



**Tutti gli ingredienti presenti sul menù sono stati
scelti per garantire il massimo della qualità**

FIOR DI LATTE
PROVOLA AFFUMICATA
BOCCONCINI DI BUFALA
RICOTTA
provenienti da **Agerola** e **Monti Lattari**

CACIORICOTTA DI CAPRA
Presidio Slow Food Cilento
FORMAGGIO DI MUCCA STAGIONATO
prodotti dall'**Azienda Agricola La Petrosa**

PANCETTA ARROTOLATA
SALAMINO DOLCE
SOPPRESSATA
prodotti dal **Salumificio Tomeo**

BURRATA
FIGLIATA
PERLINE
STRACCIATA
Caseificio Artigianale

I prodotti della pesca consumati crudi o praticamente crudi serviti in questo locale sono sottoposti a trattamento di bonifica preventiva. In conformità al Reg. (UE) n. 1169/2011 e ss.mm. ii. **Le informazioni circa la presenza in piatti e bevande proposti di sostanze e prodotti che possono provocare allergie o intolleranze sono disponibili sull'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale.**

Alcuni ingredienti sono congelati o surgelati all'origine, altri sono sottoposti ad abbattimento rapido della temperatura. Per la consultazione dell'elenco rivolgersi al personale.

Coperto 2,50 EURO

Gentile Cliente, in caso di allergie e/o intolleranze alimentari rivolgiti al nostro personale di sala, il quale sarà pronto a consigliarti le bevande e/o i cibi più adatti alle tue esigenze. Nel rispetto di quanto previsto dal Parlamento europeo (n°1169/2011) ed al fine di garantire la tutela del Cliente, si avvisa che le portate così come indicato possono contenere tracce di allergeni, dove per “possono contenere” si intende di “non poter escludere completamente la presenza di un determinato allergene” secondo le normali procedure di preparazione.

Per la preparazione dei nostri piatti e/o bevande composte utilizziamo principalmente prodotti freschi, quando possibile, locali, ma imprescindibilmente di qualità, controllandone provenienza e tracciabilità. In caso di prodotti congelati saranno in ogni caso comunicati dai nostri operatori di sala.

Detto ciò ci preme ricordarvi, onde evitare spiacevoli inconvenienti, di comunicare al nostro personale qualsiasi intolleranza e/o allergia verso cibi/bevande o ingredienti di essi così da poterla servire al meglio.

ELENCO DEGLI ALLERGENI (All. II Reg. UE n. 1169/2011)

CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati
CROSTACEI e prodotti a base di crostacei
UOVA e prodotti a base di uova
PESCE e prodotti a base di pesce
ARACHIDI e prodotti a base di arachidi
SOIA e prodotti a base di soia
LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
SEDANO e prodotti a base di sedano
SENAPE e prodotti a base di senape
SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale
LUPINI e prodotti a base di lupini
MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi

NOTE INFORMATIVE

- **Alcuni ingredienti potrebbero non essere disponibili o variare a seconda della stagionalità.**
- **Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio e sull'apposita documentazione che verrà fornita su richiesta.**

SIMBOLI UTILIZZATI SUL MENÙ

- * **potrebbe essere surgelato/congelato all'origine**
- ° **sottoposto ad abbattimento rapido di temperatura;**
- ^ **sottoposto a bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.**

PER INIZIARE

Patatine* fritte 4,50 EURO

Frittatina di pasta 4,50 EURO
Prosciutto Cotto e Besciamella

Frittatina Mac and Cheese NOVITA 4,50 EURO
con bacon croccante

Crocchè di patate homemade 2,50 EURO
Fior di Latte e Salamino Dolce (1 pezzi)

La figliata frita 14 EURO
Figliata servita su letto di mortadella e granella di pistacchio
(consigliato per minimo 2 persone)

DI ISPIRAZIONE A CAMEROTA... NON SOLO PANE E IL MARE

Un Polpo*^ sullo Scoglio 15 EURO
Pomodoro Giallo Pelato, Pomodorini Ciliegini Semidried,
Olive Taggiasche, Polpo*^ di Scoglio arrostito, Olio al
Profumo di Limone (I Sapori di Mandia) e Prezzemolo

Un'Alice^ Marinata 13,50 EURO
Pomodoro Giallo pelato, Olive Taggiasche, Stracciata di
Bufala, Alici marinate del Golfo, Olio Evo (La Petrosa) e
Basilico

Il Gambero^ e la Bufala 19 EURO
Mozzarella di Bufala, Gambero Rosso del Golfo, Lamelle di
Tartufo, Olio Evo (La Petrosa) e Basilico

Cacio, Pepe e Gambero^ rosso 16 EURO
Fior di Latte, Vellutata Cacio e Pepe, Gambero Rosso e Zeste
di Limone



NOVITÀ



Caprese d'amare NOVITÀ 19 EURO

Base focaccia, Mozzarella di Bufala,
Pomodorini rossi, Tartare di Gambero^o
Rosso, Olio Evo e Basilico

Tonno^o in bocca NOVITÀ 15,50 EURO

Misticanza, Stracciata di Bufala, Tartare
di tonno^o ai profumi di Limone, Olio Evo
e Basilico



