

da BRUNO
alla Carcara

Chef Saturnino Abbondati





Menù degustazione

4 portate

menu degustazione 4 portate a scelta dello chef

4-course tasting menu chosen by the chef

€ 40,00

6 portate

menu degustazione 4 portate a scelta dello chef

6-course tasting menu chosen by the chef

€ 60,00

il menu degustazione è servito per l'intero tavolo
the tasting menu is served for the entire table



Antipasti - Appetizers

Il Carpaccio

di tonno con finocchietto e pesche

Tuna fish carpaccio with fennel and peach

€ 15,00

La Caprese "A modo mio"

*bocconcino fritto in pasta kataifi, insalata di pomodori e
cipolle su crema di pomodoro*

*fried baby mozzarella cheese in kataifi dough, tomato salad and
onions on tomato cream*

€ 13,00

Il Polpo e patate

in tre modi : arrostito, fritto e all'insalata

octopus in three ways: grilled, fried and octopus salad

€ 18,00

Le Alici

marinate e ripiene di parmigiana di melanzane

marinated and stuffed with aubergine parmigiana

€ 14,00

Il Manzo

in tartare con gazpacho di anguria, menta e tarallo pepe e mandorle

*in tartare with watermelon gazpacho,
mint and tarallo, pepper and almonds*

€ 16,00



Primi piatti - First course

La Linguina

al ragout di scorfano in bianco
with scorpion fish ragout in white

€ 18,00

" Il Tubetto "

cipollotto, pancetta, zucchine in due
consistenze tartare di gamberi
*spring onion, bacon, courgettes in two
consistencies of prawn tartare*

€ 18,00

Gli Scialatielli

con melanzane affumicate, pomodoro di
Sorrento e Provolone del Monaco
*with smoked aubergines, tomato of Sorrento
and Provolone del Monaco*

€ 16,00

Il Fusillo

al ragout di polpo
with octopus ragout

€ 14,00

Lo spaghetti alle vongole

Spaghetti with clams

€ 15,00



Seconfi piatti - main course

Il Trancio

pescato del giorno alla griglia, all'acqua pazza, agli agrumi e al limone
catch of the day grilled, with cherry tomatoes, citrus and lemon

€ 20,00

Il Fritto misto

con verdure croccanti
fried mix with crispy vegetables

€ 18,00

Il Baccalà

arrostito con peperoncini verdi aglio olio basilico e origano
salt cod grilled with green chillies garlic oil basil and oregano

€ 18,00

Il Filetto

burro e timo con millefoglie di patate
fillett with butter, thyme served with potato millefeuille

€ 22,00

L' Agnello

alla griglia con fagiolini e patate
grilled lamb with green beans and potatoes

€ 22,00



Pizze

Margherita

Pomodoro San marzano DOP, Fior di latte di Agerola,
Olio evo e Basilico

Tomatoes, mozzarella cheese, basil

€ 5,00

Marinara

Pomodoro San Marzano DOP, Aglio, Origano Nostrano,
Olio evo e Basilico

Tomatoes, garlic, basil

€ 4,00

Nonna Patrizia

Pomodoro San Marzano DOP, Alici di Cetara, Capperi di Salina, Olive
Taggiasche, Aglio, Origano Nostrano, Olio evo e Basilico

Tomatoes, anchovies, capers, olives, oregano, basil

€ 6,00

Tavernata

Fior Di Latte, Pancetta Nostrana, Cipolla Ramata,
Olio evo e Basilico

Mozzarella cheese, local bacon, onion, basil

€ 7,50



Capricciosa

Pomodoro San Marzano DOP, Fior di latte di Agerola, Carciofi Arrostiti,
Funghi, Olive Taggiasche, Prosciutto Cotto, Olio evo e Basilico
*Tomatoes, mozzarella cheese, grilled artichokes,
mushrooms, olives, ham, basil*

€ 8,00

Inferno

Pomodoro San Marzano DOP, Fior di latte di Agerola, Spianata
Piccante, Olio evo e Basilico
Tomatoes, mozzarella cheese, spicy spianata, basil

€ 7,00

5 Formaggi

Fior di Latte e Provolone affumicata di Agerola, Gorgonzola,
Provolone del Monaco, Pecorino Romano. All'uscita, Olio EVO e Basilico
Mozzarella cheese, smoked mozzarella cheese, gorgonzola cheese,
provolone del Monaco cheese, Pecorino cheese, basil

€ 9,00

Orto Bio

Fior di Latte di Agerola e Verdure di stagione dell'orto di
Pasquale, Olio evo e Basilico.

Mozzarella cheese, local season vegetables, basil

€ 7,50



Special Pizza

Pogerolese 2.0

Fior di latte di Agerola confettura di pomodoro,
pesto di rucola, e grana di bufala

*Mozzarella cheese, tomato jam, rocket pesto,
and buffalo grana*

€ 9,00

Scapece

Fior di latte di Agerola, zucchine in due consistenze:
"fritte e in crema", pancetta e menta

*Mozzarella cheese, courgettes in two consistencies:
"Fried and creamy", bacon and mint*

€ 10,00

Leonoro

Provola di Agerola, Patate, Pepe Nero, Salsiccia Punta di Coltello,
Pomodorini Ciliegini Gialli Semidried "CARBONE", Olio evo e Basilico

*Smoked mozzarella cheese, potatoes, black pepper, sausage
half dried yellow cherry tomatoes, basil*

€ 9,00



"Neena"

Fior di latte e Provola di Agerola, melanzane affumicate,
pomodori rossi semi dry "CARBONE" e stracciata di
vaccino olio evo e basilico

*Mozzarella cheese, smoked aubergines, semi-dry red tomatoes
"CARBONE" and shredded cow's milk, extra virgin olive oil and basil*

€ 10,00

Raffaella

Fior di latte e ricotta di Agerola, Salame Napoli e
fiori di zucca olio evo e basilico

*Fior di latte and Agerola ricotta, Napoli salami and
courgette flowers, extra virgin olive oil and basil*

€ 8,00

Rione Sanità

Pomodori san marzano, provola di agerola, pepe nero,
insalatina e pomodorini all'uscita olio evo e basilico

*San marzano tomatoes, agerola provolone, black pepper, salad and
cherry tomatoes at the exit of extra virgin olive oil and basil*

€ 8,00



Dessert

Il Tiramisù
€ 6,00

Millechiacchiere con crema e amarene
€ 6,00

Formaggi misti
€ 10,00

Mousse al Fiord di latte con frutta di stagione
€ 8,00