

## 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 allergicità 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.