



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



Cetaria sulla paranza

€ 50,00

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

- *Aperitivo di benvenuto*
- *Uovo, alici, nocciole e spuma parmigiano*
- *Pasta e patate allo zafferano con gamberi rossi al barbecue*
- *Ricciola, topinambur affumicato e asparagi*
- *Avant-dessert*
- *Tiramisù*
- *Piccola pasticceria*

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

€ 80,00

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

- *10 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.

A' la carte

Antipasti € 25,00

- *Capesante e pomodoro*
- *Baccalà in alga nori, uova di salmone ed erbe di campo*
- *Uovo, alici, nocciole e spuma di parmigiano*

Primi € 25,00

- *Risotto al datterino giallo, ricci di mare e limone*
- *Pasta e patate allo zafferano con gamberi rossi al barbecue*
- *Eliconi alla colatura di alici, zucchine, 'nduja e peperone crusco*

Secondi € 30,00

- *Ricciola, topinambur affumicato e asparagi*
- *Tonno rosso, ciliegie e senape*
- *Pancia di maialino e melanzane all'aceto*

Dessert € 10,00

- *Tiramisù*
- *Tartelletta con crema diplomatica e lamponi*
- *Sorbetto ai gelsi rossi, cioccolato soffiato e zuppetta di agrumi di Calabria*

Coperto, servizio e pane fatto in casa

€ 4,00

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.