



Benvenuto in Costiera

Experience: un menù ispirato ai sapori autentici della Costiera Amalfitana, con piatti che raccontano le origini di Giuseppe Naclerio

CUCINA

ANTIPASTI

TARTARE di TONNO | 20

con colatura di alici, frutti di bosco e zest di limone della costiera

POLPO all'AMALFITANA | 16

con patate lesse, olive taggiasche e sedano

ZUPPA di COZZE | 15

al pomodoro con pane bruschettato

FRESELLA

della COSTIERA | 16

con pomodorini soleggiati, stracciatella di Burrata, olive taggiasche e filetti di tonno di Cetara

PRIMI

SCIALATIELLI

all'AMALFITANA | 16

Pasta tipica della Costiera Amalfitana con vongole, gamberetti, calamari e pomodorini

FUSILLI all'ASTICE | 25

Pasta fresca con datterini e astice

SPAGHETTONE

alle VONGOLE | 20

Pasta di Gragnano IGP con vongole veraci

SCIALATIELLI

ai 3 POMODORINI | 13

3 Pomodorini freschi con stracciatella di burrata e basilico

FUSILLI POSITANO | 12

Salsa di pomodoro, stracciatella di burrata e salsiccia croccante

SECONDI

GRAN FRITTO | 20

Calamari, gamberetti, sarda e verdure pastellate

TAGLIATA di TONNO | 18

in crosta di pistacchio

FILETTO di BRANZINO | 20

al forno su foglie di limone con zucchine alla scapece

TAGLIATA di MANZO | 20

con patate al rosmarino



PIZZA EXPERIENCE

TONNO e CIPOLLA

SBAGLIATA | 15,00

Fiordilatte di Agerola e cipolla IGP di Tropea in agrodolce.

In uscita: *filetti di tonno sott'olio di Cetara, zest al limone della Costiera e carpaccio di sedano bianco*
Impasto TRADIZIONALE

PROVOLA e PATATE | 15,00

Fiordilatte di Agerola, provola fresca affumicata, patate schiacciate ed insaporite con lardo e cipolla dorata, prezzemolo e aglio, pancetta croccante e parmigiano
Impasto GRANI ANTICHI

O'SCARPARIELL | 15,00

Mozzarella di bufala, pomodorini allo scarpariello, parmigiano.

In uscita: *chips di parmigiano, basilico e olio EVO*
Impasto NAPOLI

FUNGITELLA | 15,00

Passata di pomodoro, melanzane a funghetto con datterini e basilico, olive taggiasche.

Impasto TRADIZIONALE

DOLCI

PASTIERA NAPOLETANA | 6

Torta di grano saraceno cotto con ricotta, scorza di arance e millefiori

BABÀ AL RUM | 6

Pasta lievitata bagnata al rum, ripieno di crema

DELIZIA al LIMONE | 6

Pan di Spagna con crema al limone