



“IL LUOGO IN CUI OGNI SINGOLO ALIMENTO DIVENTA PROTAGONISTA”

LA CUCINA PER NOI È FANTASIA, ISPIRAZIONE, STAGIONALITÀ, IMPEGNO, PASSIONE... È CILENTO, È “DIETA MEDITERRANEA”, È UNO STILE DI VITA; UN PERCORSO NEL QUALE LA BRIGATA DI CUCINA DE “LA PRUA” VI ACCOMPAGNERÀ AFFINCHÉ POSSIATE PERCEPIRE EMOZIONI E RICERCATEZZA IN OGNI PIATTO CHE ANDRETE AD ASSAPORARE.

WE BELIEVE THAT COOKING IS IMAGINATION, INSPIRATION, SEASONALITY, COMMITMENT, PASSION... IT'S CILENTO, IT'S "MEDITERRANEAN DIET"; THE KITCHEN TEAM WILL TAKE YOU ON A JOURNEY OF EMOTIONS AND SOPHISTICATION OF EACH DISH YOU WILL TASTE.

MENU À LA CARTE

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 AVAILABLE BY CONTACTING THE STAFF

LAVORIAMO SEMPRE CON PRODOTTI FRESCI, IN ALCUNI PERIODI DELL'ANNO POTREBBE CAPITARE CHE IN ASSENZA DI PRODOTTO FRESCO VENGANO UTILIZZATI PRODOTTI SURGELATI OPPURE ABBATTUTI E CONGELATI. IN TAL CASO IL NOSTRO RESPONSABILE DI SALA VI AVVISERÀ AL MOMENTO DELL'ORDINAZIONE.

WE WORK WITH FRESH AND SEASONAL PRODUCTS. IN SOME PERIODS, IT COULD HAPPEN TO FIND, FROZEN PRODUCT OK COMING FROM FREEZING, THROUGH A BLAST CHILLER. IF THIS WILL OCCURRED, THE MAÎTRE WILL WARN YOU AT THE MOMENT OF THE ORDER FOOD

GLI ANTIPASTI STARTERS

Il Gamberone rosso di Capo Palinuro sulla mozzarella nella mortella Palinuro Red shrimp , with tipical mozzarella “nella mortella”	25
Le alici di menaica: marinate, sott’olio, polpette con uva passa e pinoli Anchovies of menaica: marinated, in oil, with raisins and pine nuts	18
Gli involtini di melanzane dorate e fritte ripiene al pesce bandiera e mozzarella di bufala su crema di pomodoro san marzano Fried rolls of eggplant with flag fish, mozzarella of buffalo and cream of tomato “San Marzano”	18
Il Calamaro Ripieno con friarielli napoletani e pinoli su sifonata di parmigiano Stuffed Squid, with Neapolitan “friarielli” and pine nuts and parmesan cream	18
Il Tentacolo di polpo scottato alle erbe su vellutata di patate e caponata di verdure di acqua del lauro con gocce di stracciata di bufala Tentacles of Octopus with cream of potatoes, vegetables and drops of buffalo “Stracciatella”	22
La Parmigiana di melanzane, con scottata di pomodoro San Marzano e basilico Eggplant parmesan with tomato “San Marzano” and basil	16
L’insalata di farro con verdure di acqua del lauro e cacioricotta di capra cilentana Spelled salad with local vegetables and tipical “cacioricotta” cheese	16

I PRIMI PIATTI FIRST COURSES

Il risotto allo scoglio Rice with seafood	22
Il risotto al profumo di limone con crudo e cotto di gambero rosso di Capo Palinuro Rice with lemon and local shrimps	25
Le chicchette ai lupini ed alga di mare Pasta "chicchetta" with lupini clams and seaweed "	22
La Pasta mista alle cozze, pomodorino confit e crema di pecorino Typical Pasta and with mussels, tomato confit and pecorino cheese cream	22
La calamarata al polpo con olive e capperi di pantelleria Pasta "calamarata" with octopus, olives and capers of Pantelleria	22
I Cavatelli con scottata di pomodoro san marzano e basilico Pasta "Cavatelli" with tomatoes "San Marzano" and basil	18
I fusilli al ragù alla cilentana Typical pasta of cilento "fusilli" with typical meat sauce "ragù"	20

La cotoletta di tonno con chips di patate viola, sale rosa e misticanza Tuna cutlet with chips of purple potatoes and pink salt and mixed salad	22
La tapas di gambero rosso di capo palinuro, farina di ceci, stracciatella, insalatina di indivia belga, noci e melograno Tapas with local shrimps, chickpea flour, Stracciatella, Belgian endive, walnuts and pomegranate	22
La Frittura del Mare di Palinuro Calamaretti, gamberi rossi e rosa, alici, merluzzetti e triglie di scoglio Fish fry (little squids, shrimps, little cod and anchovies of menaica)	30
La grigliata di gamberoni di capo palinuro Grilled Shrimps	35
L'impepata di cozze soup of mussels with pepper	20
Il pescato del giorno (al sale, all'acqua pazza, al cartoccio) - <u>prezzo all'etto</u> fish of the day (salt crust, "all'acqua pazza", in foil) - <u>price per hectogram</u>	10
L'aragosta o l'astice - <u>prezzo all'etto</u> (su prenotazione da preparare su consiglio del maître e dello chef) Lobster (upon reservation) - <u>price per hectogram</u>	30
La Tagliata di Entrecôte di manzo locale con melanzane a funghetto e caciocavallo podolico Beef steak, with eggplants, tomato's sauce and caciocavallo cheese	20
Lo stracotto di vitello al marsala con cipollotto nocerino Overcooked beef with "marsala" sauce and onions	22
I Contorni (side dishes):	
L'Insalata mista (mixed salad)	14
La Misticanza (herbs salad)	12
Le Patate Fritte (french fries)	9
Le Zucchine alla scapece (scapece cougettes)	10
Le Melanzane a funghetto (eggplants like mushrooms)	10
Le Verdure grigliate (grilled vegetables)	12

I DESSERT

La zuppa inglese in coppa Sponge cake, cream, algerian kermes in cup	9
La tartelletta alla crema di ricotta di Bufala con Fichi secchi Cilentani e lampone Tart with buffalo ricotta, dried figs of cilento and raspberry	9
Il Babà Mignon, con crema al mascarpone, amarene e gelato al fior di latte del bar da siena Little neapolitan babà with mascarpone cream, black cherry and ice cream	9
La panna cotta alla vaniglia del madagascar (con zuppetta ai frutti di bosco e lime oppure al cioccolato bianco e nero) Vanilla Panna cotta(with berry and lime soup or black and white chocolate soup)	9

COPERTO: 3

COVER CHARGE: 3

LE ACQUE MINERALI

Naturali

Still Waters

Acqua Naturale filtrata	2,5
Natia - Riardo(CE)	3,5
Panna - Scarperia e San Piero(FI)	4,5
Surgiva - Carisolo(TN)	4,5

Effervescenti

Fizzy Waters

Ferrarelle - Riardo(CE)	3,5
-------------------------	-----

Frizzanti

Sparkling Waters

Acqua Frizzante filtrata	2,5
Sanpellegrino - San Pellegrino Terme(BG)	5
Surgiva - Carisolo(TN)	4,5

Bevande Analcoliche

Alcohol free drinks

Coca Cola - Aranciata - Sprite - Chinotto 33cl	4
--	---