LE FANTASIE DI NON SOLO PANE

Un'Americanata 10 EURO

Fior di Latte, Croccchè di Patate Homemade, Bacon croccante, Crema al Cheddar, Olio Evo (La Petrosa) e Basilico

La Cetara 9,5 EURO

Pomodoro Giallo pelato, Alici salate, Pomodorini Ciliegini Semidried, Olive Taggiasche, Origano, Olio Evo (La Petrosa) e Basilico

Il Tonno e il Crumble 10 EURO

Pomodoro Giallo pelato, Tonno, Fior di Latte, Crumble di (Olive, Capperi e Acciughe), Olio Evo (La Petrosa) e Basilico

I PANPANE NOVITÀ SECONDO NON SOLO PANE

Salutare 12 EURO

Salmone Affumicato Norvegese, Valeriana, fior di latte, Maionese al pepe rosa

Vizioso 11 EURO

Porchetta di Ariccia, Fior di latte, Provola, Crema di patate arrosto, Maionese al Rosmarino



LE ESAGERATE DI NON SOLO PANE



Fior di Crocchè 14 EURO

Fior di Latte, Prosciutto Cotto, Crema di Latte,
Crocchè di Patate Homemade, Bocconcini di Bufala



La Mortacchiosa 15,50 EURO

Crema di Pistacchio di Bronte, Fior di Latte, Rose di
Mortadella, Granella di Pistacchio, Figliata di Bufala,
Olio Evo (La Petrosa) e Basilico



Futuro di Diavola 14,00 EURO

Pomodoro Giallo, Fior di Latte, Salamino piccante
cilentano, Olive Taggiasche, Filamenti di Peperoncino,
Burratina di Bufala 125 gr., Olio Evo (La Petrosa) e
Basilico



Nociotta NOVITÀ 15,50 EURO

Fior di latte, Crema di noci, Crocchè homemade,
polvere di prosciutto di Parma, Figliata artigianale,
Olio Evo (La Petrosa) e Basilico



TERRAZZA SUL MARE

LE CLASSICHE

Margherita 6,00 EURO

Pomodoro pelato, Fior di Latte, Olio Evo (La Petrosa), Basilico

Marinara 6,00 EURO

Pomodoro Pelato, Alici salate, Origano di Montagna, Aglio, Olio Evo (La Petrosa), Basilico

Bufalotta DOP 8 EURO

Pomodoro San Marzano schiacciato a mano dell'Agro Nocerino-Sarnese DOP, Mozzarella di Bufala spezzata a mano, Olio Evo (La Petrosa), Basilico

Cilentana 6,50 EURO

Sugo di Pomodorini Rossi a Pacchetelle cotto (come lo faceva la nonna), Cacioricotta di Capra (La Petrosa), Olio Evo (La Petrosa), Basilico

Capricciosa 10 EURO

Pomodoro pelato, Fior di Latte, Funghi saltati, Fior di Carciofo, Salamino cilentano (Salumificio Tomeo), Prosciutto Cotto, Olive taggiasche, Olio Evo (La Petrosa), Basilico

Non Solo Pane 9 EURO

Fior di Latte, Pancetta arrotolata (Salumificio Tomeo), Focchi di Patate, Olio Evo (La Petrosa), Basilico

4 Formaggi 9,50 EURO

Fonduta di Pecorino, Fior di Latte, Gorgonzola, Cialda al Parmigiano, Olio Evo (La Petrosa)

Leggera 10 EURO

Fior di Latte, Prosciutto Crudo di Parma 24 mesi, Scaglie di Grana, Rucola, Pomodorini Rossi, Olio Evo (La Petrosa)

Ortolana 8,50 EURO

Fior di Latte, Verdure di Stagione, Olio Evo (La Petrosa), Basilico

Tonno e Cipolla 10 EURO

Vellutata di Cipolla Rossa, Fior di Latte, Filetti di Tonno, Cipolla croccante, Olio Evo (La Petrosa), Basilico

AD OGNI PIZZA AGGIUNTA DI
BURRATA + € 3,50 | **FIGLIATA** + € 4,50
INGREDIENTE + € 2,00

INSALATE

Mykonos 10 EURO

Insalata Verde, Pomodori, Cetrioli, Olive e Formaggio Feta Greca e Cipolla Dolce

Sake Salad 10 EURO

Insalata Verde, Olive Nere Infornate, Salmone Affumicato e Philadelphia

Parma 10 EURO

Insalata Verde, Rucola, Tocchetti di Prosciutto Crudo di Parma 24 Mesi, Pomodorini e Scaglie di Grana

Chicken Salad 10 EURO

Insalata Verde, Rucola, Tocchetti di Pollo, Pomodorini e Scaglie di Grana

POKÈ

Tempura Poke Bowl 16 EURO

Riso basmati, fagiolini di soia, salmone[^], gambero*[^] in tempura, granchio*, avocado, salsa dello chef

Hazelnuts Bowl 15 EURO

Farro, pomodorini, pollo alla piastra, rucolletta, nocciole, sesamo e salsa agrodolce

