



## 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, mirtili e mentuccia

*Alici leggermente maturate, con siero di latte, vinegrette di mirtili 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

*Baccala 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