



RISTORANTE  
IL CORMORANO

*Menù*

#MareInCucina

Aperto a Pranzo e Cena  
ore 12:00 - 15:00  
ore 20:00 - 24:00

Porto di Agropoli  
Costa Blu del Cilento  
tel. 0974 823900  
cell. 349 6406703 - 349 5350088

www.ristoranteilcormorano.it  
info@ristoranteilcormorano.it



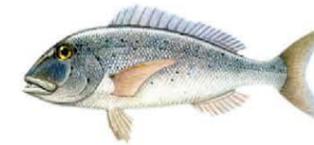
*Pesce spada*



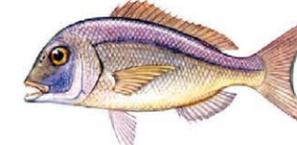
*Tonno*



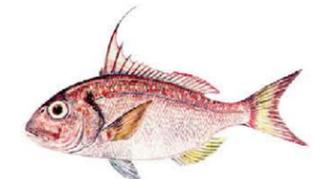
*Ricciola*



*Dentice imperiale*



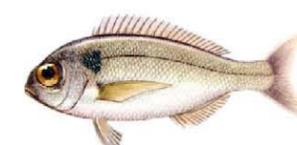
*Dentice praio*



*Dentice corazziere*



*Orata*



*Pezzogna*



*Luvaro*



*Spigola*



*Sarago*



*Mormora*



*San Pietro*



*Cernia*



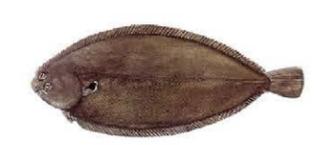
*Triglia*



*Scorfano*



*Coccio*



*Sogliola*



Associazione Maitres  
Italiani Ristoranti e Alberghi





*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 la nostra selezione di materie prime di qualità, abbinamenti  
e preparazioni curate dal nostro Chef Gennaro Raia.*

## Antipasti

Antipasto del Cormorano (5 assaggi di antipasti di mare) <i>minimo due persone</i>	€ 14,00 <i>a persona</i>
Polpo verace scottato in padella su fagioli del Cilento	€ 12,00
Insalatina di mare tiepida e limone al sale marino	€ 13,00
Gratinati di gamberi rosa e cozze	€ 11,00
Tagliata di Seppie e cime di broccoli con crostini di grano	€ 10,00
Alici marinate al profumo di limo-arancio	€ 9,00
Mozzarella di bufala campana con pomodori cuore di bue alla caprese	€ 10,00

## Primi

Gnocchetti di patate, vongole e fiori di zucca	€ 14,00
Risotto alla pescatora a regola d'arte <i>minimo due persone</i>	€ 13,00 <i>a persona</i>
Scialatielli ai frutti di mare	€ 14,00
Corteccia con calamari e pomodorini	€ 12,00



## Secondi

Pesce spada alla griglia con mentuccia fresca	€ 16,00
Frittura di Gamberi e Calamari	€ 14,00
Trancio di tonno rosso in salsa di pomodori, capperi e olive	€ 16,00
Sauté di frutti di mare con crostini fritti	€ 15,00
Filetto di orata al forno con patate	€ 14,00
Seppie alla griglia	€ 11,00
Pescato del giorno ( <i>al forno, alla griglia, al sale, all'acqua pazza</i> )	€ 6,00 <i>per gr.100</i>
Filetto di vitello alla griglia con verdure	€ 16,00



## Contorni

Insalata mista con Olio Extravergine di Oliva "Racconto"*	€ 5,00
Patate bio al forno con rosmarino	€ 5,00
Broccoletti di rapa saltati con Olio Extravergine di Oliva "Impronta"*	€ 5,00

\*Olio Impronta di Marco Rizzo - Felitto - Cilento, ha ottenuto due foglie su Oli d'Italia 2016 del Gambero Rosso classificandosi tra i primi 5 ad Olio Capitale, uno dei maggiori eventi internazionali sull'extravergine di qualità.



## I Nostri Dolci dello Chef

Ricotta, pera e mirtilli su biscotto alle nocciole	€ 6,00
Delizia al limone Cilentana	€ 6,00
Babà napoletano con crema chantilly	€ 6,00
Cuore caldo al cioccolato	€ 6,00

## Frutta

Affettato di frutta fresca	€ 6,00
Tagliata di Ananas e Fragole	€ 6,00



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

Coperto € 2,00

