



Cetara

È nelle reti dei pescatori che si intrecciano storie e passioni.
Un mosaico di pietra e case, una torre che svetta sulla spiaggia,
l'acqua che culla le barche allineate, è Cetara.
Il mare è generoso, un miracolo senza fine. Inizia il tuo cammino.

Alici, mirtilli e mentuccia

Alici leggermente maturate, con siero di latte, vinegrette di mirtilli e mentuccia selvatica

D

Calamaro e melanzana

*Calamaro cotto ad ultrasuoni con estrazione cefalica,
rapa rossa e melanzana disidratata*

D-E

Linguine, gamberi rossi ed erbetto

Linguine alle 7 erbe con garum di gamberi rossi, burro dolce alcolico

B-G-A

Baccalà e mela candita

Baccalà affumicato con kefir ed erette spontanee

D-G

Quaglia e ostrica

*Coscette di quaglia del rifugio, marinate con shoyu,
ristretto di ostrica e composta di pomodoro corbarino, melanzana arrosto*

R

Zuppa di pesca

Zuppa di pesca sciroppata con la sua acqua, petali di fiori e gelato al seme di leccio

G-H-A

- 140,00 -

Abbinamento al calice 50,00

Il menu viene realizzato per un tavolo completo

Elenco allergeni alimentari

A Cereali contenenti glutine, B Crostacei, C Uova, D Pesce, E Arachidi, F Soia, G Latte (lattosio incluso),
H Noci, L Sedano, M Senape, N Semi di sesamo, O Anidride solforosa e solfiti, P Lupini, R Molluschi