

Si informa che alcuni ingredienti potrebbero non essere disponibili o variare a seconda della stagionalità; alcune materie prime o prodotti finiti di origine vegetale e/o animale, contrassegnati con il simbolo (*), potrebbero essere surgelati all'origine o essere sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura, garantendo la qualità e la sicurezza alimentare, come descritto nel Piano HACCP, ai sensi dei Regg. CE n. 852/04 e 853/04.

Note: prodotti che provocano allergie o intolleranze (descritti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/11) prima dell'ordinazione;

In tutte le preparazioni sono presenti tracce di questi allergeni.



SOLFITI



LATTE



MOLLUSCHI



SEDANO



CROSTACEI



CEREALI E DERIVATI



UOVA

I CRUDI

CARPACCIO DI GAMBERI

17

carpaccio di gamberi* locali, mandorle nostre e lamponi

TARTARE DI TONNO ROSSO

17

Tartare di tonno* rosso del Tirreno, sedano, limone verde e pepe rosa

SCAMPI

8 cad.

scampi* crudi (secondo disponibilità), olio evo, rosmarino e sale maldon

GAMBERONI LOCALI (200gr.)

26

gamberoni* crudi dell'Internazionale di Acciaroli (secondo disponibilità), olio evo, rosmarino e sale maldon

I COTTI (MA NON TROPPO)

U'PURP

15

polpo* all'insalata, patate nostrane, olive ammaccate, olio evo e sedano

ALICI DI PIOPPI A PIOPPI

15

alici* marinate come da tradizione, olio evo, origano nostro e peperoncino nostro

SCAMPI SCOTTATI

8 cad.

scampi* scottati (secondo disponibilità), olio evo e sale maldon

GAMBERONI LOCALI GRIGLIATI (200gr.)

26

gamberoni* alla griglia dell'Internazionale di Acciaroli (secondo disponibilità), olio evo e sale maldon

CUCINA CILENTANA DI MARE

LE PASTE DI SUSCETTIBILE

PUTTANESCA DI ALICI (Ducato d'Amalfi gragnano 14 min) 16

spaghettoni, alici di Pioppi, colatura, pomodoro, olive del Cilento e capperi

GENOVESE DI TONNO (Ducato d'Amalfi gragnano 14 min) 17

ziti corti, genovese di tonno a fuoco lento (9 ore) e spuma di cacioricotta di capra

TUBETTONE DEL PESCATORE (Ducato d'Amalfi gragnano 11 min) 19

tubettone, pomodoro e pescato locale (scorfano, gallinella, pesci di scoglio)

I COTTI

U' CUOPPO PIOPPESE 16

alici* di Pioppi in tempura, polpette* di alici Suscettibile e melanzane come da tradizione

IL TONNO 22

tonno* rosso alla brace, scarola e olive

BACCALÀ E SCAPECE 19

baccalà al vapore, zucchine fritte in emulsione di olio, aceto di vino, menta e aglio

PESCATO DEL GIORNO ALLA MEDITERRANEA 24

pescato* del giorno (secondo disponibilità) salsa di pomodoro, olive e capperi nostri, menta e basilico

I DOLCI FATTI IN CASA

TIRAMISÙ-SCETTIBILE 6

mascarpone, savoiardi e caffè Trucillo

UNA CAPRESE NEL CILENTO 10

torta di frutta secca, cioccolato, fichi bianchi del Cilento e crema inglese

BABÀ ALLA CREMA 6

babà con crema alla vaniglia del Madagascar

BIANCO MANGIARE 7

Crema al latte, essenza di foglie di fico e mandorle