BENVENUTI

Benvenuti,
siamo lieti di accogliervi nel nostro ristorante, un luogo dove cerchiamo di trasformare la passione per il cibo in esperienze gustative indimenticabili. Qui, ogni piatto è preparato con amore e dedizione, utilizzando ingredienti freschi e genuini, selezionati con cura per offrirvi un viaggio attraverso i sapori autentici dell'Italia.

Lasciatevi guidare in un percorso gastronomico che attraversa tutta la nostra splendida penisola, da nord a sud, per stimolare i vostri sensi e sorprendervi ad ogni morso. Seguite la nostra mappa e imbarcatevi con noi in questo viaggio culinario.

Buon proseguimento!

Daniele e Ana

ANTIPASTI

LO CHEF CONSIGLIA

Il crudo di mare *33*
2 scampi, 2 gamberi rossi Mazara su salsa al frutto della passione, tartare di tonno, sashimi di salmone marinato da noi con caponatina di verdure di stagione, alice marinata con pepe rosa, carpaccio di branzino, ostrica Gillardeau.

Il cotto di mare *29*
crema di dentice su rosti di patate, gambero in saor di Tropea, alice e provola impanata su salsa tartara, piovra e seppia con patate e sedano, tonno scottato con sesamo, semi di papavero, riduzione di aceto balsamico e zenzero, schie e polentina morbida.

Salmone marinato, purea di frutti e caviale *23*
marinato e affumicato in casa da noi, con caviale Haute Cuisine Selection Giaveri servito con purea di frutti misti e panna acida.

Misto Cape nostrane *25*
capesante, canestrelli e capelunghe ai ferri.

Flan di zucchine, pecorino e guanciale *16*
flan di zucchine con zucchine alla scapece, crema di pecorino e guanciale croccante.

Prosciutto crudo D'Osvaldo *19*
prosciutto crudo 24 mesi dell'Azienda Agricola D'Osvaldo, con zeppoline e giardiniera fatta da noi.

Pomodoro Verace *18*
pomodoro Verace IGP del Cavallino con mozzarella di bufala campana e acciughe di Cetara.

Tartare di manzo *25*
preparata al carrello secondo il tuo gusto 200gr.

A SEGUIRE

PRIMI

Pacchero d'amare *25*
pacchero trafilato al bronzo lenta essicazione Pastificio Mancini con molluschi, frutti di mare, crostacei e pomodorini.

Risotto Sole e Mare *23*
Min. 2 persone
riso Merlano con brodo di limoni di Sorrento, gamberi rossi di Mazara e olio aromatizzato al basilico Marfuga.

Spaghettone reale *28*
spaghettone trafilato a bronzo lenta essicazione pastificio Mancini all' aglio, olio, peperoncino con pomodori verdi, ricci di mare e bottarga di Muggine.

Gnocco al gransoporo *22*
fatti in casa al gransoporo, pomodori e rosmarino.

Linguine di Gragnano all'astice *30*
linguina di Gragnano trafilata al bronzo con astice e pomodorini.

Tagliolini alla nerano *18*
tagliolino all'uovo con zucchine fritte e Provolone del Monaco.

Rigatoni alla norma *16*
rigatoni gratinati con melanzane fritte, salsa di pomodoro fresco, provola affumicata, ricotta salata e basilico.

A SEGUIRE

SECONDI

Frittura *25*
filetto di paranza senza spine, gamberi, calamari, scampi e verdure miste.

Trancio di Cobra Rossa del Gargano *23*
ai ferri con patate novelle, pomodorini, olive e capperi.

Grigliata di mare *30*
seppia, calamaro, mazzancolla, scampo, filetto di branzino, tonno alla plancia con verdure di stagione brasate.

Pescato del giorno *8,5/hg*
alla brace, al forno o al sale. *Prezzo variabile in base al pescato*

La Catalana *40*
astice, scampi, gamberi rossi, code di gambero canocchia al vapore con pomodorini, cipolla e patate. *Min. 2 persone*

Contorni di stagione *6/8*
scopri le nostre proposte attuali chiedendo al personale