

ESSENZA

Il Menù viene realizzato per l'intero tavolo

Amouse bouche.

Pizza in White.

Spaghettone aglio, olio e alici di menaica con briciole di pane saporito.

Paccheri con ricotta di bufala, fiori di zucca bio e chips di salsiccia cilentana

Tonno rosso su brace di erbe, finto gelato di fagioli e cipolla di Vatolla all'aceto.

Piccola pasticceria.

Crostata Scomposta.

Abbinamento vino al calice.

ANTIPASTI

Triglia rossa di Licosa , melanzane straccitella e pomodoro.

Polpo di scoglio, patate, aria di sedano e olive.

Guancia di vitello cotta a bassa temperatura, maionese di alici e verdure.

Pizza in white.

Ogni giorno da Donna Elvira un nuovo piatto arricchisce la carta.

PRIMI

Spaghettoni aglio, olio e alici di menaica con briciole di pane saporito.

Riso carnaroli, gamberi rossi cotti e crudi, gel di zucchine e sfusato amalfitano.

minimo due Persone

Paccheri con ricotta di bufala, fiori di zucca bio e chips di salsiccia cilentana.

Pasta e patate: tubetti rigati, patate, guanciale croccante, provola liquida e cotica soffiata.

Ogni giorno da Donna Elvira un nuovo piatto arricchisce la carta.

SECONDI

Filetto di spigola “à la coque” su composta di verdure, pinoli , basilico e schiuma di mare.

Tonno rosso su brace di erbe, finto gelato di fagioli e cipolla di Vatolla all’aceto.

Zuppa tipica di pesce cotto e crudo, pane e limone.

Tagliata di bufalo, spuma di patate al rosmarino e riduzione di Taurasi.

Ogni giorno da Donna Elvira un nuovo piatto arricchisce la carta .

DESSERT

Creme Brulèe alla vaniglia bourbon
e fragole del Cilento.

Riso , oro e zafferano

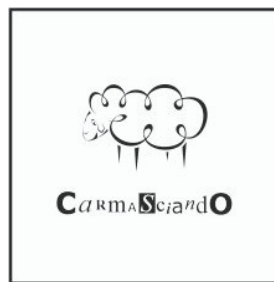
Crostata Scomposta.

Ricordando una Sacher.

Ops mi è caduto l'uovo....

Formaggi

Plateau di formaggi



Il Carmasciano - Formaggio Vulcanico

L'unicità di questo pecorino è legata fortemente alla zona di produzione, la frazione di Carmasciano, caratterizzata dalla Mefite della Valle D'Ansanto, celebrata fin dall'antichità per le sue caratteristiche geofisiche legate alla presenza di un laghetto ribollente di sorgenti solforose. Le nostre pecore pascolano nell'area della mefite, nutrendosi esclusivamente d'erba e foraggio selezionato, è in questo modo che il formaggio assume dei piacevoli sentori di zolfo che lo rendono inconfondibile al palato.