

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.

Ravioli di genovese in brodo di cipolla arrostita.

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

Crostata Scomposta.

Piccola Pasticceria

50

Abbinamento vino al calice.

15

ANTIPASTI

L'uovo e la seppia Uovo BIO a bassa temperatur, sepiolina cruda e arrosto, plancton.	16
Tartare di gambero , perlage di tartufo nero e aria di sedano	18
Guancia di vitello cotta a bassa temperatura, maionese di alici e verdure.	16
Pizza in white.	14

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

PRIMI

Spaghettone aglio, olio e alici di menaica
con briciole di pane saporito. 18

Riso carnaroli, scampi cotti e crudi,
bufala e fave. 20

minimo due Persone

Mezzi rigatoni, patate, cozze e pecorino liquido 16

Ravioli di genovese in brodo di cipolla arrostita. 16

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

SECONDI

Zuppa tiepida di pesce cotto e crudo, pane e limone.	20
Filetto di spigola “à la coque” su composta di verdure e pinoli , basilico e schiuma di mare.	18
Fritto di paranza, fiammiferi di verdure BIO e Maionese all'olio extravergine.	18
Agnello e patata. Agnello cotto lentamente nella birra, la sua salsa, patata ricomposta.	16

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

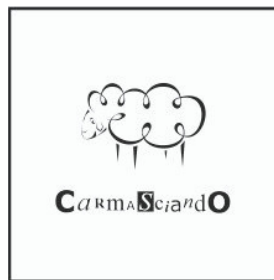
DESSERT

Riso , oro e zafferano	12
Crema Brulè alla vaniglia bourbon e fragole del Cilento.	8
Crostata Scomposta.	8
Ricordando una Sacher.	8
Ops mi è caduto l'uovo....	8

Formaggi

Plateau di formaggi

8



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.