



“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 FRESCHI, 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 OR 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
Il Marinato alla San Pietro: salmone, pesce spada ed alici con insalatina di rucola e finocchio di Acqua del lauro e pepe rosa. marinated fishes “alla san pietro”: salmon, swordfish, and anchovies with rocket and fennel salad of our garden and pink pepper.	20
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
Il Tentacolo di polpo scottato alle erbe su vellutata di patate e scarola ripassata, olive taggiasche e capperi in fiore Tentacles of Octopus with cream of potatoes, escarole, olives and capers”	22
La Parmigiana di melanzane, con scottata di pomodoro San Marzano e basilico Eggplant parmesan with tomato “San Marzano” and basil	16
Il crudo di mare (selezionato secondo la disponibilità giornaliera) raw seafood - selected to daily availability	50

**I PRIMI PIATTI
FIRST COURSES**

Il risotto al profumo di limone con crudo e cotto di gambero rosso di Capo Palinuro Rice with lemon and local shrimps	25
I Paccheri "n'gi rituorni" Tonno rosso del mare di Camerota, mandorle e polvere di liquirizia Pasta "pacchero" with tuna, almonds and liquorice powder	22
I Tonnarelli agli scampi Pasta "tonnarello" with scampi	25
I Cavatelli alle cozze, pomodorino confit e variazione di pecorino romano Pasta "Cavatelli" with mussels, cerry tomatoes and pecorino romano cheese	22
Le linguine con l'orata, zenzero e pachino pasta "linguine" with gilt head bream, ginger and cherry tomatoes	22
I fusilli al ragù alla cilentana Tipical pasta of cilento "fusilli" with tipical 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 Grigliata di mare alla prua. grilled seafood	30
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
La Spigola pescata ad amo, zucchine alla scapece, menta fresca e la sua juice al lemon grass. sea bass with fried zucchinis, fresh mint and lemon grass juice	27
Il Salmone in crosta di mandorle e miele. (salmon in almond and honey crust).	22
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 rustico di melanzane e caciocavallo podolico local beef entrecôte with eggplant and caciocavallo cheese	20

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 9
Sponge cake, cream, algerian seed in cup
- La tartelletta alla crema di ricotta di Bufala con Fichi secchi Cilentani e lampone 9
Tart with buffalo ricotta, dried figs of cilento and raspberry
- Il Babà Mignon, con crema al mascarpone, amarene e gelato al fior di latte del bar da siena 9
Little neapolitan babà with mascarpone cream, black cherry and ice cream
- La panna cotta alla vaniglia del madagascar 9
(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)

COPERTO: 3

COVER CHARGE: 3

LE ACQUE MINERALI

Naturali

Still Waters

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

Effervescenti

Fizzy Waters

Ferrarelle - Riardo(CE)	4,
	5,5

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
--	---