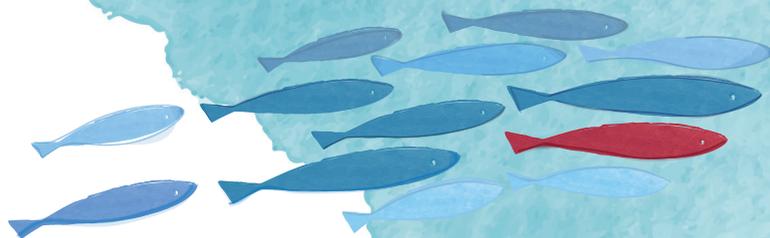


# ALICI

CUCINA MEDITERRANEA



**Tipico  
Cilentano**

# Degustazione

Un Percorso Culinario a mano libera dello Chef Giovanni Prearo. Il Menù Degustazione si compone da piatti che raccontano la stagionalità e la territorialità delle nostre materie prime, attraverso una ricerca costante della semplicità e concretezza del gusto. 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.  
Escluso sabato sera e domenica a pranzo

## Sfizi di Mare

Pane ai cereali tostato con burro della normandia affumicato al rosmarino ed alici salate	€ 12,00
Tris di Bao Bun (cocktail di gamberi, Ragù di Polpo, tartare di tonno con salsa ai peperoni)	€ 12,00
Pizza fritta con verdure di stagione alici salate e peperoncino	€ 14,00
Baccala e mazzancolle in Tempura con salsa spicy e mayo agli agrumi	€ 14,00
Caprese di alici	€ 13,00
Cozze gratinate	€ 15,00

## Gli Antipasti

### Crudi, Tartare e Carpacci

Crudo di Mare (consigliato per una persona)	€ 30,00
Tartare di Pescato del giorno secondo disponibilità	€ 22,00
Carpaccio di Pescato del Giorno alla mediterranea	€ 25,00
Alici Marinate al Limone, Peperoncino, Clorofilla di Prezzemolo	€ 14,00

### Cotti

Alici Dorate e Fritte, Stracciata di Bufala, Datterino Semi Dry, Scarola Croccante	€ 16,00
Scarola Croccante	€ 16,00
Polipetti alla Luciana	€ 18,00
Insalata di gamberi rossi, rucola, parmigiano, olio bio	€ 25,00
Calamaro spadellato con Carciofi	€ 18,00
Zuppetta di Vongole Bianche con Verdure di Stagione	€ 22,00
Insalata di Polpo Verace con Ortaggi di stagione	€ 21,00
Scampi Gratinati	€ 25,00

### Di Terra

Misto Paestum (bocconcino di bufala 125gr, Prosciutto crudo San Daniele 36 mesi, Carciofini Maida)	€ 18,00
Pizza Fritta Alla Cilentana	€ 8,00
Crostoni ai cereali con caciocavallo podolico e Lonzardo	€ 13,00

## Primi Piatti

Spaghetti Lupini, pomodorini del Piennolo del Vesuvio ed asparagi selvatici del Cilento	€ 21,00
Pasta Mista Alla Pescatora Con Fagioli Di Controne Slow Food	€ 22,00
Candele Con Genovese Di Tonno	€ 19,00
Tagliatella di Semola Al Rugù Di Polpo Verace e Moscardini	€ 23,00
Scialatielli ai Frutti di Mare	€ 19,00
Ravioli di ricotta di bufala con carciofi e salsa di provola di bufala	€ 16,00

## Secondi Piatti

Fritto Misto di Mare con Verdure Croccanti	€ 21,00
Filetto di Pescato con Carciofi Saltati	€ 26,00
Calamaro ripieno alla cilentana	€ 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 del giorno	€ 7,00

## Selezione formaggi richiedi carta

<b>Dessert di Nostra Produzione</b>	€ 8,00
-------------------------------------	--------

Pescato del giorno	€ 6,50 etto
Gamberoni rossi	€ 10,00 etto
Scampi	€ 12,00 etto
Astice blu, Aragosta	€ 16,00 etto

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.
	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