

“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 SOPHISTICATED OF EACH DISH YOU WILL TASTE.

PRANZO - LUNCH

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 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 Tataki di tonno rosso del mare di Camerota al sesamo su crema di melanzane con misticanza e rondelle di cipollotto. . (tataki of Camerota sea's red tuna on aubergine cream with mixed vegetables and slices of spring onion).	20
L'Elogio al gambero rosso di Capo Palinuro, stracciata di bufala e lime. (red shrimps, bufala stracciata cheese and lime)	25
Le alici di Menaica: marinate, sott'olio, ripiene, polpette con uva passa e pinoli, salate su crostino e manteca di bufala (anchovies in various ways: stuffed, meatballs, served with bread and buffalo butter)	20
La Tartare di tonno. (tuna's tartare)	25
La Tartare di gambero rosso. (red shrimp's tartare)	35
Le Eccellenze del nostro mare Tataki di tonno su crema di melanzane - mini tartare di tonno su avocado - mini tartare di gambero rosso su melone cantalupo (Tataki of tuna on aubergine cream - tuna's tartare with avocado - shrimp's tartare with melon)	38
Le Eccellenze del territorio. selezione di salumi, formaggi e sottoli delle migliori aziende agricole cilentane (selection of cured meats, cheeses and vegetables in oil from the best cilento farms)	22

**I PRIMI PIATTI
FIRST COURSES**

- Le Trofie alla crema di zucchine, salmone, panna fresca e granella di pistacchio. 19
(pasta "trofie" with cream of zucchinis, salmon, fresh cream and pistachio)
- Le Chicchette ai due pomodori e sgusciato di mare. 22
(Pasta "chicchetta" with red and yellow tomatoes and seafood)
- I Ravioli ripieni di ricotta al pesto di basilico e pomodoro datterino di Acqua del Lauro. 21
(homemade pasta "ravioli filled with ricotta, basil "pesto" little tomatoes from our garden).
- Le Fettuccine di Gragnano con pacchetelle di pomodoro, cacioricotta di capra e basilico. 19
(pasta from Gragnano with tomatoes, goat cacioricotta cheese and basil).

La Grigliata di mare alla prua. (grilled seafood)	30
Il Pesce spada scottato alla Palinurese. (Swordfish Palinurese-style)	23
La Frittura del mare di palinuro. (sea fried fish)	30
Il Calamaro arricciato come una Caprese. (Squid with basil cream and tomatoes - Capri-style).	25
Il Filetto di manzo locale in salsa bernese con chips di patate. (local beef fillet with b�ernaise sauce and potato chips)	23
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, alkermes 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
--	---