

GLI ANTIPASTI

LA CAPA-SANTA {1-9-14} *

scottata e servita con crema di sedano rapa, barbabietola, tuille al nero di seppia
€ 39

LA ZUCCA LUNGA NAPOLETANA {1-7-8-9} V

scottata alla lavanda, servita con finferli, spuma alle mandorle d'Avola
e crumble agli amaretti
€ 28



LA MOZZARELLA IN CARROZZA {1-4-7-8} *

con sgombro, pomodori secchi e aglio orsino, con mousse alle olive taggiasche
pesto cetarese e aria di mozzarella
€ 34

LA SOPPRESSA DI POLPO {1-4-7-8-9-14} *

servita con la sua maionese, sfogliatine al sesamo e spuma di funghi porcini
€ 36



IL CRUDO E COTTO DI VENTRESCA DI TONNO {1-4-8-9-12} *

scottato alla piastra e servito su un tortino di cavolo nero alla vaniglia,
con genovese di finocchi, nocciole tostate e miele aceto
€ 38

LA MANZETTA LUCANA {1-3-7-10}

con salsa Caesar, chips al pane cafone, lattuga, perle di parmigiano
e melassa di fichi del Cilento
€ 36

I PRIMI PIATTI

I BOTTONI {1-7-9-12} * V

di pasta cotta ripieni di pane e cipollotto Nocerino, moscione di Agerola,
provolone del Monaco e ridotto di tintore di Tramonti

€ 34



I TAGLIOLINI {1-3-4-7-9} *

all'uovo fatti in casa con cacio e pepe, triglia marinata e tartufo del Pollino

€ 44

IL RISOTTO ACQUERELLO {4-7-9-14}

al cavolfiore e alghe con ostriche affumicate, spuma di burrata di latte vaccino
dei Monti Lattari

€ 42

GLI ZITI {1-4-7-9}

“Ducato di Amalfi” con n'duja e patate,
conditi con burro, alici di Cetara e polvere di cipolla rossa di Tropea

€ 34



LA MAFALDA {1-3-7-9-12} *

ripiena di ricotta, moscione di Agerola e macinato di manzo,
con ragù Napoletano e caciotta di pecora stagionata

€ 38

IL BAULETTO DI BUCATINI {1-3-7-9}

farcito con broccoli friarielli, salsiccia locale e besciamella, servito con
fonduta di provola affumicata, focchi di maiale e crumble di parmigiano reggiano 24 M.

€ 35

I SECONDI PIATTI



IL ROMBO CHIODATO {4-6-7-9-12} *

con cicoria amara, zuppetta di cernia, spugnone e aria di provola affumicata

€ 49

L'OMBRINA {4-9} *

a bassa temperatura, con salsa di erbe, crema di fagioli di Controne e bietolina brasata

€ 42



L'ASTICE BLU {2-7-8-9} *

in olio-cottura, servito con spinaci saltati, salsa foie gras, mandarino e nocciole tostate

€ 63

L'ANATRA IN VARIAZIONE {9-12} *

coscia cotta a bassa temperatura nel suo grasso, il petto scottato in padella
il tutto servito con topinambur, composta di arance, jus di melograno ed il suo fondo

€ 45

LA GUANCIA DI FASSONA {8-9-12} *

servita con scarola farcita con capperi, olive, pinoli e uvetta
con purè di castagne al Pernot

€ 48

LA TARTE D'AUTUNNO {1-3-7-9-10} * V

farcita con verza stufata, fior di latte e cardoncelli, servita con salsa di cachi alla senape,
tartufo e mela Cotogna cotta al rosmarino

€ 32