

"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

Tabella allergeni

- 1 arachidi e derivati
 - 2 frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi)
 - 3 crostacei
 - 4 glutine
 - 5 latte e derivati
 - 6 molluschi
 - 7 pesce
 - 8 sesamo
 - 9 uova e derivati
 - 10 anidride solforosa e solfiti (cibi sott'aceto, sott'olio) marmellate ecc)
 - 11 sedano
 - 12 senape
 - 13 lupini
 - 14 soia
-
-

GLI ANTIPASTI STARTERS

Il marinato alla San Pietro	20
Tonno, Pesce Spada e Salmone marinati e serviti con rucola, pepe rosa e finocchio	
Palinuro Red Shrimp with typical Mozzarella Mortella	
La Tartare di Tonno rosso mediterranea con capperi, olive ed olio	20
Tuna Tartare with Capers, Olives, and Cilento Extra Virgin Olive Oil	
Cilentano	
Tartare di Gambero Rosso di Capo Palinuro, mango e stracciata di Bufala	25
Prawns Tartare with Mango and Bufala cheese	
Polpo arrosto su scarola ripassata, pomodorino semi-dry e limone	20
Roasted octopus on escarole, semi-dried cherry tomatoes and lemon	
Seppioline in umido con crostini alle erbe fine	18
Stewed cuttlefish with fine herb croutons	
Gamberone rosso di Capo Palinuro alla griglia o crudo	7pz
Scampo del Mediterraneo alla griglia o crudo	7pz
La Parmigiana di melanzane, spuma di provola affumicata scottata di pomodoro San Marzano e basilico	18
Eggplant parmesan with cream of smoked mozzarella, tomato "San Marzano" and basil	
Degustazione di Salumi e Formaggi Cilentani, Miele e confettura ai Fichi del Cilento	18
Tasting of Cilento cured meats and cheeses, honey, and Cilento fig jam	

**I PRIMI PIATTI
FIRST COURSES**

Il Risotto con crudo e cotto di gambero rosso di Capo Palinuro al profumo di limone Rice with lemon and local shrimps	25
Il Cavatello alle Cozze, datterino giallo, fiori di zucca e cenere di olive Cavatello pasta with clams, yellow tomato, courgette flowers and olive ash	22
La linguina ai Ricci di Mare, lime e Bottarga di Muggine sea urchin linguine with lime and bottarga	25
Tonnarello ai Tre Crostacei, Gambero rosso- Scampo- Gambero Gobbetto Tonnarello pasta with 3 shellfish	25
Spaghetti, Lupini, Friggitelli e Bottarga Spaghetti with clams friggitelli and Bottarga	22
Pacchero all'Astice Blu Pasta with Lobster	35
La Fettuccina di Gragnano al filetto di Pomodoro e Cacioricotta di Capra Gragnano Fettuccine with Tomato and Goat Cacioricotta	20

“Capperi che Tonno”, fondo bruno, gel di teriyaki, salsa tonnata, capperi in fiore e polvere di guanciaie Tuna, brown stock, teriyaki gel, tuna sauce and bacon powder	22
La Frittura del Mare di Palinuro calamari, gamberi, alici, gamberone rosso e paranza Fish fry (little squids, shrimps, red big shrimp, anchovies of menaica and fish of paranza)	30
La Spigola arrosto profumata al Timo con fondo al Lemongrass e capriccio di insalata Roasted Sea Bass with Thyme and Lemongrass Sauce and salad	27
Caprese di Rana Pescatrice, Crema di Bufala, Pomodorini e Basilico Monkfish Caprese, Buffalo Mozzarella Cream, Cherry Tomatoes and Basil	27
La Grigliata di Mare seppia, tonno, gamberoni rossi e pesce spada con olio evo e limone seafood grill	30
Entrecotè ai Ferri con rucola, pomodorini e aceto balsamico Grilled entrecote with arugula, cherry tomatoes and balsamic vinega	20
Filetto di Manzo con salsa al vino rosso e quenelle di patate al timo Beef fillet with red wine sauce and thyme potato quenelle	22

I Contorni (side dishes):

L'insalata mista (mixed salad)	14
Le patate fritte (french fries)	9
Le Patate al forno (baked potatoes)	10
Le Zucchine alla scapece (scapece cougettes)	10
Le Melanzane a funghetto (eggplants like mushrooms)	10
Le Verdure grigliate (grilled vegetables)	12

**I DESSERT
E I DOPO CENA**

Il Tiramisù scomposto:crema al mascarpone, crema pasticcera, cacao e caffè Tiramisù mascarpone cream, chantilly cream, cocoa and and coffee	9
Cheesecake al Caramello Salato - cioccolato - frutti di bosco Cheesecake with salted carame or cocholate or berries	9
Coppa Martini ai tre cioccolati	9
Zuppa inglese bagnata in alchermes, meringa e cremoso alla nocciola e cioccolato	9
Tart au Citron Meringuèe Crema al limone di babbalia, meringa	9
Sgroppino Mediterraneo	6
Ornellaia, Grappa Riserva Eligo dell'Ornellaia,	12
Segnana, Grappa Gentile	9
Hennessy, Cognac VS,	10
Hennessy, Cognac XO,	35
Passito di Pantelleria BenRye DOC zibibbo100%	10
Port Tawny s.a. DOC Porto	10

COPERTO: 3

COVER CHARGE: 3



LE ACQUE MINERALI

Naturali Still Waters

Acqua Naturale filtrata

2,5

Surgiva - Carisolo(TN)

4

Effervescenti Fizzy Waters

Surgiva Mossa - Carisolo (TN)

4

Frizzanti Sparkling Waters

Acqua Frizzante filtrata

2,5

Sanpellegrino - San Pellegrino Terme (BG)

5

Bevande Analcoliche Alcohol free drinks

4