

Il Pescato

PESCATO DEL GIORNO *all'etto 18*
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 *3 pezzi 60 / 6 pezzi 120*
(GF) (2)

OSTRICHE NAZIONALI *3 pezzi 28 / 6 pezzi 56*

CARPACCIO DEL GIORNO E ASPARAGI DI MARE *38*
Olio BIO 'San Salvatore', Sfusato Amalfitano IGP
(GF) (4)

Per partire

Le "sorpresa" di Armando

CRUDO CARUSO O CARUSO CRUDO ? © *198*
NEL DUBBIO CI PENSO IO ...
Il Crudo : gamberi, scampi ostriche, tartufi e caviale Beluga
I Marinati : tartare e carpaccio
(4)

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

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

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

RICCI DI SEPPIA SCOTTATA *35*
Seppia, il suo nero e crema di piselli
(GF,VG) (14)

Primi Piatti

Ascolta Armando

TAGLIOLINO AGLI SCONCIGLI DI MARE *38*
Sconcigli, Albedo di Sfusato Amalfitano IGP e salicornia
(1,3,4,7,9,12,14)

MEZZI PACCHERI ALLO SCORFANO *38*
Mezzi Paccheri " Gerardo di Nola", scorfano, friggirelli e arancia
(1,4,7,9,12)

RISOTTO DI TRAMONTI *48*
Risotto campano Hera nei Campi, tartufo estivo e funghi selvatici
(7,14)

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

TAGLIATELLE AL RAGÙ DI AGNELLO *35*
Ragù di agnello, Provolone del Monaco DOP e rosmarino
(1,9,12)

Un piede in barca e l'altro nel campo

Fidati di Armando

DAL GOLFO DI AMALFI *all'etto 18*

Pescato del giorno

(GF) (4)

ZUPPA DI PESCE (PER DUE PERSONE) *98*

Selezione dei nostri pesci locali, crostacei e molluschi

(1,2,4,9,14)

SPIGOLA AL SALE (PER DUE PERSONE) *158*

Spigola in crosta di sale, con verdure ed insalata

(3,4,9)

TRANCIO DEL GIORNO ALL'ACQUA PAZZA *38*

Con pomodorini, prezzemolo e olio EVO

(GF) (1,4,9)

TENERO DI MAIALE *38*

Pancia di maiale, cavolo viola e menta

(12)

CONIGLIO ALL' ISCHITANA *36*

Con funghi selvatici saltati

(GF,LF) (9,12)

LA FIORENTINA *188*

1,4/1,5 Kg.

Con verdure alla griglia e patate arrosto

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 Maida, 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

Funghi, guanciale e tartufo

(1,7,14)

CRUDO IN PIZZA © 98

Fior di latte di Tramonti, pomodori gialli del Piennolo, stracciatella di bufala, limone Costa d'Amalfi IGP, olio EVO

GAMBERI ROSSI CRUDI

SCAMPI CRUDI

TONNO ROSSO

CAVIALE BELUGA 10gr.

(1,2,4,7)

Dolce vita

DELIZIA (PER DUE PERSONE) 25

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

(1,3,7,8,12)

BABÀ AL LIMONCELLO 18

Babà napoletano con crema al limone, limoncello

(1,3,7,8,12)

TIRAMISÙ TRADIZIONALE 20

Savoardi caserecci, mascarpone di bufala, caffè

(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.