

# SUSCETTIBILE

---

SALERNO

MENÙ SETTEMBRE 2020

## ANTIPASTI

<b>Tartare di Pescato del giorno</b> pescato* in base alla disponibilità (Tonno, Orata, Ricciola, Dentice, ...) leggermente marinato e accompagnato misticanza	19 €
<b>U'Tetris</b> tetramino di gran crudo* in base alla disponibilità del pescato	37 €
<b>Cocktail di ScamBi</b> scampi* crudi con la loro maionese e iceberg à la julienne	21 €
<b>Caprese di alici</b> alici di Pioppi marinate, pomodori confit, acqua di mozzarella di bufala affumicata, tarallo e olio EVO al prezzemolo	13 €
<b>Il Fiore e la Zucchina</b> fiore di zucca in tempura ripieno di baccalà mantecato con carpaccio di zucchine leggermente piccante	15 €
<b>Il Panaro</b> tartelletta al formaggio con verdure di stagione (patate, sedano, carote, ravanelli, pomodoro, cipolla in agrodolce) e Olive ammaccate	11 €
<b>Tagliere #diversamentecilentano</b> Soppressata con Lardello "Tomeo" (100% del Cilento), Cacioricotta "Tenuta Principe Mazzacane" (presidio slow food) e Olive ammaccate	18 €

## PRIMI

<b>Risotto zucchine e gamberi di Santa Maria di Castellabate</b> risotto Carnaroli di Sibari (15 min.), con crema di zucchine, battuto di gambero rosso, lime e zenzero	23 €
<b>Mista patane e tartufo estivo</b> pasta mista con patate rosse della Sila, fonduta di Provolone del Monaco DOP, olio EVO del Cilento e tartufo estivo	19 €
<b>Spaghetti di mare</b> spaghetti con lumache di mare cotti in acqua di pomodoro, emulsione di lupini, concassé di pomodori, limone e EVO in uscita	19 €
<b>Genovese di tonno Suscettibile</b> rigatoni con genovese di tonno* a fuoco lento (9 ore), spuma di cacioricotta "Tenuta Principe Mazzacane" (slowfood) e zeste di limoni	18 €

## SECONDI

<b>Tentacoli di Polpo</b> polpo* cotto a bassa temperatura con i suoi aromi, con insalata di fagioli occhio, borlotti in crema e salicornia	23 €
<b>Tonno e Scarola</b> (250gr circa) tagliata di tonno* con marinatura tigre servito con scarola saltata	19 €
<b>Trancio di filetto di Ricciola</b> ricciola* servita con melanzana marinata e pomodorini datterino	21 €
<b>Pollo dorato</b> cosciotto di pollo* brasato servito con rosti di patate	16 €

## DOLCI

<b>Pietra Pomice</b> crumble di nocciole e di cacao con composizione di namelaka di cioccolato bianco al basilico, lamponi e salsa al cioccolato	11 €
<b>Caprese Brownie Sbagliata</b> caprese di fondente al 75% e nocciole di Giffoni con un cremoso al cioccolato e pesca bianca	12 €
<b>Cheese Cupcake</b> cheesecake con ricotta di bufala, coulis di lamponi e lamponi frozen	10 €
<b>Tiramisù</b> il tiramisù più amato del Cilento.	9 €

### Allergeni

Gluten



Sulphites



Shellfish



Lactose



Molluscs



Celery



\*Il pescato viene lavorato e abbattuto direttamente da noi al fine di garantire la salute dei nostri ospiti e una maggiore qualità. In mancanza verrà acquistato già abbattuto/surgelato a bordo. \*\*Si prega di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranza.