



“IL LUOGO IN CUI OGNI SINGOLO ALIMENTO DIVENTA PROTAGONISTA”

LA CUCINA PER NOI È FANTASIA, ISPIRAZIONE, STAGIONALITÀ, IMPEGNO, PASSIONE... È CILENTO, È “DIETA MEDITERRANEA”, È UNO STILE DI VITA; UN PERCORSO NEL QUALE LA BRIGATA DI CUCINA DE “LA PRUA” VI ACCOMPAGNERÀ AFFINCHÉ POSSIATE PERCEPIRE EMOZIONI E RICERCATEZZA IN OGNI PIATTO CHE ANDRETE AD ASSAPORARE.

WE BELIEVE THAT COOKING IS IMAGINATION, INSPIRATION, SEASONALITY, COMMITMENT, PASSION... IT'S CILENTO, IT'S "MEDITERRANEAN DIET"; THE KITCHEN TEAM WILL TAKE YOU ON A JOURNEY OF EMOTIONS AND SOPHISTICATION OF EACH DISH YOU WILL TASTE.

MENU À LA CARTE

LE INFORMAZIONI CIRCA LA PRESENZA DI SOSTANZE O DI PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE SONO DISPONIBILI, RIVOLGENDOSI AL PERSONALE IN SERVIZIO

INFORMATION ABOUT THE PRESENCE OF SUBSTANCES OR PRODUCTS THAT CAUSE ALLERGIES OR INTOLERANCES IS AVAILABLE BY CONTACTING THE STAFF

LAVORIAMO SEMPRE CON PRODOTTI FRESCHI, IN ALCUNI PERIODI DELL'ANNO POTREBBE CAPITARE CHE IN ASSENZA DI PRODOTTO FRESCO VENGANO UTILIZZATI PRODOTTI SURGELATI OPPURE ABBATTUTI E CONGELATI. IN TAL CASO IL NOSTRO RESPONSABILE DI SALA VI AVVISERÀ AL MOMENTO DELL'ORDINAZIONE.

WE WORK WITH FRESH AND SEASONAL PRODUCTS. IN SOME PERIODS, IT COULD HAPPEN TO FIND, FROZEN PRODUCT OR COMING FROM FREEZING, THROUGH A BLAST CHILLER. IF THIS WILL OCCURRED, THE MAÎTRE WILL WARN YOU AT THE MOMENT OF THE ORDER FOOD

GLI ANTIPASTI STARTERS

I Gamberoni rosso di Capo Palinuro sulla mozzarella nella mortella Palinuro Red shrimp , with tipical mozzarella "nella mortella"	25
Il Carpaccio di Tonno, nocciole, passion fruit e rucola di Acqua del Lauro Tuna Carpaccio, hazelnuts, passion fruit and wild rocket	20
La Tapas di gambero rosso di capo palinuro farina di ceci, stracciatella, insalatina di indivia belga, noci e melograno Tapas with local shrimps, chickpea flour, Stracciatella, Belgian endive, walnuts and pomegranate	22
La Zuppetta di verdure di stagione con crostacei e pescato del giorno Seasonal vegetable soup with shellfish and catch of the day	22
Il Tentacolo di polpo arrostito pomodori confit e spuma di patate allo zafferano Roasted octopus tentacle, confit tomatoes and potato's foam with saffron	22
Le Capesante, fave, burrata, lardo di Colonnata Scallops with broad beans, burrata and lardo di Colonnata	30
Il Gran crudo di mare (selezionato secondo la disponibilità giornaliera) raw seafood - selected to daily availability	50
La Parmigiana di melanzane scottata di pomodoro San Marzano e basilico Eggplant parmesan with tomato "San Marzano" and basil	18

