

A large, irregular watercolor splash in shades of teal and blue serves as the background for the title. Below the splash, a school of stylized fish in various shades of blue and one red fish is swimming.

ALICI

CUCINA MEDITERRANEA

**Tipico
Cilentano**

Degustazione

un Menù a mano libera dello Chef Giovanni Prearo, basato sul pescato locale ed ortaggi di stagione. Le nostre proposte sono frutto di esperienze, di racconti, a volte preparate al momento, perché i nostri amici pescatori ci sorprendono con pescato inaspettato. Un'esperienza sempre diversa e spesso irripetibile. Buona Navigazione.

10 soste

Punta Campanella, Capo Palinuro € 105,00

7 soste

Amalfi, Paestum € 75,00

5 soste

Agropoli, Baia Degli Infreschi € 60,00

La scelta del menù degustazione dovrà essere uguale per l'intero numero di commensali al tavolo.

gli antipasti

Crudi, Tartare e Carpacci

Crudo di Mare (consigliato per una persona)	€ 30,00
Tartare di Tonno, Maionese al Capperò ed Olive	€ 18,00
Tartare di Pescato del Giorno, Tartufo e Gel al Lime	€ 19,00
Tartare di Gamberi Rossi, Gel agli Agrumi, Polvere di Limone ed Estratto di Basilico	€ 21,00
Tartare di Scampi, Mandorle Salate e Maionese agli Agrumi	€ 25,00
Carpaccio di Pescato del Giorno	€ 21,00
Alici Marinate al Limone	€ 12,00
Selezione Caviale (<i>Vedi Carta Caviale</i>)	

Cotti

Alici Dorate e Fritte, Stracciata di Bufala, Datterino Semi Dry, Scarola Croccante	€ 16,00
Zuppetta di Vongole Bianche con Verdure di Stagione e Biscotto di Pattano	€ 22,00
Pizza Fritta con Verdure di Stagione, Alici e Peperoncino	€ 13,00
Polpo alla Brace con Salsa Diavola, Patate e Bacon	€ 21,00
Antipasto all'Italiana	€ 22,00
Scampi Gratinati	€ 25,00
Baccalà E Mazzancole In Tempura	€ 25,00
Cappuccino Uovo, Patate E Caviale 10gr.	€ 24,00

Di Terra

Antipasto Misto Paestum	€ 18,00
Pizza Fritta alla Cilentana	€ 8,00
Zuppa di Fagioli di Controne, Peperoni Cruschi e Salsiccia Pezzentella	€ 12,00
Uovo Fritto e non solo.....	€ 14,00

Primi Piatti

Spaghetti, Cavolfiore e Caviale	€ 24,00
Pasta Mista alla Pescatora con Fagioli di Controne	€ 22,00
Candele con Genovese di Tonno	€ 19,00
Risotto, Totani e Patate	€ 23,00
Primo del Giorno (Secondo Disponibilità)	€ 25,00
Cavatelli Fatti a Mano con Ragù di Salsiccia Pezzentella e Cacioricotta di Capra	€ 16,00
Crespelle Paestum	€ 15,00

Secondi Piatti

Fritto Misto di Mare con Verdure Croccanti	€ 21,00
Filetto di Pescato con Scapece di Zucchine	€ 26,00
Calamaro Ripieno con Salsiccia Pezzentella, Pane e Broccoli	€ 21,00
Trancio di Tonno con Fondo Bruno di Manzo e Maionese al Capperone	€ 22,00

Di Terra

Salsiccia alla Brace, Provola Affumicata e Broccoli Saltati	€ 15,00
Tagliata di Manzo alla Brace con Verza e Finocchietto	€ 26,00
Una Milanese al Sud	€ 16,00

Contorni

Insalata	€ 4,00
Patatine Fritte Tagliate a Mano	€ 6,00
Verdure Grigliate	€ 8,00

Dessert di Nostra Produzione

Cannoncino con Ricotta di Bufala e Marmellata Limone e Zafferano	€ 8,00
Profiterole ai Tre Cioccolati	€ 9,00
Millefoglie con Chantilly alla Vaniglia del Madagascar e Crema al Cioccolato	€ 8,00
Sorbetto al Limone	€ 5,00

Coperto € 3,00

Come disposto dalla legge 1169/2011 CE. Per qualsiasi informazione su sostanze ed allergeni rivolgersi al personale di sala. Gli alimenti come carne e pesce, da noi acquistati freschi, hanno subito un trattamento di bonifica preventiva mediante il sottovuoto e abbattimento di temperatura a -20° conforme alla prescrizione del Reg.(CE) 853/2004.

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.
	Crostaicei 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