

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 zucca rossa, fiori di zucchine e tonno crudo
Scialatielli local pasta (new version) with mousse of red-pumpkin with zucchini-flowers 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 datterini 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 insalata di 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 cucchiaio / 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.

I menu degustazione per la loro complessità di preparazione si intendono per tutto il tavolo
Due to the complex preparation of the degustation-menu
they are requested to be ordered for your whole table.