I PRIMI PIATTI FIRST COURSES

Il Risotto con crudo e cotto di gambero rosso di Capo Palinuro al profumo di limone Rice with lemon and local shrimps	25
I Paccheri “n’gi rituorni” Tonno rosso del mare di Camerota, mandorle e polvere di liquirizia Pasta “pacchero” with tuna, almonds and liquorice powder	22
I Cavatelli alle cozze, pomodorino confit e variazione di pecorino romano Pasta “Cavatelli” with mussels, cerry tomatoes and pecorino romano cheese	22
I Tonnarelli agli scampi Pasta “tonnarello” with scampi	25
Le Linguine in “capRiccio” crudo e cotto riccio di mare, lime e pepe rosa pasta “linguine” with sea urchin pulp, lime and pink pepper	30
Le Fettuccine di farina di castagne all’astice Chestnut flour pasta “fettuccine” with blue lobster	35
Gli Spaghettoni alla Cilentana olive, capperi, aglio, pangrattato e alici di menaica Spaghetti alla Cilentana with olives, capers, garlic, breadcrumbs and menaica anchovies	25
I Fusilli al ragù alla cilentana Tipical pasta of cilento “fusilli” with tipical meat sauce “ragù”	20

La cotoletta di tonno con chips di patate viola, sale rosa e misticanza Tuna cutlet with chips of purple potatoes and pink salt and mixed salad	22
La Grigliata di mare alla prua. grilled seafood	30
La Frittura del Mare di Palinuro calamari, gamberi, alici, merluzzetti e triglie di scoglio Fish fry(little squids, shrimps, little cod and anchovies of menaica)	30
La Spigola pescata ad amo, zucchine alla scapece, menta fresca e la sua juice al lemon grass. sea bass with fried zucchini, fresh mint and lemon grass juice	27
Il Tataki di tonno rosso, yogurt, bietola, soia e capperi in fiore Red tuna Tataki, yogurt, pak choi, soy and flowering capers	25
I Gamberoni di Capo Palinuro alla griglia Grilled Shrimps of Capo Palinuro - unit price	<u>al pezzo</u> 7
Il Pescato del giorno(al sale, all'acqua pazza, al cartoccio) fish of the day(salt crust, "all'acqua pazza", in foil) - <u>price per hectogram</u>	<u>prezzo all'etto</u> 10
L'Aragosta rossa di Palinuro oppure l'Astice blu alla Catalana, in panzanella oppure come primo(linguine o paccheri) Local Lobster or blue lobster - <u>price per hectogram</u>	<u>prezzo all'etto</u> 30
La Tagliata di entrecôte di manzo locale rustico di melanzane e caciocavallo podolico local beef entrecôte with eggplant and caciocavallo cheese	20
Il Filetto di manzo locale in salsa bernese con chips di patate local beef fillet with bérnaise sauce and potato chips	23

I Contorni (side dishes):

L'Insalata mista (mixed salad)	14
La Misticanza (herbs salad)	12
Le Patate Fritte (french fries)	9
Le Patate a spicchio al forno(baked potatoes)	10
Le Zucchine alla scapece (scapece cougettes) Le	10
Melanzane a funghetto (eggplants like mushrooms)	10
Le Verdure grigliate (grilled vegetables)	12

I DESSERT

Il Tiramisù	9
La tartelletta alla crema di ricotta di Bufala con Fichi secchi Cilentani e lampone Tart with buffalo ricotta, dried figs of cilento and raspberry	9
Il Babà Mignon crema al mascarpone, amarene e gelato al fior di latte del bar da siena Little neapolitan babà with mascarpone cream, black cherry and ice cream	9
La Delizia San Pietro, crema al limone, pan di spagna alla strega, zucchero caramellato emon cream, witch sponge cake, caramelized sugar	9
La panna cotta alla vaniglia del madagascar (con zuppetta ai frutti di bosco e lime oppure al cioccolato bianco e nero) Vanilla Panna cotta(with berry and lime soup or black and white chocolate soup)	9

COPERTO: 3

COVER CHARGE: 3

LE ACQUE MINERALI

Naturali

Still Waters

Acqua Naturale filtrata	2,5
Natia - Riardo(CE)	3,5
Panna - Scarperia e San Piero(FI)	4,5
Surgiva - Carisolo(TN)	4,5

Effervescenti Fizzy Waters

Ferrarelle - Riardo(CE)	3,5
-------------------------	-----

Frizzanti Sparkling Waters

Acqua Frizzante filtrata	2,5
Sanpellegrino - San Pellegrino Terme(BG)	5
Surgiva - Carisolo(TN)	4,5

Bevande Analcoliche

Alcohol free drinks

Coca Cola - Aranciata - Sprite - Chinotto 33cl	4
--	---