

ANTIPASTI

appetizers

**Acquasale al tonno, fresella, olive,
capperi, pomodorini, origano e olio extra vergine**

*acquasale with tuna, fresella, olives, capers,
cherry tomatoes, oregano and extra virgin olive oil*

€ 15

Antipasto del Cormorano

cinque assaggi secondo il pescato

cormorant appetizer: five tastings according to catch of the day

€ 22

**Polpo verace arrosto su crema
di patate aromatizzate al limone**

roasted octopus on cream lemon flavored potatoes

€ 20

Insalata di mare alla mediterranea

*polpo verace, gamberetti, seppia, cozze, patate, sedano, cipolle e carotine
mediterranean seafood salad octopus, shrimp, cuttlefish, mussels, potatoes,
celery, onions and baby carrots*

€ 20

**Vesuvio di melanzane, ricotta di bufala
su vellutata di pomodoro San Marzano**

vesuvius of aubergines, buffalo ricotta on San Marzano tomato cream

€ 15

Caprese di bufala con pomodori cuore di bue, origano e basilico

buffalo caprese with oxheart tomatoes, oregano and basil

€ 15

PRIMI

first courses

Spaghetti alle acciughe, olive e capperi

spaghetti with anchovies, olives and capers

€ 16

Paccheri allo scoglio

"Paccheri" typical pasta with seafood, squid and shrimps

€ 24

Scialatielli ai frutti di mare

"Scialatielli" typical pasta with seafood

€ 22

Gnocchi di patate con vongole e fiori di zucca

Potato gnocchi with clams and courgette flowers

€ 20

Cavatelli alla sorrentina con fiordilatte, pomodoro e basilico

Cavatelli alla sorrentina with fiordilatte, tomato and basil

€ 15

SECONDI

second courses

Sauté di frutti di mare

sauté seafood in pan

€ 22

Frittura di gamberi, calamari, triglie e alici

fried shrimps, squid, mullet and anchovies

€ 23

Pescato del giorno all'acqua pazza

Fish of the day in crazy water with cherry tomatoes

€ 28

Pesce spada alla griglia con insalata mista

grilled swordfish with mixed salad

€ 26

Entrecote alla griglia con insalata di pomodori e origano

grilled entrecote with tomato and oregano salad

€ 23

CONTORNI

sides dishes

Zucchine, melanzane e peperoni saltati in padella

sauteed zucchini, aubergines and peppers

€ 7

Patate al forno

baked potatoes

€ 7

Zucchine alla scapece

fried courgettes seasoned with oil, vinegar and mint

€ 7

Insalata mista

mixed salad

€ 7

DOLCI

dessert

Cannolo aperto, ricotta di bufala, composta di fichi bianchi del cilento, arance candite e cioccolato

*open cannoli, buffalo ricotta, compote
of white Cilento figs, candied oranges and chocolate*

€ 9

Tiramisù al caffè espresso

tiramisù with espresso

€ 9

Delizia al limone

cheese cake and pear

€ 9

Coppa gelato artigianale

homemade ice cream cup

€ 9

Coperto € 3
covered

ALLERGENI

INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DEGLI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI

Si avvisa la gentile clientela che in alcuni piatti e bevande preparati e somministrati in questo esercizio, sono contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Lupini e prodotti a base di lupini
13. Molluschi e prodotti a base di molluschi
14. Anidride solforosa e solfiti.

Invitiamo gli interessati a richiedere ogni informazione sugli ingredienti allergeni utilizzati per i singoli piatti/bevande proposti in menù/listino al personale in servizio.

ALLEGATO II - "SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE" REG.1169/2011

1. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio(*);
 - b) maltodestrine a base di grano (*);
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per

preparati di vitamine o carotenoidi;

b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.

6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:

- a) olio e grasso di soia raffinato (*);
- b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
- c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
- d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:

- a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
- b) lattolo.

8. Frutta a guscio, vale a dire:

mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

9. Sedano e prodotti a base di sedano.

10. Senape e prodotti a base di senape.

11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

13. Lupini e prodotti a base di lupini.

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

(*) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.