

MENