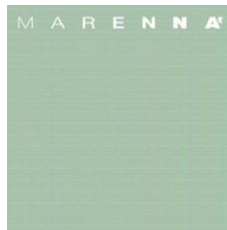


MENU



ANTIPASTI

Scampi al vapore, lardo, fagioli di Controne e...caffè

La mia pizzaiola...carpaccio di scottona, melanzane affumicate, pomodoro e mozzarella di bufala

Cre moso al cacio podolico, fricassea di funghi e tartufo di Bagnoli

Musetto di vitello, purea d'aglio dolce, insalata di puntarelle e alici di Cetara

"Bon bon" di vitello all'olio di nocciole, miele, blu di capra e pere alla grappa

Fegato grasso di anatra, composta di sorbe, succo di mandarino e briciole di "Roccocò"

PRIMI

Le linguine a Cetara . . .
tonno, colatura, finocchio e buccia di agrumi

Risotto . . .come uno spaghetti "a vongole"
(servito per un minimo di due persone)

Lagane ceci e baccalà

Candele spezzate alla genovese di coniglio e cacao

"Maccaronara" al ragù d'agnello, "polpetta di ricotta", menta e pecorino

ZUPPE

La "Maritata" 2011:
Fagioli, castagne e funghi

SECONDI

Vitello, asparagi, purea di cipollotto e salsa al parmigiano

Coscia d'anatra, carboncelli e "soffice alla cedrina"

Maialino da latte, purea di patate all'olio di oliva e caramello di peperoni

MENU



Agnello laticauda, millefoglie di patate e mela annurca

“Tutto il coniglio”...battuto di erbe amare e salsa alla camomilla

PESCE

Pescato del giorno, misticanza cruda e cotta, vaniglia e “sfusato” candito

“alla pizzaiola”

Baccalà, melanzane e burrata

FORMAGGI

Selezione di formaggi irpini e lucani

DOLCI

Tatin di mela annurca, tisana fredda e gelato al latte di rose

Profumi d’autunno “ricotta, fichi e noci”

Dolce Sicilia...pan di spagna, mandorle, arance e zafferano

Soffiato alle nocciole “avellane”, flan gelato all’arancia e cremoso di cioccolato

Cremino di cioccolata e castagne, caramello allo Strega e crema gelata