

La degustazione d'Autunno

The Autumn 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

Pesce del giorno crudo con caponata di pane integrale e insalata di pomodorini, emulsione di olio e 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

L'originale...gli Scialatielli (nuova versione) nature con verdure e pesce azzurro crudo

The Original... Scialatielli local pasta (new version) inspired by nature with vegetables and raw blue fish

I neri ... sfoglie di pasta a mano impastate con il nero di seppia ripiene di ricotta e aragosta, con zuppeta 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 finocchi e Greco di Tufo, pomodorini essiccati al sole e i profumi della Costa d'Amalfi

White fish gratin stewed with Greco di Tufo wine with fennel julienne, sun dried tomatoes and the scents of the Amalfi-Coast

Sorbetto al limone al cucchiaio / Lemon sorbet by the spoon

Sciù fritto con salsa di limone di Amalfi

Large fried profiteroles and lemon sauce of Amalfi

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

€. 130,00 per pers.