

Antipasti

La Caprese

Con Pomodoro, Mozzarella di bufala, Origano

La Selezione di Salumi e Formaggi

Tagliere per 2 persone di prodotti nostrani

Il Carpaccio di Prosciutto

Adagiato su sedano croccante e Pomodorini del Piennolo

Il Misto mare Castello

8 portate di pesce a fantasia dello Chef

L'Insalata di Polipo

Con tocchetti di patate

Il polipetto affogato

Su crostone di pane e olive taggiasche

Il Baccalà della tradizione

Con olive verdi e papacella napoletana

La Tartare di Vitello

Condita con lo sfusato amalfitano e riduzione all'aceto balsamico

Risotteria

Il Risotto Vellutato ai gamberi e limone

Con cialdina di formaggio croccante

Il Risotto alle ortiche

con longa croccante

Il Risotto alla Pescatora

Con frutti di mare

Primi

La Tagliatella ai funghi

Del sottobosco (a richiesta con funghi porcini)

Calamaretti di gragnano alla napoletana

Con patate e provola affumicata di bufala

Palmarieddi al Ragu Cilentano

La Pasta e fagioli di Controne

Con aglio fritto

Il Raviolo al pescato del giorno

Abbinato a verdure di stagione

L'Orzo Perlato

Con cozze taratine e pomodorini del piennolo

La Linguina con gli scampi

E pomodorini di collina

I perciatelli con la colatura di alici

Prezzemolo ed olio extravergine d'oliva

Lo Spaghetto ai frutti di mare

Con vongole, cozze, gamberetti e calamaretti

Secondi

L'Involtino di pesce mediterraneo

Con crema fredda ai pomodori

I Gamberoni al Curry

Salsa allo zenzero e patate al naturale

La Tagliata di Tonno

Su insalatine profumate, aceto balsamico e scaglie di grana

La Frittura Mista

Con calamari e gamberi (su disponibilità anche paranza o alici)

La Grigliata di pesce

Il pesce varia in base alla disponibilità giornaliera

Il Baccalà alla napoletana

Con pomodorini di collina, patate e olive nere

Il Soutè

Con vongole, cozze, aglio ed olio extravergine d'oliva

L'impepata di cozze

Con pepe bianco

La Tagliata di vitella

Con rucola selvatica, aceto balsamico e scaglie di grana

L'Arrosto di quarto alla brace

Sale grosso ed olio extravergine d'oliva

Il misto di carne alla brace

Con vitello, maiale, salsiccia e agnello

Il Filetto di vitella

Al pepe rosa su crostone di pane raffermo

La Fiorentina

minimo 800 gr

La lombatina di maiale

Con olive di gaeta e origano dei pianori cilentani

I medaglioni di cinta senese

Con mela annurca e aceto balsamico di modena

Le verdure in tempura

Contorni

Misticanza dell'orto

Patate fritte nostrane

Insalata di pomodori San Marzano

Verdure di stagione

Dessert-Frutta

Dolci della casa

Frutta di stagione