Ombrina Piselli Caponatina di Verdure  
*Croaker Peas Mixed Vegetables*



Babà Crema Frutti di Bosco  
*Baba Cream Red Fruits*



**€ 75,00 A PERSONA / PER PERSON**

**+ € 25,00 A PERSONA / PER PERSON CON ABBINAMENTO VINI / WITH WINE PAIRING**

IL MENU' DEGUSTAZIONE E' PROPOSTO ESCLUSIVAMENTE PER L'INTERO TAVOLO  
THE TASTING MENU IS PROPOSED FOR THE ENTIRE TABLE

## Antipasti Hors d'Oeuvre

Percorso Crudo "FALALELLA"  
(sei crudi frutto della fantasia del nostro Chef)

*Raw Fish Tasting "FALALELLA"*  
(six raw appetizers created by our Chef)

**€ 30,00**



Triglia Guanciale Crema di Fave  
*Mullet Jowl Fava Beans Cream*

**€ 18,00**



Polpo Arrostito Patata Schiacciata Peperone Crusco  
Maionese di Zenzero e Lime

*Grilled Octopus Crushed Potato Red Pepper  
Ginger and Lime Mayonnaise*

**€ 18,00**



Tortino di Alici di Cetara Scarola Liquida Aria di Limone  
*Anchovies Pie Escarole Lemon Air*

**€ 16,00**



Uovo Crema di Cannellini Provolone del Monaco Tartufo Nero  
*Egg Bean Cream Provolone Cheese Black Truffle*

**€ 16,00**



## Primi First Courses

Cappellacci Ripieni di Patate   Crostacei   Asparagi Selvatici  
*Ravioli Stuffed with Potatoes   Crustaceans   Wild Asparagus*

**€ 20,00**



Riso Carnaroli   Scampi   Carciofo Bianco   Bottarga  
*Carnaroli Rice   Shrimp   Artichoke   Tuna Roe*

**€ 20,00**

min 2 pers. - 20/25 min. prepar.



Spaghetti   Colatura   Croccante di Friarielli   Limone Sfusato  
*Spaghetti   Colatura   Green Pepper   Lemon*

**€ 18,00**



Paccheri   Frutti di Mare   Datterini   Salicornia  
*Paccheri   Seafood   Tomato   Salicornia*

**€ 18,00**



Ziti   Genovese di Manzo  
*Zit   Beef Genovese*

**€ 16,00**



## Secondi Second Courses

Tonno Rosso Insalatina di Finocchi e Arance

*Red Tuna Fennels and Orange Salad*

**€ 22,00**



Cilindro di Ombrina Piselli Caponatina di Verdure

*Croaker Peas Mixed Vegetables*

**€ 22,00**



Frittura Mista di Pesce Verdure Croccanti

*Mixed Fried Fish Crunchy Vegetables*

**€ 22,00**



Pescato del Giorno

*Catch of the Day*

**€ s.q. a.q.**

Stracotto di Nero Casertano Soffice di Patate Polvere di Liquirizia

*Pork Potato Licorice*

**€ 20,00**



Selezione di Formaggi Regionali

*Selection of Cheese from our Region*

**€ 15,00**



## Dessert

Lingotto al Cioccolato Bianco Gel al Limone Crumble di Noci  
*White Chocolate Lemon Gel Walnuts Crumble*

**€ 8,00**



*Proposta calice in abbinamento: Capofaro Tasca d'Almerita € 9,00*

Babà Crema Frutti di Bosco  
*Baba Cream Red Fruits*

**€ 8,00**



*Proposta calice in abbinamento: Dindarello Maculan € 7,00*

Tortino al Cioccolato Rum&Arancia Crema Inglese  
Gelato al Caramello  
*Chocolate Pie Rum&Orange Custard Caramel Ice Cream*

**€ 8,00**



*Proposta calice in abbinamento: Barolo Chinato Cocchi € 10,00*

Dessert del Giorno  
*Dessert of the Day*















**€ 8,00**



Coperto: € 2,00 a persona  
*Cover charge: € 2,00 per persona*

Gentile Cliente,

I nostri cibi e le nostre bevande possono contenere le seguenti sostanze:

-  **1. Cereali contenenti glutine** (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne:  
sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio;  
malto destrine a base di grano;  
sciroppi di glucosio a base di orzo;  
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 (sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari).
-  **4. Pesce** e prodotti a base di pesce, tranne:  
gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;  
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:  
olio e grasso di soia raffinato;  
tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D alfa naturale, tocoferolo acetato D alfa naturale, tocoferolo succinato D alfa naturale a base di soia;  
oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;  
estere di stanolo vegetale prodotto da steroli da olio vegetale a base di soia.
-  **7. Latte** e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:  
siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;  
latticolo. (sono compresi latte bovino, caprino, ovino, e ogni tipo di prodotto da essi derivato).
-  **8. Frutta a guscio** vale a dire:  
mandorle (*Amigdalus 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 ternifoliae* 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 10mg/kg o 10mg/l espressi 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.

Qualora le sostanze indicate dovessero provocare allergie o intolleranze, siete pregati di comunicarlo al momento dell'ordinazione.

Il direttore di sala sarà lieto di fornire qualsiasi ulteriore informazione.

Grazie.