Antipasti

Il Tagliere 8 x 100 gr

Selezione di formaggi

Blu di capra – pepato di capra - cremoso di capra – granfiorito di bufala –

Pecorino stagionato al pepe – pecorino sardo – shropshire blue

Selezione di salumi

Capocollo Lucano - guanciale Amatriciana – salame strolghino – salame felino

Soppressata e salsiccia paesana

Tresino 24

5 morsi di mare,

tartare di gambero rosso locale con stracciata, maionese di paprika e mandorle laminate , mandorle tostate

tonno rosso (abbattuto a -60°) scottato con colatura di alici su biscotto di pane e crema di cipolle rosse

tocco di polpo in doppia cottura (cbt e arrosto) con panko, crema soffice di patate

mazzancolle in tempura su alga wakame

capasanta scottata con crema di mais e corallo di nero di seppia

Croccante di Alici 16

alici ripiene con provola affumicata, panate al cornflakes

scapece di zucchine, crema di ricotta agli agrumi,

zucchine al vapore e uova di salmone

Il Polpo in carrozza 18

polpo alla piastra, mozzarella in carrozza, crema di melanzane, croccante di pasta fillo e pomodorini confit

Tartare di scottona piemontese 16

Tartare di scottona pientose e salsa al dijon

Un polentone al sud 15

Cremoso di polenta con blu di capra, funghi cardoncelli, uovo poche,
lamine di tartufo nero uncinato e polvere di lardo patanegra

14

Straccio e Carpaccio

carpaccio di manzo extra marezzato, leggermente affumicato, stracciata di bufala,
terra di olive e polvere di cappero

Per continuare

La Lampara

18

spaghettone pastificio Gentile, alici fresche del Cilento
con pesto al pistacchio, menta, bottarga di muggine di Cabras e cacioricotta

Brutto e buono

18

tortelli ripieni con lo scorfano e il suo ristretto

La Genovese di tonno

20

Candele spezzate con genovese di tonno

L'Astice

26

Linguine con l' astice

Per ogni riccio un capriccio

28

piatto dal gusto deciso...
linguine con uova di riccio e cruditè di gamberi rossi

Bottoni

18

Bottoni ripieni di genovese di vitello con salsa di blu di capra

Gnocchi ai funghi

18

Gnocchi di zucca e patate, crema di funghi cardoncelli e salsa gorgonzola dolce

Per finire

Belvedere 24

Trancio di branzino piastrato, ciambottina cilentana
con tomino di alpeggio piastrato

Il baccalà 22

Baccalà cotto a bassa temperatura, crema di friarielli, salsa di gorgonzola dolce,
pomodori confit e tortino ai friarielli

Il maialino 22

Pancetta di maialino, vellutata di carote, cardoncelli alla brace e schiuma di funghi

Guanciotto 22

Guancia di vitello, il suo fondo, purè di patata, castagna al miele e insalatina
di mela

I nostri dolci

Meringa all'italiana 10 euro

Meringa, crema al limone e frolla alle mandorle

Caprese 10 euro

Caprese al cioccolato, salsa ai frutti di bosco e topping di fondente caldo

Per evitare spiacevoli inconvenienti vi preghiamo di comunicare al nostro personale, che è stato opportunamente formato, di eventuali intolleranze e allergie a cibi o bevande, in modo da potervi servire al meglio.

Dear Customer, please inform our staff if any food allergy or intolerance issue and ask whatever information/clarification relevant to our food and drinks.

Lieber Besucher/Kunden, wenn Sie einige Allergien oder Unvertraglichkeiten haben, wir Sie bitten, ihr unserem Personal Zeichen zu geben und information über unsere Nahrungsmittel und über unsere Getranke zu fragen.

Cher Client, si vous avez des allergies et /ou d'intolérances, ne hèsitez pas de les segnaler à notre personnel et demander renseignements sur nos nourritures et sur nos boissons. Estimado cliente, si usted tiene alcun tipo de alèrgia o intolerancia, le rogamos que nos lo luega saber y nos pida informacion sobre nuestras comidas y bebida.

- Tutto il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettere d, punto 3.
- In base alla stagionalità ed alla reperibilità, i prodotti potrebbero esse abbattuti all' origine.
- Nelle nostre cucine e nei nostri laboratori utiliziamo: Cereali, Crostacei, Uova, Pesce, Arachidi, Soia, Latte, Frutta a guscio, Sedano, Senape, Senape, Semi di Sesamo, Anidride Solforosa e Molluschi.
- La nostra attenzione alle allergie è molto alta e i nostri collaboratori sono a conoscenza della composizione dei piatti per aiutarla nel modo migliore nella scelta e per minimizzare il rischio, non possiamo escludere del tutto, però, una possibile contaminazione incrociata.