



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 alla zucca, gamberi e limone*
- *Tonnetto, funghi e salsa ponzu*
- *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*

<i>Uovo in carbonara</i>	<b>€ 16,00</b>
<i>Parmigiana di baccalà</i>	<b>€ 18,00</b>
<i>Seppia e patate</i>	<b>€ 18,00</b>
<i>Orto e mare: spada marinato, ricciola, gamberi crudi e verdure croccanti</i>	<b>€ 20,00</b>

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

## ***Primi***

*Spaghetti in acqua di funghi, burro e tartufo nero* € 20,00

*Eliconi alla colatura di alici, broccoletti, 'nduja e peperone crusco* € 18,00

*Pasta mischiata a mare* € 18,00

*Risotto alla zucca, 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* € 22,00

*Manzo scottato al burro, topinambur affumicato e cipollotto* € 22,00

*Ricciola, il suo ristretto e finocchio* € 22,00

*Tonno, funghi e salsa ponzu* € 25,00

## ***Dolci***

*Tartelletta con crema diplomatica al limone e lamponi* € 10,00

*Tiramisù* € 10,00

*Cioccolato e nocciole* € 10,00

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