

Il Pescato

PESCATO DEL GIORNO *all'etto 16*
Alla griglia | All'acqua pazza | Al sale
(GF.) (4)

ASTICE BLU - CICALA O ARAGOSTA *all'etto 25*
Alla griglia | Al vapore
(GF.) (2)

Componi il tuo crudo

GAMBERI ROSSI *3 pezzi 45 / 6 pezzi 90*
(GF.) (2)

SCAMPI *6 pezzi 120 / 3 pezzi 20*
(GF.) (2)

OSTRICHE *3 pezzi 28 / 6 pezzi 56*
(GF.) (14)

Per partire

Le "sorprese" di Armando

MOZZARELLA E POMODORO *28*
Selezione di mozzarelle BIO di bufala 'Caseificio Unica', Fior di latte,
Mozzarella di Jersey e pomodori locali
(GF,V.) (7)

CARPACCIO DI PESCE DEL GIORNO E ASPARAGI DI
MARE *38*
olio bio "San Salvatore", sfusato amalfitano
(GF.) (4)

SAUTÉ *38*
Sauté misto di vongole veraci, cozze, tartufi, fasolari, pomodorino bio
(GF.) (1,12,14)

PARMIGIANA CLASSICA *28*
Melanzana, pomodoro bio 'Azienda Maida', Fior di Jersey e basilico
(GF,V.) (1,7)

CALAMARO ARROSTO *35*
Crema di ceci, erbe di campo
(GF.) (14)

MINISTRONE DI VEGETALI LOCALI *25*
Pomodorini, spinaci
(GF,VG)

ZUPPA FREDDA DI POMODORO *25*
Pomodori, pomodorini basilico e olio evo
(GF,VG.) (1,9)

Le insalate

SPINACI FRESCHI *28*
Spinaci, Blu di bufala, nocciola di Giffoni
(GF,V.) (7,8)

FAGIOLO DI CONTRONE *28*
Fagioli di Controne 'Michele Ferrante', tonno di Cetara sott'olio e
cipolla rossa all'aceto di fichi
(GF.) (4,9,12)

MISTICANZA CARUSO *28*
Selezione di erbe e germogli di campo con olio e Sfusato amalfitano
(GF,VG)

AGGIUNTA DI:

Mozzarella *15*
(7)

Gamberi *22*
(2)

Tonno *15*
(4)

Pollo *16*

Avocado *12*

Primi Piatti

Ascolta Armando

RISOTTO *42*
Zucca, finferli e Tartufo
(7,9)

SPAGHETTO CARUSO *28*
Spaghetti Vicidomini ai 3 pomodori campani e basilico del nostro orto
(V.) (1,7)

GNOCCHI ALLA SORRENTINA *32*
salsa di pomodoro, basilico e mozzarella di bufala campana biologica
(V.) (1,3,7)

SPAGHETTO ALL'ASTICE *68*
Spaghetti di gragnano, pomodorini, limone ed astice
(1,2,9,12)

LINGUINE, VONGOLE, BASILICO E LIMONE *38*
Linguine Vicidomini, vongole veraci, limone d'Amalfi e basilico
(1,14)

TAGLIATELLE AL RAGÙ DI CINGHIALE *35*
Ragù di cinghiale, provolone del monaco e rosmarino
(1,9,12)

Un piede in barca e l'altro nel campo

Fidati di Armando

DAL GOLFO DI AMALFI *all'etto 16*

Pescato del giorno

(GF.) (4)

FRITTURA 38

Calamari locali, gamberi rossi e Caruso dip

(1,2,3,4,14)

ZUPPA DI PESCE 48

Selezione dei nostri pesci, crostacei e molluschi

(1,2,4,9,14)

TRANCIO DEL GIORNO ALL'ACQUA PAZZA 38

Pomodorini, prezzemolo e olio di oliva

(GF.) (1,4,9)

FILETTO DI MANZO BENEVENTANO 58

Con friarielli alla napoletana

(GF.) (9,12)

POLLO ARROSTO ALLA CACCIATORA 36

con funghi selvatici saltati

(GF.) (7,9,12)

Dal nostro forno a legna

PIZZA MARINARA 24

Pomodoro, aglio dell'Ufita e origano

(1)

PIZZA MARGHERITA 28

Pomodoro, mozzarella e basilico

(1,7)

PIZZA CARUSO 32

Pomodoro, bocconcini di bufala, capperi, alici di Cetara, olive di

Ferrandina e origano

(1,4,7)

