

Gli antipasti

Tartar di tonno rosso e salsa di yogurt all'erba cipollina € 11,00

Baccalà mantecato su polenta di Storo alle nocciole € 11,00

Antipasto del Marechiaro € 11,00

Piovra in insalata, olive schiacciate e patate € 11,00

Salumi e formaggi artigianali con composta di cipolle di Tropea € 12,00

Tegamino di mezzano fuso e chiodini saltati € 9,00

Primi piatti

Spaghettoni di Gragnano ai frutti di mare € 13,00

Fusillo doppio al pesce spada, olive taggiasche, datterino € 12,00

Ravioli alla zucca con gambero rosso e timo € 12,00

Paccheri con ragù alla napoletana € 9,00

Gnocchi verdi ripieni di ricotta su crema di gorgonzola € 12,00

La zuppa del giorno € 9,00

Secondi

Moscardini in casseruola con crostoni di pane € 13,00

Fritto misto di mare € 16,00

Tiella alla cilentana (zuppa di pesce) € 16,00

Controfiletto di manzo scaloppato con patate al forno €18,00

Stracotto di manzo al vino rosso e polenta al cucchiaio €13,00

Pescato del giorno al forno (secondo la disponibilità) €16,00

Coperto € 2,50

La variazione dei piatti in menù è a discrezione unica dello chef.

Le informazioni riguardanti le sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale secondo art.44 par.2 regolamento UE1169/2011

I dolci di nostra produzione

Chiaro scuro di mascarpone

Tiramisù classico

Panna cotta e composta di frutta

Ricotta e pere di Amalfi

Cheesecake allo yogurt e frutti di bosco

Sorbetto artigianale al limone

Babbà alla maniera salernitana

€ 5,00

Dolci fatti da noi

Beviamoci su...

Fiori d'arancio bio spumante	Le Volpi	
€/cal. 5,00		
Fiori d'arancio spumante	Turetta	€/cal.
4,00		
Malvasia bio liquoroso	Pellegrino	€/cal.
5,00		
Passito di Pantelleria bio Zibibbo	Pellegrino	
€/cal. 5,00		