




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

<p>Il Cormorano <i>9 assaggi di pesce</i> <i>Gambero, pomodoro alla brace, ciliegina di bufala</i> <i>Seppia e piselli</i> <i>Tataki di tonno fagioli e cipolla</i> <i>Ostrica, stracciatella di bufala e frutto della passione</i> <i>Sgombro in carpione</i> <i>Mantecato di spatola, peperoni arrosto</i> <i>Cernia, guancia e fichi</i> <i>Polpo, purea di patate al limone e pesto di olive nere</i> <i>Cuoppo di alici, pane peperino, prezzemolo, pomodori degli alburni e ricotta</i></p>		€ 15,00
Hachè di gamberi bianchi, yogurt di bufala e succo di fragole		€ 12,00
Spigola, fresella di Pattano e zuppa di mozzarella		€ 12,00
Agropoli mare e terra... bocconi di pesce e verdure in tempura		€ 13,00
Tartara di tonno, tuorlo d'uovo e maionese alla bottarga, capperi e cipollina		€ 13,00
Parmigiana della tradizione con mozzarella di bufala		€ 10,00

Primi

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

Secondi

La Triglia in Parmigiana	€ 13,00
<i>Triglia, Mozzarella di Bufala, puree di melanzane affumicate e pesto di pomodori arrostiti</i>	
La Spatola e la Caponata	€ 12,00
<i>millefoglie di spatola alle erbe con caponatina di verdure in agrodolce</i>	
Il Rospo di Controne	€ 14,00
<i>Coda di Rospo, steccata al lardo in zuppetta di fagioli di Controne</i>	
“Acqua Pazza” di Pesci e Crostacei...	€ 18,00
<i>Astice, triglia, spigola, vongole, gamberi e quello che c'è oggi dal mare leggermente piccante</i>	
Bufalo e Bufala	€ 15,00
<i>Tagliata di Bufalo, misticanza d'insalata, e caciottella di Bufala alla griglia</i>	



Dolci

Tartelletta alla crema di limoni e fragole, meringata e salsa al basilico	€ 6,00
Cannolo aperto, ricotta di bufala, composta di fichi e arance candite	€ 6,00
Un altro Tiramisù...	€ 6,00

Frutta

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



Degustazioni

TRADIZIONE

Polpo alla brace, patate affumicate e olive

Alici, pane peperino e prezzemolo

Spaghetto 'a vongole e lupini con pomodori alla brace

Pesce spatola con caponata

Tartelletta alla crema di limone, fragole meringata e salsa al basilico

€ 35,00

MARE DENTRO

Seppie e piselli con yogurt di bufala

Agropoli... bocconcini di pesce e verdure in tempura

Linguine, alici, olive nere, capperi e pomodorini

Risotto Crostacei, Zafferano e Agrumi

Il Rospo di Controne, coda di rospo e zuppetta di fagioli

Un altro Tiramisù

€ 45,00

SUGGERZIONI

Hachè di gamberi bianchi, yogurt di bufala e succo di fragole

Tartara di tonno, tuorlo d'uovo e maionese alla bottarga, capperi e cipollina

Ostrica, stracciatella e frutto della passione

Sgombro in carpione

Paccheri, Gamberi e Carciofo di Paestum IGP

"Acqua Pazza" di Pesci e Crostacei (quello che c'è oggi dal mare)

Cannolo scomposto, ricotta di bufala, mostarda di fichi e arance candite

€ 55,00

VEGANO

Fresella, pomodori e melanzana affumicata

Paccheri carciofi e limone

Schiacciata di patate al limone, peperoni arrosto e patè di olive

Carpaccio d'ananas e coulis di fragole

€ 30,00

**i prezzi si intendono a persona escluso bevande*