



“Qualunque cosa tu possa fare o
sognare di fare, incominciala!
L' audacia ha in sè genio,
potere e magia”.

Johann Wolfgang von Goethe

Gli alimenti e le bevande somministrate possono
contenere ingredienti considerati allergeni..Il nostro
personale è a vostra disposizione per fornire ogni
informazione aggiuntiva con ricettari ed ogni altra
istruzione operativa



CARRETTA_ILRISTORANTE

antipasti

Noci di capesante scottate al timo, limone
con crema di fave e pistacchi
16

Carpaccio di ricciola con insalata di mango,
germogli e cavolo cappuccio
16

Astice arrostito con pesche tardive,
rosmarino, pomodorini canditi e olio al basilico
20

Polpo stufato al succo d'arancio con
patate e cipolla
16

primi

Spaghetti Verrigni con cipolla giarratana affumicata e
alici marinate con colatura di acciughe di Cetara
16

Fregula nera d'autore con gamberi,
zucchine in fiore e stracciatella
18

Mezzi paccheri Verrigni con vongole veraci, asparagi
e pane sritto al caciocavallo lucano
16

Risotto carnaroli con astice arrostito,
mantecato con crema di datterino giallo
21

secondi

Bianco di rombo croccante alle erbe, patate,
spinacini, pomodori confit, olive e fumetto al
Vermentino
24

Filetto di branzino arrostito con gazpacho di
pomodoro, asparagi e piattoni
24

Baccalà cotto a bassa temperatura,
profumato alla citronella su crema di piselli e
tapanade di olive e capperi
22

Controfiletto di Black Angus Australiano,
riduzione di vino aglianico e primizie di stagione
26

dolci

Tarte tatin di mele
6

Tiramisù in tazza
6

Tortino di cioccolato fondente
con passata di mango e menta
6

Tarteletta con crema al limone soffiato
e fragole
6

Coperto

1,50

C

@ f

CARRETTA_ILRISTORANTE