



La degustazione d' Estate
The summer tasting menu

Il menu degustazione di stagione vi accompagnerà in un "viaggio"
alla scoperta di sapori e profumi della nostra Terra, con gli ingredienti della stagione

Season tasting menu will take you on a journey to discover the scents and tastes
of our area with the best products in season of Amalfi Coast

Il pesce crudo del giorno
Sushi style fish of the day

Crochette di alici del Golfo ripiene di provola su friarielli e salsa di colatura di alici di Cetara
Croquettes of stuffed anchovies with smoked mozzarella-cheese from Agerola
served on broccoli and anchovies sauce from Cetara Town

Scialatielli (nuova versione) con mousse di pomodoro cuore di bue, frigitelli e tonno crudo
Scialatielli local pasta (new version) with mousse of red pumpkin with bacon of raw tuna-fish

I neri ... sfoglia di pasta a mano impastata con il nero di seppia ripiena di ricotta e aragosta,
con zuppetta di pomodorini gialli, calamaretti e pane fritto
The blacks ... home made cuttle fish ink pasta stuffed with ricotta-cheese and lobster
served with light yellow cherry tomatoes baby squid and fried bread

Polpa di pezzogna al gratin con finocchi, pomodori essiccati al sole, menta e fiori eduli
White fish gratin stewed with Greco di Tufo wine with fennel julienne, sun dried tomatoes and fresh mint

Sorbetto al limone al cucchiaino / Lemon sorbet by the spoon

Sciù fritto con yogurt di bufala e salsa al limone di Amalfi
Large fried profiteroles with yogurt-bufalo and lemon sauce of Amalfi

€. 100,00 per pers.

Ristorante - Museo Enoteca Art Gallery