



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 sul calesse

€ 45,00

Il percorso di degustazione prevede:

- *Stuzzichino di benvenuto*
- *Uovo in carbonara*
- *Spaghetti in acqua di funghi, burro francese e tartufo*
- *Maialino alle erbe aromatiche e patate*
- *Dessert*

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

Cetaria sulla paranza

€ 45,00

Il percorso di degustazione prevede:

- *Stuzzichino di benvenuto*
- *Parmigiana di baccalà*
- *Risotto ai gamberi, zucca e limone*
- *Tonno, funghi e salsa orientale*
- *Dessert*

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

Cetaria al buio

€ 65,00

*Il percorso di degustazione prevede **9 portate** a cura dello chef Salvatore Avallone.*

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

Antipasti

<i>Uovo in carbonara</i>	€ 20,00
<i>Parmigiana di baccalà</i>	€ 20,00

Primi

<i>Spaghetti in acqua di funghi, burro francese e tartufo</i>	€ 20,00
<i>Risotto ai gamberi, zucca e limone (mimino per 2 persone)</i>	€ 20,00

Secondi

<i>Tonno, funghi e salsa ponzu</i>	€ 25,00
<i>Maialino alle erbe aromatiche e patate</i>	€ 25,00

Dolci

<i>Tiramisù</i>	€ 10,00
<i>Nocciola e cioccolato</i>	€ 10,00

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.

Coperto, servizio e pane fatto in casa

€ 3,00