

*Tutto ha inizio da piccolissimo quando la domenica mattina mi svegliavo a casa di nonna Rafiluccia a Cetara con l'odore del suo ragù che inebriava tutta la casa. Non c'è futuro senza passato, non c'è sperimentazione senza memoria."*

*Salvatore Avallone*

## **Le degustazioni**

### **Cetaria sul calesse**

**€ 40,00**

*Il percorso di degustazione prevede:*

- *Aperitivo di benvenuto*
- *Uovo in carbonara*
- *Eliconi in acqua di provola affumicata e zafferano*
- *Maialino alle erbe aromatiche e patate*
- *Avant-dessert*
- *Dessert*

*Il menù non è divisibile ed è servito per tutti i commensali*

### **Cetaria sulla paranza**

**€ 45,00**

*Il percorso di degustazione prevede:*

- *Aperitivo di benvenuto*
- *Parmigiana di baccalà*
- *Risotto ai gamberi, zucchine e limone*
- *Tonno, ciliegie e senape*
- *Avant-dessert*
- *Dessert*

*Il menù non è divisibile ed è servito per tutti i commensali*

## ***Antipasti***

<i>Uovo in carbonara</i>	<b>€ 14,00</b>
<i>Tartare di vitello 2020</i>	<b>€ 14,00</b>
<i>Parmigiana di baccalà</i>	<b>€ 15,00</b>
<i>Seppia e patate</i>	<b>€ 15,00</b>
<i>Crudo di spada, cetriolo, rafano e caviale</i>	<b>€ 18,00</b>

## ***Primi***

<i>Eliconi in acqua di provola affumicata e zafferano</i>	<b>€ 14,00</b>
<i>Spaghettoni alla colatura di alici, datterino giallo e nocciole</i>	<b>€ 16,00</b>
<i>Pasta mischiata a mare</i>	<b>€ 16,00</b>
<i>Risotto ai gamberi, zucchine e limone (mimino per 2 persone)</i>	<b>€ 20,00</b>

## ***Secondi***

<i>Maialino, erbe aromatiche e patate</i>	<b>€ 20,00</b>
<i>Manzo scottato al burro, miso, funghi e salsa ponzu</i>	<b>€ 20,00</b>
<i>Pescato del giorno, melanzana arrosto e asparagi</i>	<b>€ 22,00</b>
<i>Tonno, ciliegie e senape</i>	<b>€ 22,00</b>

## ***Dessert***

<i>Tartelletta con crema diplomatica e lamponi</i>	<b>€ 8,00</b>
<i>Tiramisù</i>	<b>€ 8,00</b>
<i>Vaniglia e cioccolato</i>	<b>€ 8,00</b>

<i>Coperto, servizio e pane fatto in casa</i>	<b>€ 3,00</b>
---	---------------

*Come disposto dalla legge 1169/2011 CE "per qualsiasi informazione su sostanze ed allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta dal personale in servizio". Tutti gli alimenti come carne e pesce da noi acquisiti freschi, per ragioni di mercato e per preparazione a crudo hanno subito un trattamento di bonifica preventiva mediante il sottovuoto e abbattimento a -38°, conforme alla prescrizione del Reg. (CE) 853/2004, allegato III, sez.VII, cap. 3, lettera D, punto 3 o in alternativa usiamo prodotti già abbattuti dai nostri fornitori.*