

LE ACQUE MINERALI *THE MINERAL WATERS*

NATURALI

STILL Waters

ACQUA NATURALE FILTRATA	2,50
NATIA – 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

AUTUNNO

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 Fucani, 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 Fucani - 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 SU CREMA DI MELANZANE CON MISTICANZA E RONDELLE DI CIPOLLOTTO <i>FILET OF RED TUNA OF CAMEROTA SEA WITH EGGPLANT'S CREAM AND ONION</i>	20
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>	20
IL MARINATO ALLA SAN PIETRO: SALMONE, PESCE SPADA ED ALICI CON INSALATINA DI RUCOLA E FINOCCHIO DI ACQUA DEL LAURO E PEPE ROSA <i>MARINATED FISH: SALMON, SWORD FISH, ANCHOVIES WITH ROCKET AND PINK PEPPER</i>	18
LA MELANZANA ALLA PARMIGIANA, CON SCOTTATA DI POMODORO SAN MARZANO E BASILICO <i>EGGPLANT PARMESAN WITH TOMATO "SAN MARZANO" AND BASIL</i>	15
IL CRUDO DI MARE (SELEZIONATO SECONDO LA DISPONIBILITÀ GIORNALIERA) <i>RAW SEAFISH (SELECTED TO DAILY AVAILABILITY)</i>	50

I PRIMI PIATTI FIRST COURSES

GLI SPAGHETTI CON AGLIO, OLIO e VONGOLE VERACI <i>PASTA "SPAGHETTI" WITH CLAMS</i>	19
IL RISOTTO ai FRUTTI DI MARE <i>SEAFOOD "RISOTTO"(RICE)</i>	20
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>	20
GLI ZITI SPEZZATI a mano ALLA GENOVESE DI TONNO <i>PASTA "ZITI" WITH TUNA "GENOVESE MODE"</i>	19
GLI SPAGHETTI ALLA CHITARRA ALLE ALICI FRESCHE DI MENAICA, CRUMBLE DI PANE aromatico AL FINOCCHETTO SELVATICO <i>PASTA "SPAGHETTI" WITH ANCHOVIES OF "MENAICA" AND CRUBLE OF BREAD</i>	19
LE FETTUCCINE DI GRAGNANO CON PACCHETELLE DI POMODORO, CACIORICOTTA DI CAPRA e BASILICO <i>PASTA "FETTUCCINE" WITH TOMATOES "PACCHETELLE", CACIORICOTTA CHEESE AND BASIL</i>	18

I SECONDI Main courses

La grigliata di mare alla Prua <i>GRILLED OF SEAFOOD</i>	32
La spigola pescata ad amo, con scapece di zucchine, menta fresca e la sua juice al Lemon Grass <i>SEA BASS FISH WITH COURGETTERS "SCAPECE", FRESH MINT AND JUICE OF LEMONGRASS</i>	26
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>	29
Il calamaro arricciato come una caprese! <i>CURLED SQUID!</i>	28
La tagliata di entrecôte di manzo locale con melanzane a funghetto e Caciocavallo Podolico <i>ENTRECÔTE CUT, FRIED EGGPLANT AND "CACIOCAVALLLO" CHEESE</i>	20

I DESSERT

- BUFALA, FICHI CILENTANI E LAMPONE 9
BUFFALO RICOTTA WITH DRIED FIGS O CILENTO AND RASPBERRY
- IL BABÀ MIGNON, CON CREMA AL MASCARPONE DEL MADAGASCAR mandorle pralinate ed amarene 8
LITTLE NEAPOLITAN BABÀ WITH MASCARPONE CREAM, PRALINE ALMONDS AND BLACK CHERRY
- LA PANNACOTTA ALLA VANIGLIA DEL MADAGASCAR: ai FRUTTI DI BOSCO – AL PISTACCHIO – AL CIOCCOLATO 8
MADAGASCAR VANILLA "PANNACOTTA": WITH BERRIES OR PISTACHIO OR CHOCOLATE

COPERTO: € 3,00

COVER CHARGE: € 3,00