

## LE ACQUE MINERALI *THE MINERAL WATERS*

### NATURALI

#### *STILL Waters*

ACQUA NATURALE FILTRATA	2,50
NAGIA – RIARDO(CE)	3,50
PANNA – SCARPERIA E SAN PIERO(FI)	4,50
SURGIVA – CARISOLO(TN)	4,50

### EFFERVESCENTI

#### *FIZZY Waters*

FERRARELLE – RIARDO(CE)	3,50
-------------------------	------

### FRIZZANTI

#### *SPARKLING Waters*

ACQUA FRIZZANTE FILTRATA	2,50
SANPELLEGRINO – SAN PELLEGRINO TERME(BG)	5
SURGIVA – CARISOLO(TN)	4,50

### BEVANDE ANALCOLICHE

#### *ALCOHOL FREE DRINKS*

COCA COLA – ARANCIATA – SPRITE – CHINOTTO 33CL	4
--	---

## Menu à la carte

ESTATE

### *stagionalità e territorio*

- Le verdure e Le uova presenti nel menù sono a km 0, provenienti dalla nostra **AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA "ACQUA DEL LAURO"**
- I Formaggi sono prodotti dall'**AZIENDA AGRICOLA Le starze** di Vallo della Lucania, Presidio Slow Food del Cacioricotta del Cilento e da **capramì** di Capaccio.  
La mozzarella di Bufala D.O.P. ed il Fior di Latte sono forniti da caseifici di fiducia situati nella Piana del Sele, nel Cilento interno e nel Vallo di Diano.
- I salumi vengono realizzati per noi da **ALIM Carni** di Futani, le carni provengono dagli allevamenti presenti nelle fattorie del Cilento.
- Il pescato proviene dai vari porti del Cilento e del Mar Tirreno nei quali si approvvigionano i nostri fornitori di prodotti ittici.
- Le **ALICI DI Menaica** provengono da Marina di Pisciotta.
- Il pane viene realizzato per noi con farine scelte dal panificio San Vincenzo di Palinuro, la pasta fresca è di nostra produzione realizzata dalle mani del nostro chef.
- The vegetables and eggs in our menu are 0 km, from our organic farm "Acqua del Lauro".
- The cheeses are produced by the agricultural farm "Le starze" of Vallo della Lucania, Slow Food Presidium of Cilento's Cacioricotta.
- Buffalo mozzarella cheese D.O.P. and "Fior di Latte" cheese are supplied by trusted dairies located in the Piana del Sele, inland of Cilento and Vallo di Diano.
- Cured meats come from Alim Carni of Futani - Cilento.
- Fresh fish comes from the various ports of Cilento and from the Tyrrhenian sea.
- "Menaica" anchovies come from Marina di Pisciotta.
- The bread is made for us by San Vincenzo Bakery and the fresh pasta are homemade.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili, rivolgendosi al personale in servizio

*Information about the presence of substances or products that cause allergies or intolerances is*

Le nostre materie prime sono fresche, potrebbe capitare che in assenza di reperimento alcuni prodotti siano surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore, se ciò si verificherà sarete avvisati dal nostro responsabile di sala.  
*Our products are fresh, it could happen that in the absence of finding some products are frozen or coming from freezing through a blast chiller, if this occurs you will be notified by our room manager.*



## GLI ANCIPIASTI starters

IL FILETTO SCOTTATO DI TONNO ROSSO DEL MARE DI CAMEROTA IN ACQUA SALE ALLA CILENTANA <i>FILET OF RED TUNA OF CAMEROTA SEA WITH TOMATOES MIX SALAD "ACQUA SALE"</i>	22
L'ELOGIO AL GAMBERO ROSSO DI CAPO PALINURO... STRACCIA DI BUFALA, LIME e CARTUFO NERO ESTIVO <i>PALINURO RED SHRIMP , WITH BUFFALO SCRACCIATELLA, LIME AND BLACK TRUFFLE</i>	30
IL TENTACOLO DI POLPO ARROSTO CON SCAROLA RIPASSATA, CAPPERI, OLIVE e CREMA DI PEPERONE "SCIUSCILLONE" DI TEGGIANO <i>TENTACLES OF OCTOPUS WITH ESCAROLE, CAPERS, OLIVES AND CREAM OF PEPPERS "SCIUSCILLONE DI TEGGIANO"</i>	22
IL MARINATO ALLA SAN PIETRO: SALMONE, PESCE SPADA ED ALICI CON INSALATINA DI RUCOLA DI ACQUA DEL LAURO e PEPE ROSA <i>MARINATED FISH: SALMON, SWORD FISH, ANCHOVIES WITH ROCKET AND PINK PEPPER</i>	20
LA MELANZANA ALLA PARMIGIANA, CON SCOTTATA DI POMODORO SAN MARZANO e BASILICO <i>EGGPLANT PARMESAN WITH TOMATO "SAN MARZANO" AND BASIL</i>	16

