




Benvenuti al Cormorano,
il Cormorano è un uccello che si tuffa in acqua e pesca il pesce vivo.
Nel 2000 per volontà della famiglia Ruocco nasce su questa collina
all'interno di questo palazzo del 1500 questo accogliente locale.


Lieti di essere qui per Voi, ogni giorno con passione Vi
proponiamo di assaporare le nostre selezioni di materie prime di
qualità, abbinamenti e preparazioni. Vivi un'esperienza!

Buon Appetito.

Antipasti

Il Cormorano 6 assaggi di pesce <i>Gambero, melone e ciliegia di bufala</i> <i>Seppia e battuto di fagiolini alla menta</i> <i>Mantecato di spatola, cipolle di tropea all'agro</i> <i>Spigola marinata con ricotta e fichi cilentani</i> <i>Polpo, patate, pomodoro, olive e la sua mayonese</i> <i>Croque di pesce spada insalata di finocchi e arance</i>		€ 15,00
Carpaccio di gamberi di nassa, yogurt, agretto alle ciliegie e misticanza		€ 12,00
Spigola alla brace, fresella di Pattano e succo di mozzarella		€ 12,00
Frutti di mare gratinati al limone, passatina di ricotta di fuscella		€ 13,00
Zuppa di cozze... briciole di tarallo (cozze, lumache di mare e polpo in conserva di peperone)		€ 13,00
Fiore di zucca ripieno di ricotta e provola, crema fredda di zucchine, pomodori e olive		€ 9,00

Primi

Spaghetto a' vongole <i>Spaghetti di Gragnano, vongole e lupini di mare, pomodori alla brace</i>		€ 13,00
'O purpo se coce dint'a ll'acqua soja <i>Linguine di Gragnano, bolognese di polpo e pomodoro San Marzano</i>		€ 13,00
Il Gambero "rosso" e i peperoncini "verdi" <i>Paccheri, gamberi, peperoncini verdi friarielli e pomodoro alla griglia</i>		€ 14,00
Il risotto "come una zuppa di pesce" <i>Riso Carnaroli al ragù di pesci di scoglio, zucchine e fior di zucca</i>		€ 13,00
Candele spezzate alla genovese...di tonno <i>Basilico, pecorino e pepe</i>		€ 13,00
I Pennoni di Gragnano...e la ciambotta <i>Pennoni di Gragnano dop, Verdura dell'orto e ricotta</i>		€ 11,00

Secondi

La Triglia in Parmigiana <i>Triglia, Mozzarella di Bufala, puré di melanzane affumicate e pesto di pomodori arrostiti</i>	€ 13,00
La Spatola e la Caponata <i>Millefoglie di spatola alle erbe con caponatina di verdure in agrodolce</i>	€ 12,00
Agropoli mare e terra... <i>bocconcini di pesce e verdure in tempura</i>	€ 14,00
“Acqua Pazza” di Pesci e Crostacei... <i>Seppia, triglia, spigola, frutti di mare, gamberi (quello che c'è oggi dal mare)</i>	€ 18,00
“Pizzaiola” di Tonno rosso <i>Tagliata di tonno, fagiolini all'agro e sugo alla pizzaiola</i>	€ 16,00
Manzo e Bufala <i>Tagliata di Manzo, misticanza d'insalata, e caciottella di Bufala alla griglia</i>	€ 15,00



Contorni

Dall'orto oggi, assaggi di verdure e ortaggi	€ 7,00
Insalata caprese, con Mozzarella di Bufala, Pomodoro e Basilico	€ 9,00
Insalata mista, misticanza di erbette	€ 5,00

Dolci

Panna cotta di bufala, coulis di frutti rossi e tegole alle mandorle	€ 6,00
Crumble con cremoso alla vaniglia, mousse al cioccolato, arance al grand marnier	€ 6,00
Cannolo aperto, ricotta di bufala, composta di fichi del Cilento e arance candite	€ 7,00
Babà alla Piña Colada	€ 6,00

Frutta

Affettato di frutta fresca	€ 6,00
Ciliegie al ghiaccio	€ 5,00
Carpaccio d'ananas e coulis di frutto della passione	€ 5,00



Coperto € 2,00

Degustazioni

TRADIZIONE

Polpo, patate, pomodoro, olive e la sua mayonese

Croque di pesce spada insalata di finocchi e arance

Spaghetto 'a vongole e lupini con pomodori alla brace

“Pizzaiola” di Tonno rosso

Tagliata di tonno, fagiolini all'agro e sugo alla pizzaiola

Cannolo aperto, ricotta di bufala, composta di fichi del Cilento e arance candite

€ 38,00

MARE DENTRO

Frutti di mare gratinati al limone, passatina di ricotta di fuscella

Il risotto “come una zuppa di pesce”

Riso Carnaroli al ragù di pesci di scoglio, zucchini e fior di zucca

Agropoli... bocconcini di pesce e verdure in tempura

La Triglia in Parmigiana

Babà alla Piña Colada

€ 48,00

VEGGY

Fiore ripieno di ricotta e provola, crema fredda di zucchini e pomodoro

I Pennoni di Gragnano...e la ciambotta

Pennoni di Gragnano dop, Verdura dell'orto e ricotta

Melanzane “a scarpone” pomodoro olive e capperi

Carpaccio d'ananas e coulis di frutto della passione

€ 32,00

**i prezzi si intendono a persona escluso bevande*

