




# MENÙ


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 8 assaggi di pesce Gambero, pomodoro alla brace, ciliegina di bufala Seppia e piselli Tataki di tonno fagioli e cipolla Sgombro in carpione Mantecato di spatola, peperoni arrosto Spigola, ricotta di bufala e fichi bianchi del Cilento Polpo, purea di patate al limone e pesto di olive nere Alici, pane peperino, prezzemolo, pomodori degli Alburni e ricotta		€ 15,00
Hachè di gamberi bianchi, yogurt di bufala e succo di fragole		€ 12,00
Spigola alla brace, fresella di Pattano e zuppa di mozzarella		€ 12,00
Agropoli mare e terra... bocconcini di pesce e verdure in tempura		€ 13,00
Hamburger di tonno rosso uovo e uova (maionese di bottarga e uovo all'occhio di bue)		€ 13,00
Parmigiana della tradizione con mozzarella di bufala		€ 10,00

## Primi

Puttanesca di Mare Linguine di Gragnano, alici, olive nere, capperi e pomodorini di corbara		€ 11,00
Il Gambero e il Carciofo Paccheri, gamberi e Carciofi di Paestum IGP		€ 14,00
Il risotto al "nero" e seppie "bianche" Riso Carnaroli al nero con seppie		€ 12,00
Spaghetto a' vongole Spaghetti di Gragnano, vongole e lupini di mare, pomodori alla brace		€ 13,00
Pacchero DOP Paccheri di Gragnano dop, Pomodoro San Marzano dop, olio dop		€ 10,00

## Secondi

La Triglia in Parmigiana Triglia, Mozzarella di Bufala, purè di melanzane affumicate e pesto di pomodori arrostiti		€ 13,00
La Spatola e la Caponata Millefoglie di spatola alle erbe con caponatina di verdure in agrodolce		€ 12,00
Il Rospo di Controne Pescatrice steccata al lardo in zuppetta di fagioli di Controne		€ 14,00
"Acqua Pazza" di Pesci e Crostacei... Seppia, triglia, spigola, frutti di mare, gamberi (quello che c'è oggi dal mare)		€ 18,00
Manzo e Bufala Tagliata di Manzo, misticanza d'insalata, e caciottella di Bufala alla griglia		€ 15,00

## Contorni

Dall'orto oggi, assaggi di verdure e ortaggi	€ 6,00
Insalata caprese, con Mozzarella di Bufala, Pomodoro e Basilico	€ 8,00
Insalata mista, misticanza di erbe	€ 5,00

## Dolci

Crema brûlée alla vaniglia, composta di frutti rossi e panna	€ 6,00
Tartelletta, crema di limoni e fragole, meringata e salsa al basilico	€ 6,00
Cannolo aperto, ricotta di bufala, composta di fichi e arance candite	€ 7,00
Un altro Tiramisù...	€ 6,00

## Frutta

Affettato di frutta fresca	€ 6,00
Insalata di fragole con crema al limone	€ 5,00
Carpaccio d'ananas e coulis di frutti rossi	€ 5,00



Coperto € 2,00



## Degustazioni

### TRADIZIONE

Polpo alla brace, patate al limone e olive  
Alici, pane peperino e prezzemolo  
Spaghetto 'a vongole, lupini di mare e pomodori alla brace  
Pesce spatola con caponata  
Tartelletta, crema di limone, fragole, meringata e salsa al basilico  
€ 35,00

\*\*\*

### MARE DENTRO

Seppie e piselli  
Agropoli... bocconcini di pesce e verdure in tempura  
Risotto alla Pescatora  
Il Rospo di Controne, pescatrice e zuppetta di fagioli  
Un altro Tiramisù...  
€ 45,00

\*\*\*

### SUGGERZIONI

Hachè di gamberi bianchi, ricotta di bufala e succo di fragole  
Hamburger di tonno uovo e uova  
Paccheri, Gamberi e Carciofi di Paestum IGP  
"Acqua Pazza" di Pesci e Crostacei (quello che c'è oggi dal mare)  
Cannolo scomposto, ricotta di bufala, fichi e arance candite  
€ 48,00

\*\*\*

### VEGETARIANO E VEGANO

Fresella e melanzana affumicata  
Paccheri carciofi, zenzero, peperoncino e pesto d'aglio arrosto  
Schiacciata di patate al limone, peperoni arrosto e patè di olive  
Carpaccio d'ananas e coulis di frutti rossi  
€ 28,00

