

SUSCETTIBILE

SALERNO

MENÙ

OTTOBRE 2021

ANTIPASTI

Tartare di tonno tonno* alalunga con avocado, misticanza, lime, pepe rosa e olio EVO del Cilento	18 €
Cocktail di ScamBi scampi* crudi con la loro maionese e iceberg à la julienne	23 €
Ù baccalà baccalà* marinato alla norvegese con the nero affumicato, somacco e nasturzio del Cilento	19 €
Le 3 Tartare tre tartare in base alla disponibilità del pescato* (Gamberoni, Dentice, Ricciola, Tonno, Ricciola) leggermente marinati	29 €
Asparagi & Uovo asparagi cotti al vapore, tuorlo d'uovo fritto, scalogno sotto sale e dragoncello	11 €
Tagliere #diversamentecilentano soppressata con lardello "Tomeo" (100% del Cilento), cacioricotta "Tenuta Principe Mazzacane" (presidio slow food) e olive ammaccate	18 €

PRIMI

Risotto di mare risotto carnaroli di Sibari (15 min.) con cocchio, scampi, lupini, cozze, zuppetta di pesce, prezzemolo e pomodoro	23 €
Lo spaghettone <i>che sgombra</i> maxi spaghettone di gragnano (15min.) con broccoli, aria di latte, sgombro e olive taggiasche	18 €
Mista patane e tartufo pasta mista con patate nostrane, fonduta di provolone del monaco DOP, olio EVO del Cilento e tartufo nero di Bagnoli Irpino	19 €
Genovese di tonno Suscettibile rigatoni con genovese di tonno* a fuoco lento (9 ore), spuma di cacioricotta "Tenuta Principe Mazzacane" (slowfood) e zeste di limoni	18 €

SECONDI

Rombo Rock costoletta di rombo* in crosta di erbe e limoni della costiera con patate Anna	25 €
Non sono un tonno filetto di palamita* fritta in mollica di pane con misticanza e maionese aromatizzata	19 €
Ricciola in Autunno filetto di ricciola* cotto a bassa temperatura con crema di scarola verde e cuore di scarola arrostito con pinoli e vinaigrette	25 €
Il Maialino slow (200gr circa) filetto di maiale* leggermente marinato e cotto a bassa temperatura con foglie di spinaci e salsa agli agrumi	21 €
Duck (150gr circa) petto d'anatra cotto a bassa temperatura con finocchietto grigliato e salsa all'anice	23 €

DOLCI

Zuppa di prugne tagliata di prugne con mousse di cioccolato bianco e infuso di Hibiscus	8 €
Bella & Buona torta di nocciole e mandorle con mousse di cioccolato bianco, frutti rossi della passione e crumble	12 €
Ero un cannolo cialda al cacao, ricotta di bufala, cioccolato fondete 70%, scorzetta di arancia e scorzetta di limoni della costiera	10 €
Tiramisù 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.

IMPROVVISAZIONE RAGIONATA

PERCORSO DEGUSTAZIONE.

LA SCELTA DEL MENÙ DI DEGUSTAZIONE SI INTENDE PER L'INTERO TAVOLO

Improvvisazione ragionata

"Esercizio costante di equilibrio tra intuito e riflessione, passione e lavoro sono alla basi del [#diversamentecilentano](#)"

Amuse bouche di benvenuto

Tartare di Tonno

Asparagi & Uovo

Lo spaghettono che sgombra

Ricciola in Autunno

Tiramisù

Carezza finale

50€
CON ABBINAMENTO DI 3 VINI 75€
ESPERIENZA DI CIRCA 80 MINUTI

NOSTRA PANIFICAZIONE INCLUSA. COPERTO 3€

WASTE NOT

PERCORSO DEGUSTAZIONE.

LA SCELTA DEL MENÙ DI DEGUSTAZIONE SI INTENDE PER L'INTERO TAVOLO

Waste Not

L'essenza del cilentano si racchiude nell'utilizzo di prodotti sostenibili, stagionali e nella trasformazione degli "eccessi della preparazione" in piatti.

Amuse bouche di benvenuto

Cocktail di Scambi

U'Baccalà

Risotto di mare

Mista Patane & Tartufo

Rombo Rock

Zuppa di Prugne

Carezza Finale

65€
CON ABBINAMENTO DI 4 VINI 95€
ESPERIENZA DI CIRCA 90 MINUTI

NOSTRA PANIFICAZIONE INCLUSA. COPERTO 3€

SUSCETTIBILE

SALERNO

IL PRANZO VELOCE #DIVESAMENTECILENTANO

ANTIPASTI

Tartare di tonno

leggermente marinata servita con misticanza, limone e olio EVO del Cilento

Tartare di Pomodoro

pomodoro in due consistenze, fonduta di parmigiano, basilico e olio EVO del Cilento

PRIMI

Puttanesca Cilentana

candela corta con alici* di Pioppi, pomodorino giallo, olive del Cilento, e capperi

Una Nerano a Salerno

spaghetti di Gragnano "Pastificio Ducato d'Amalfi" con zucchine, provolone del Monaco e basilico

SECONDI

Tonno e friarielli (150gr circa)

tagliata di tonno* con marinatura tigre con friarielli schiuppetati (ITA: broccoli saltati in padella)

Picanha (200gr circa)

Manzo alla piastra con misticanza e chips

ANTIPASTO E PRIMO **20€**

ANTIPASTO E SECONDO **25€**

ANTIPASTO, PRIMO E SECONDO **30€**

COPERTO E CAFFÈ TRUCILLO INCLUSI

*IL #PRANZOVELOCE È DISPONIBILE SOLO NEI GIORNI LAVORATIVI