



R I S T O R A N T E

"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 sulla paranza

€ 45,00

Il percorso di degustazione è servito obbligatoriamente per tutto il tavolo e prevede:

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

E' possibile richiedere ai nostri sommeliers l'abbinamento vini alle portate del menù degustazione al prezzo di € 35,00 per persona.

Cetaria a mano libera

€ 65,00

Il percorso di degustazione è servito obbligatoriamente per tutto il tavolo e prevede:

- *9 portate al buio a cura del nostro chef Salvatore Avallone.*

E' possibile richiedere ai nostri sommeliers l'abbinamento vini alle portate del menù degustazione al prezzo di € 55,00 per persona.

Antipasti

Uovo in carbonara € 15,00

Tartare di vitello 2020 € 15,00

Parmigiana di baccalà € 16,00

Seppia e patate € 16,00

Orto e mare: spada marinato, gamberi crudi, caviale e verdure croccanti € 18,00

N.B. Non chiedete cambi al menù; esso è frutto di infinito studio e ricerca.

Primi

Eliconi in acqua di provola affumicata e zafferano € 15,00

Spaghettoni alla colatura di alici, datterino giallo e nocciole € 16,00

Pasta mischiata a mare € 16,00

Bottoncini ripieni di ricotta e 'nduja con asparagi e cannolicchi € 18,00

Risotto alle zucchine, gamberi e limone (mimino per 2 persone) € 20,00

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.

Secondi

Pancia di maialino, erbe aromatiche e patate € 20,00

Manzo scottato al burro , miso funghi e salsa ponzu € 20,00

Branzino d'amo, melanzana arrosto e prezzemolo € 22,00

Ricciola, il suo ristretto e finocchio € 22,00

Tonno, ciliegie e senape € 22,00

Dolci

Tartelletta con crema diplomatica al limone e lamponi € 8,00

Tiramisù € 8,00

Cioccolato bianco, menta, nocciole e pesca € 8,00

Coperto, servizio e pane fatto in casa € 3,00