

# SUSCETTIBILE

SALERNO

MENÙ A LA CARTE

MAGGIO 2021

## ANTIPASTI

<b>Tartare di pescato del giorno</b> pescato* in base alla disponibilità (Tonno, Orata, Ricciola, Dentice, ...) leggermente marinato con misticanza	18 €
<b>Cocktail di ScamBi</b> scampi* crudi con la loro maionese e iceberg à la julienne	23 €
<b>Crudo in viola</b> ventresca in base alla disponibilità (Orata, Merluzzo, ...) leggermente marinata in stile ceviche con limoni della costiera	19 €
<b>Il baccalà, la sua acqua e il tartufo</b> baccalà* cotto in poche, patate gialle montate e tartufo nero di Bagnoli Irpino	19 €
<b>Mulegnane alla 3°</b> melanzana cotta in 3 passaggi (1' leggera marinatura 2' in olio a 90° 3' in forno a 190°) con pomodori confit e cacioricotta	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 al fumo di blu bufala</b> risotto carnaroli di Sibari (15 min.), barbabietola, fonduta di blu di bufala "Casa Madaio" e nocciole IGP	19 €
<b>Mista patane e tartufo</b> pasta mista con patate nostrane, fonduta di provolone del monaco DOP, olio EVO del Cilento e tartufo nero di Bagnoli Irpino	19 €
<b>Puttanesca di mare</b> spaghetti alla chitarra con alici* di Pioppi, pomodoro, olive del Cilento, e capperi	16 €
<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>Pezzogna in acque pazze</b> filetto di pezzogna* con olio, aglio di montagna, pomodorini confit e prezzemolo	29 €
<b>Tentacoli di Polpo alla luciana</b> polpo* cotto a bassa temperatura con i suoi aromi, pomodoro, capperi e olive	21 €
<b>Tonno e friarielli</b> (250gr circa) tagliata di tonno* con marinatura tigre con friarielli schiuppetati (ITA: broccoli saltati in padella)	19 €
<b>Il Maialino</b> pancia di maiale* cotta a bassa temperatura (18 ore a 68°) con crauti di cavolo rosso	19 €
<b>A' Simmental cilentana</b> (250gr circa) stracotto di manzo* podolico al vino rosso con cipolla al fondo bruno	21 €

## DOLCI

<b>Zuppa di Fragole</b> tagliata di fragole con mousse di cioccolato bianco e riduzione di fragole	10 €
<b>Bella &amp; Buona</b> torta di nocciole e mandorle con mousse di cioccolato bianco, frutti rossi della passione e crumble alle fave di cacao	12 €
<b>Ricotta e pere</b> crumble di nocciole di Giffoni, namelaka di ricotta di bufala, bavarese di pere e pepe Sichuan	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.