Salmon Salad 16 EURO

Farro, rucolletta, avocado, salmone[^] scottato, pinoli, arancia

Croccante Bowl 16 EURO

Riso basmati, gambero*[^] in tempura, sashimi di tonno[^], avocado, mandorle, salsa senape e miele



CREA LA TUA BOWL

Pokè 16,50 EURO

1 base, 2 proteine, 2 condimenti, 1 topping, 2 salse

Scegli la base

Riso basmati, farro, lattuga, riso per sushi

Aggiungi le proteine

Salmone[^], tonno[^], surimi* di granchio, pollo, gamberi*[^] in tempura, salmone[^] flambato, tonno[^] flambato

Aggiungi i condimenti

Avocado, Philadelphia, goma wakame*, carote, zenzero* marinato, pomodorini, rucola, cetriolo, edamame*

Aggiungi le salse

Salsa agrodolce, maionese, spicy siracia, senape e miele, teriyaki, salsa piccante.

Concludi con un topping

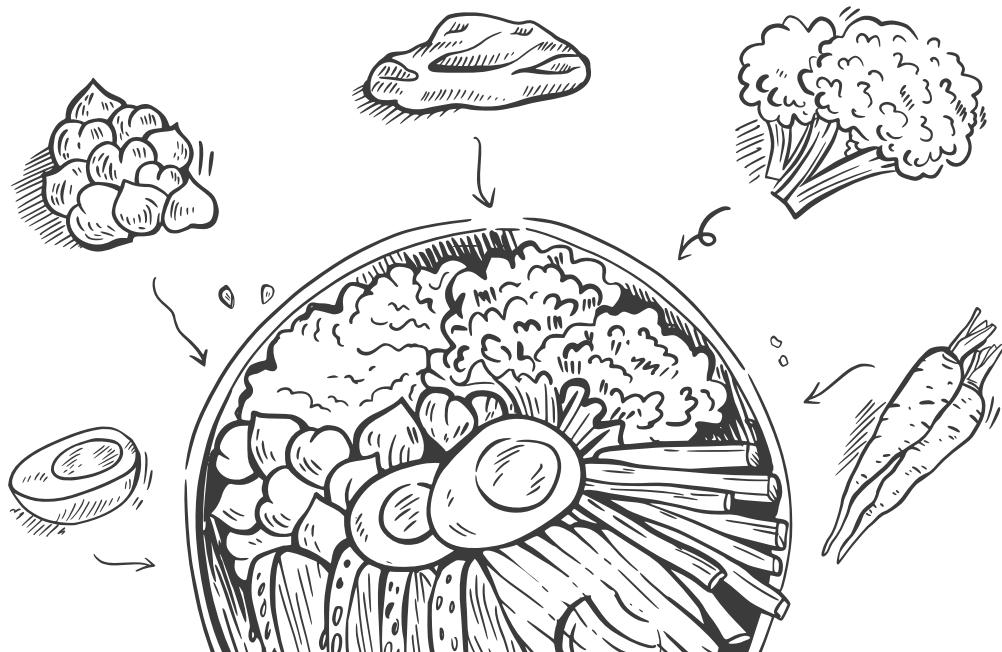
Cipolla croccante, mandorle, tobiko, nocciole, mandorle, sesamo, pistacchi

Extra Condimenti 0,50 EURO

Extra Salse/Topping 0,50 EURO

Extra Proteine 2,50 EURO

**NON È POSSIBILE MODIFICARE LE
POKÈ GIÀ ESISTENTI**





DESSERT

Per i dessert° del giorno
rivolgersi al personale di sala*

6 - 8 EURO





BIRRE

Heineken Spina 25 cl 3,50 EURO | 50 cl 5,50 EURO

Ichnusa Non Filtrata 20 cl 3,50 EURO | 40 cl 5,50 EURO

Mc Farland red 20 cl 4,50 EURO | 40 cl 6,50 EURO

SOFT DRINK

Acqua Microfiltrata Naturale/Frizzante 75 cl 2,50 EURO

Coca Cola 3 EURO

Coca Cola Zero 3 EURO

Fanta 3 EURO

Tonica 3 EURO

Estathè Limone/Pesca 3 EURO

Crodino 3 EURO

Campari Soda 3 EURO

Tassoni 3 EURO

CAFFÈ
1 EURO



AMARI E DIGESTIVI

3 EURO

Limoncello
Crema al melone
Crema al pistacchio
Liquirizia
Finocchietto
Mela annurca

Vecchio Amaro del Capo 3 EURO

Jägermeister 3 EURO

Montenegro 3 EURO

Lucano 3 EURO

Disaronno 3 EURO

Fernet Branca 3 EURO

Brancamenta 3 EURO

Unicum 3 EURO

Sambuca 3 EURO

Baileys 4 EURO

Cointreau 4 EURO

Jefferson 5 EURO

Dente di Leone 5 EURO

Petrus 3 EURO

GRAPPE

Francoli Moscato 4 EURO

Francoli Barrique 3 Anni 4 EURO

Francoli Limousin 5 EURO

Francoli Nebbiolo da Barolo 6 EURO

Francoli Erbaluce 6 EURO