PIZZA QUATTRO STAGIONI 32

Pomodoro, mozzarella, funghi, olive, prosciutto cotto artigianale, carciofi e origano della Costiera

(1,7)

CALZONE ALLA NAPOLETANA 32

Pomodoro, fior di latte di Tramonti, ricotta e salsiccia

(1,7)

PIZZA FUMÉ 32

Provola affumicata di Jersey, crema di melanzane affumicate, zucchine alla scapece e peperoni grigliati

(1,7,14)

PIZZA CARNA 32

Pomodoro, fior di latte, salame piccante salumificio Gioi, stracciatella di bufala

(1,7)

PIZZA AL TONNO 34

Fior di latte, capperi, cipolla agrodolce, tonno affumicato, limone

(1,4,7,12)

Alla base delle ricette delle nostre pizze c'è una ricerca infinita a partire dall'uso di una legna sostenibile.

Il nostro impasto è fatto con l'acqua naturale Santo Stefano che sgorga da una fonte incontaminata del Parco Nazionale del Cilento: un'acqua oligominerale pura e leggera miscelata con la nostra selezione di farine bio e grani antichi.

A completare il tutto il pomodoro datterino bio dell'Azienda Maida, la mozzarella bio del Caseificio Unica, l'olio evo bio dell'Azienda San Salvatore e il basilico della Costiera.

Pizza d'Auteur

TARTUFO 58

Zucca, funghi, guanciale e tartufo

(1,7)

DOLCE MARE © 58

Fior di Latte di Tramonti, pomodori gialli del Piennolo, gamberi rossi di Praiano crudi, stracciatella di bufala, limone Costa d'Amalfi IGP e olio EVO

(1,2,7)

Dolce vita

DELIZIA 18

La delizia al limone bio Costa d'Amalfi I.G.P.

(1,3,7,8,12)

TORTA CAPRESE 18

con gelato alla vaniglia

(1,3,7,8)

TIRAMISÙ TRADIZIONALE 18

(1,3,7,8,12)

TAGLIATA DI FRUTTA DI STAGIONE 18

(GF,VG)

SELEZIONE DI GELATI E SORBETTI ARTIGIANALI 15

limone, fragola, vaniglia (3,7), nocciola (7,8), pistacchio (7,8), cioccolato (7,8)

(VG,) (3,7,8)

(V) vegetariano - (VG) vegano - (GF) senza glutine

Prezzi in euro, servizio compreso - IVA inclusa - Coperto 10 Euro a persona

Il nostro impegno per la sostenibilità si riflette anche nella scelta di prodotti locali, inclusi pesce, carne, latticini, frutta e verdura, molti dei quali provenienti da fornitori locali. Inoltre, il nostro caffè e tè sono certificati e provengono da collaborazioni fair trade.

Informazioni sulle Allergie Alimentari: alcuni piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati nell'Allegato II del Regolamento (UE) N. 1169/2011 e s.m.i.. Gli allergeni e i loro derivati sono: **(1) Cereali contenenti glutine**, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (*); b) maltodestrine a base di grano (*); c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

(2) Crostacci, **(3) Uova**, **(4) Pesce**, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino. **(5) Arachidi**, **(6) Soia**, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato (*); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia. **(7) Latte**, tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) lattiolio. **(8) Frutta a guscio**, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola. **(9) Sedano**, **(10) Senape**, **(11) Semi di sesamo**, **(12) Anidride solforosa e solfiti**, **(13) Lupini**, **(14) Molluschi**.

(* *E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.*

Su richiesta è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita dal personale in servizio. Non possiamo garantire l'assenza completa di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti e bevande.

Il pesce destinato al consumo crudo o quasi crudo è sottoposto a un trattamento di bonifica preventiva in conformità alle disposizioni del Regolamento (CE) N. 853/2004, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, lettera D, Punto 3. Prodotto ittico conforme alle prescrizioni del Reg. (CE) N. 853/04, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, lettera d, punto 3. Seguendo le procedure del Piano H.A.C.C.P. secondo il Regolamento (CE) N. 852/04 e s.m.i., per garantire qualità e sicurezza, (a) i piatti o gli ingredienti contrassegnati con © sono congelati o surgelati all'origine dal produttore, (b) gli ingredienti possono essere sottoposti a un abbattimento in loco a temperature negative.