

Antipasti

- ✓ Sfizi della casa
- ✓ Cultatello irpino con bocconcini di bufala
- ✓ Tagliere di salumi misti nostrani
- ✓ Tagliere di salumi e formaggi
- ✓ Antipasto di mare

Specialità

- ✓ “Iammarielli” (gamberetti di fiume)
- ✓ Carpaccio di baccalà
- ✓ Zuppa di terra
- ✓ Zuppa di mare

Primi

- ✓ Mezzi paccheri allo stoccafisso
- ✓ Ravioli al baccalà
- ✓ Zitoni spezzati al ragù di capra
- ✓ Primi di mare
- ✓ Pasta mista con legumi o patate
- ✓ Pasta al forno o ripiena

✓ *Per conoscere le specialità del giorno chiedi alla signora Antonietta*

✓ Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

Secondi

- ✓ Stoccafisso arrecanato o all'insalata
- ✓ Baccalà fritto o in cassuola
- ✓ Alici di Cetara fritte
- ✓ Anguille fritte
- ✓ Pescato del giorno
- ✓ Frittura di pesce
- ✓ Braciola di Capra
- ✓ Tagliata di bovino adulto con rucola e scaglie di parmigiano
- ✓ Costata di bovino adulto (circa 700 gr)

Piatti tipici *Secondo stagionalità e/o disponibilità*

- ✓ Carpaccio di stoccafisso
- ✓ Zuppa di anguilla al sugo piccante
- ✓ Minestra maritata
- ✓ Trippa al sugo
- ✓ Zuppa Forte (soffritto)
- ✓ Scarola “mbuttunata”

Dolci della casa

- ✓ Pane & Coperto - Acqua
- ✓ Caffé - Amari, Grappe, Distillati

“*Buono, Pulito e Giusto*” è il motto cardine che si cela dietro le nostre ricette, dimostrato dall'utilizzo quotidiano che facciamo dei prodotti **presidio Slow-Food**. Alcuni di questi sono: Fagioli di Controne (Sa), Ceci di Cicerale (Sa), Cacioricotta Cilentana (Sa), Olive di Caiazzo (Ce), Papacella Napoletana (Na-Ce), Antico Pomodoro di Napoli (Na).