

## 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