## I PRIMI PIATTI FIRST COURSES

La Pasta mista e patate con crudo di gamberi rossi di capo Palinuro <i>TYPICAL PASTA AND POTATOES WITH RAW RED SHRIMP OF CAPE PALINURO</i>	24
I Cavatelli alla marinara di pomodoro giallo del Cilento (selezione Maida), cozze e Burrata di Bufala <i>PASTA "CAVATELLI" WITH YELLOW TOMATOES OF CILENTO, SCAMPI AND BUFFALO BURRATA OF MOZZARELLA</i>	22
Gli Spaghetti, ai ricci di mare con alghe e tartufo nero estivo <i>SPAGHETTI WITH SEA URCHINS, SEAWEED AND BLACK TRUFFLE</i>	28
Gli Gnocchetti di patate con le vongole veraci, friggiteelli napoletani ed alghe di mare <i>PASTA "GNOCCHETTI OF POTATOES" WITH CLAMS, NEAPOLITAN BROCCOLI AND SEAWEED</i>	22
Le Fettuccine di Gragnano con pacchietelle di pomodoro, cacioricotta di capra e basilico <i>PASTA "FETTUCCINE" WITH TOMATOES "PACCHIETELLE", CACIORICOTTA CHEESE AND BASIL</i>	20

## I SECONDI Main courses

La grigliata di gamberoni rossi di capo Palinuro <i>GRILLED SHRIMPS WITH SHRIMP'S MAYONNAISE</i>	37
Il crudo-cotto di ricciola pescata ad amo con scapece di zucchine, menta fresca e la sua juice al lemongrass <i>SEARED AMBERJACK, ZUCCHINI "SCAPECE" STYLE WITH MINT AND JUICE OF LEMONGRASS</i>	32
La frittura del mare di Palinuro <i>CALAMARETTI SPILLO, GAMBERI ROSSI E ROSA, ALICI, MERLUZZETTI E TRIGLIE DI SCOGLIO FISCH FRY (LITTLE SQUIDS, SHRIMPS, "OCCHIALONI" AND ENCHOVIES OF MENAICA)</i>	32
Il calamaro arricciato come una caprese! <i>CURLED SQUID!</i>	30
La tagliata di entrecôte di manzo locale con melanzane a funghetto e caciocavallo podolico <i>ENTRECÔTE CUT, FRIED EGGPLANT AND "CACIOCAVALLO" CHEESE</i>	22

## I Dessert

IL TIRAMISÙ IN COPPA	9
BUFALA, FICHI CILENTANI e LAMPONE <i>BUFFALO RICOTTA WITH DRIED FIGS O CILENTO AND RASPBERRY</i>	10
IL BABÀ MIGNON, CON CREMA AL MASCARPONE DEL MADAGASCAR mandorle pralinate ed amarene <i>LITTLE NEAPOLITAN BABÀ WITH MASCARPONE CREAM, PRALINE ALMONDS AND BLACK CHERRY</i>	9
LA CORNUCOPIA DI PASTA SFOGLIA RIPIENA CON CREMA DI RICOTTA DI PECORA e CIOCCOLATO CON GEL DI ARANCIA CANDITA e GELATO AL PISTACCHIO <i>PUFF PASTRY WITH SHEEP RICOTTA CREAM, CHOCOLATE, ORANGE GEL AND PISTACHIO ICE CREAM</i>	10

*COPERTO: € 3,00*

*COVER CHARGE: € 3,00*