

La degustazione di Stagione

The Season tasting - menu

Il menu degustazione di stagione che 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

Caponata di pane raffermo integrale con pomodorini, pesce del giorno crudo,
emulsione di olio con una nuvola di aria di limone d'Amalfi
Whole wheat stale bread mixed with red and yellow cherry tomatoes, raw-fish,
oil emulsion and cloud of air with a lemon scent

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 nature (nuova versione) con verdure e pesce azzurro
Scialatielli local pasta (new version) inspired by nature with vegetables and raw blue fish

I neri ... sfoglia di pasta a mano impastata con il nero di seppia ripiena di ricotta e aragosta,
con zuppetta di pomodorini, 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

€. 110,00 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.