



EMOZIONANDO

Chef Nando Melileo

MENU

LE NOSTRE PROPOSTE À LA CARTE

Per soddisfare ogni gusto, senza trascurare preparazione ed eleganza.
Per i clienti che non intendono distaccarsi dai gusti classici, ma amano coniugare bontà e ricercatezza, proporremo piatti più tradizionali.

ANTIPASTI

DEL GOLFO	Calamaretto alla plancia con arancia, lenticchie brasate e nizzarda di scarola ai semi di senape ●●	15,00 €
	Mussillo di baccalà in olio cottura alle erbe aromatiche, spuma di ceci e polvere di peperone crusco ●	16,00 €
	Polpo croccante con riduzione al basilico e lime, lampone e mozzata di bufala campana ●●●	18,00 €
	*Crudo di gambero rosso al mandarino, riccioli di sfogliatella al latte di mandorla e latticello di mucca jersey ●●●	20,00 €
ENTROTERRA	Raviolini fritti di stinco di maiale con broccoli e pecorino su spuma di rape e caciottina primo sale al limone ●●●	14,00 €
VEGETARIANO	Semolino di mais con sfoglie croccanti, trifola di cardoncelli, cenere di porcini e dressing al coriandolo ●	15,00 €

I PRIMI

BREZZA MARINA	Riso Carnaroli "Salera" al pesto di scaroline ripassate, burro alle acciughe salate, essenza di sfusato amalfitano e polvere di olive ●●●●	16,00 €
	Spaghettoni di Gragnano al pecorino di Moliterno con crudo di triglia allo zenzero fresco su salsa di broccolo verde ●●●●	16,00 €
	La matassa di campagna: aglio olio e peperoncino, con cremoso di ceci al limone, lupini di mare e prezzemolo ●●●	16,00 €
VEGETARIANI	Tortelli alla zucca napoletana in salsa al burro e salvia, polvere di liquirizia e amaretti ●●	15,00 €
SALENDO IN MONTAGNA	Ziti spezzati "Setaccioro" alla genovese di anecchia (magatello), la sua tartare e cacioricotta salata ●●	15,00 €

LE NOSTRE PROPOSTE DI SECONDI

Per garantire sempre la massima freschezza della materia prima, le scelte presenti sul menù potrebbero variare. Infatti ci avvaliamo solo e soltanto di prodotti freschi, senza mai ricorrere ai congelati.

I SECONDI

SINFONIA DI MARE	Acqua pazza di cernia con salsa, aglio olio e peperoncino, caviale di pomodoro e scaroline ripassate ●●	25,00 €
	Trancio di ricciola, maionese di papacelle, millefoglie di patate e corallo al nero di seppia ●●	25,00 €
	Pescato da banco: dentice, rombo, spigola, orata (al Kg.) ●	70,00 €
	Crostacei freschi: scampo, gamberone, astice americano, canocchie (al Kg.) ●	90,00 €
	Astice blu, aragoste, cicale (al Kg.) ●	150,00 €
PIACERI DELLA TERRA	Brasato di reale di scottona alla birra rossa artigianale, cioccolato guaranà e spinacini saltati ●●	20,00 €
GUSTI VEGETARIANI	Spezzatino di tofu con carotine al cipollotto piccante in salsa di curry ●	15,00 €

LA NOSTRA SELEZIONE DI FORMAGGI

Tempo di vendemmia. Stappatura dei primi novelli e Beaujolais. Serviremo in abbinamento formaggi di prima salatura, giovani briosi, in foglia di noci o viti o di castagno, al tartufo con composte di uva e frutta

Selezione degustazione	15,00 €
Selezione singola	5,00 €

IL NOSTRO CARRELLO

Sarà presentato direttamente davanti ai nostri ospiti in modo da mostrare tutti i nostri prodotti e fornire tutte le indicazioni necessarie.

ALLERGENI E ALIMENTI SOTTOPOSTI AD ABBATTIMENTO

*In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore. Per qualsiasi informazione su sostanze ed allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta dal personale in servizio.

I prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Regolamento CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

Si prega di comunicare eventuali allergie e intolleranze al personale di sala prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti potrebbero contenere i seguenti allergeni ai sensi del Regolamento UE 1169/11.

 Glutine	 Frutta con guscio	 Crostacei	 Sesamo	 Uova	 Arachidi	 Latte	
 Sedano	 Pesce	 Senape	 Soia	 Anidride Solforica	 Lupini	 Molluschi	 Frutti Rossi