

Nuovo menù contemporaneo à la carte

Dal 30/04 al 31/08/2021

CAUPONA

ANTIPASTI

- Polpo cotto a bassa temperatura, scottato al profumo di menta, vellutata di patata al limone e cialda di corallo rosso
- Chiacchiera napoletana al Parmigiano 36 mesi, ricotta di Fuscella, crudo e cotto di salmone selvatico al timo e misticanza di campo «Erbe Montoro»
- Triglia di scoglio lardellata, spinacino mantecato al burro, colatura di provola agerolese, tarallo alle mandorle e oro alimentare
- La nostra caponata, crudo di tonno pinna gialla, verdure baby di stagione, coulis di pomodorino corbarino e polvere di origano
- Parmigiana di melanzana con mozzarella di Agerola, pomodoro San Marzano, pecorino romano e basilico
- Genovese di coniglio selvatico frita in tempura, il suo guazzetto, estratto di prezzemolo e crema di carote
- Tartare di manzo piemontese, riso soffiato, uova di quaglia, capperi in fiore e panna acida allo zenzero
- Treccia di bufala, con pomodoro e basilico napoletano

PRIMI

- Riso Carnaroli al fuso di caprino, asparagi in due consistenze e polpetta di maialino nero Casertano
- Fagottini ripieni con ricotta di vaccino e manzo, mantecati al burro e salvia con crema di fave e pancetta dei monti Lattari
- Gnocchetti di semola cotta, vellutata di piselli novelli, burrata, seppia arrosto e pistacchio di Bronte tostato
- Spaghettoni trafilato al bronzo (Arte&Pasta) vongole veraci, pomodorino giallo, crudo di peperoncini di fiume e chips di alga.
- Mmesca Francesca con patate e crostacei e la sua bisque
- Mezzo pacchero trafilato al bronzo ai tre pomodori datterino giallo, pomodoro San Marzano e cuore di bue
- Lasciati sorprendere dal nostro Chef...

*Tutti i nostri prodotti sono soggetti al ciclo del freddo, abbattuti, congelati e surgelati per sicurezza alimentare

CAUPONA

CONTORNI

- Patatine fritte
- Insalatona verde, finocchio, carota, olive e cipollotto novello

Impepata di cozze

- Spinaci ripassati
- Pomodoro all'insalata
- Zucchine alla scapece

DESSERT

- Tartelletta di pasta sablé con cremoso di pistacchio di Bronte, nocciole di Giffoni e oro alimentare
- Cheesecake ai frutti di bosco e menta fragola
- Millefoglie nocciola e cocco e terra di caffè salato
- Granita di melograno e lampone
- Tagliata di frutta di stagione

SECONDI

- Filetto di scottona al rosmarino con fiore di zucca ripieno di verdure e provola e oro scintillante
- Guancia di maiale cotta a bassa temperatura, brunoise di zucca al timo e la sua jus
- Baccalà norvegese fritto, colatura di pomodoro, olive nere confit, capperi in fiore e origano fresco
- Ricciola di fondale locale, genovese di zucchini e nocciola croccante
- Ombrina del mediterraneo cotta a bassa temperatura su cuore di carciofo profumato al prezzemolo, il suo fumetto e aneto
- Fiorentina/Tomahawk
1,5 kg + contorni per 2 pax



*Tutti i nostri prodotti sono soggetti al ciclo del freddo, abbattuti, congelati e surgelati per sicurezza alimentare

New contemporary à la carte menu

From 30/04 to 31/08/2021


CAUPONA

STARTERS


- Octopus cooked at low temperature, seared with the scent of mint, velvety lemon potato and red coral wafer
- Neapolitan “Chiacchiera” with Parmesan 36 months, Fuscella ricotta, raw and cooked wild salmon with thyme and mixed salad “Erbe Montoro”

- Red mullet with lard, spinach creamed with butter, casting of Agerolese provola, almond tarallo and alimentary gold
- Our caponata, raw yellowfin tuna, seasonal baby vegetables, corbarino tomato coulis and oregano powder
- Eggplant parmigiana with mozzarella from Agerola, San Marzano tomato, pecorino romano and basil
- Genovese of wild rabbit fried in tempura, its guazzetto, parsley extract and carrots cream
- Piemontese beef tartare, puffed rice, quail eggs, capers in bloom and sour cream with ginger
- Buffalo mozzarella braid, tomato and Neapolitan basil

FIRST COURSES

- Carnaroli rice with goat cheese, asparagus in two textures and black pig meatball
- Fagottini (little bundles) stuffed with cow's ricotta and beef, creamed with butter and sage with cream of broad beans and bacon of the Lattari mountains
- Gnocchetti made of cooked semolina, velvety of new peas, burrata, roasted cuttlefish and roasted Bronte pistachio
- Spaghettone (Arte&pasta) clams, yellow cherry tomatoes, raw river chilli and algae chips.
- Mmesca Francesca with potatoes and crustaceans and her bisque
- Mezzo pacchero with three tomatoes, yellow datterino, San Marzano tomato and green tomato “cuore di bue”
- Let our Chef surprise you...

*All our products are subject to cold cycle, chilled, frozen and frozen for food safety





CAUPONA

MAIN COURSES


- Scottona beef fillet with rosemary and pumpkin flower filled with vegetables and provola and sparkling gold
- Pork cheek cooked at low temperature, pumpkin brounoise with thyme and its jus
- Fried Norwegian cod, tomato casting, black olives confit, capers in bloom and fresh oregano
- Ricciola of local backdrop, Genoese zucchini and crispy hazelnut
- Mediterranean ombrina cooked at low temperature with artichoke heart and parsley, its comic strip and dill
- Fiorentina/Tomahawk
1,5 kg + side dishes per 2 pax

SIDE DISHES

- French Fries
- Green salad, fennel, carrot, olives and spring onion
- Mussel "impepata style"
- Spinach
- Tomato salad
- Zucchini alla "scapece style"

DESSERT

- Sablé pastry tart with Bronte pistachio cream, Giffoni hazelnuts and edible gold
- Cheesecake with berries and strawberry mint
- Millefoglie with hazelnut and coconut and salty coffee ground
- Pomegranate and raspberry granite
- Seasonal fruit



*All our products are subject to cold cycle, chilled, frozen and frozen for food safety