



ALICI


CUCINA MEDITERRANEA

Tipico
Cilentano

Antipasti crudi & cotti

Crudo di mare	32,00 €
Tartare & carpaccio (<i>piccola degustazione di tartare e carpacci secondo disponibilità</i>)	30,00 €
Tartare di scampi, mozzarella di bufala, acqua di pomodoro ed origano di montagna	29,00 €
Tartare di tonno maionese al capperò ed olive	21,00 €
Tartare di gambero carabineros (100gr ca.) con gel agli agrumi e gazpacho ai lamponi	29,00 €
Tartare di pescato del giorno profumata al limone	21,00 €
Carpaccio di baccalà con insalata di rinforzo	18,00 €
Carpaccio di pescato marinato al limone, olio evo e peperoncino	22,00 €
Salmone affumicato con salsa r�moulade e burro all'aringa affumicata	21,00 €
Alici marinate al limone, peperoncino, clorofilla al prezzemolo	15,00 €
Alici dorate e fritte con stracciata di bufala, scarola croccante e pomodoro secco	16,00 €
Insalata di polpo, patate ed ortoggi	23,00 €
Zuppetta di sconigli, datterini e peperoncino	18,00 €
Sout� di vongole bianche	24,00 €

Primi Piatti

Tagliolino di Semola con cozze, fave, piselli, datterini e ricotta salata di podolica	24,00 €
Scialatielli fatti a mano allo scoglio	25,00 €
Candela di Gragnano alla genovese di tonno	21,00 €
Pasta mista alla pescatora con fagioli di Controne 	23,00 €
Pacchero mantecato alla ricotta di bufala e rag� ai 4 pomodori !!!scarpetta obbligatoria!!!	19,00 €
Primo del giorno secondo disponibilit�	25,00 €

Secondi

Polpo Arrosto con salsa alla marinara , nero di seppia e pane saporito croccante	23,00 €
Filetto di pescato alla brace con verdure di stagione	26,00 €
Seppia scottata con carciofi e porro	21,00 €
Tonno scottato con verdure all'orientale e salsa sriracha	23,00 €
Fritto misto di mare	22,00 €
Baccal� e mazzancolle in tempura con salsa spicy e maionese agli agrumi	23,00 €

Di terra

Pizza frita con verdure di stagione	14,00 €
pizza frita cilentana	12,00 €
Antipasto misto paestum	21,00 €
Filetto di manzo 200gr ca alla brace	28,00 €
Trittico Cilentano al Rag�	22,00 €
Selezione formaggi e confetture (pz)	4,00 €

Contorni

Verdura del giorno	8,00 €
Patatine fritte	6,00 €
Insalata	5,00 €

Dessert & fruit's

Dessert del giorno	8,00 €
Gelati di nostra produzione	8,00 €
Sorbetto	6,00 €
Frutta di stagione	7,00 €

Coperto € 3,50
Acqua/Bibite € 3,00

Degustazione




"Chef fai tu!!!"

5 portate € 60_{p.p.}
(2 antipasti, 1 primo, 1 secondo, dolce) *escluso domenica e festivi*

7 portate € 85_{p.p.}
(4 antipasti, 1 primo, 1 secondo, dolce) *escluso domenica e festivi*

Il Menu Degustazione deve essere scelto da tutti i commensali allo stesso tavolo.

LISTA ALLERGENI

SIMBOLO	ALLERGENE	DESCRIZIONE	SIMBOLO	ALLERGENE	DESCRIZIONE
	Glutine	Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati.		Frutta a guscio e derivati	Tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi.
	Crostacei e derivati	Sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili.		Sedano e derivati	Presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.
	Uova e derivati	Tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme ecc.		Senape e derivati	Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda
	Pesce e derivati	Inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali.		Semi di sesamo e derivati	Oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine.
	Arachidi e derivati	Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi.		Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2	Usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta.
	Soia e derivati	Latte, tofu, spaghetti, etc.		Lupino e derivati	Presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrosti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine.
	Latte e derivati	Yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte.		Molluschi e derivati	Canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc.
	Congelato o surgelato	Sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.		Abbattuto	Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizione del regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3

ALICI

CUCINA MEDITERRANEA

Via Tavernelle, 6 - Via Magna Graecia, 564

84047 - Capaccio Paestum (SA)

Tel. 0828 199 62 04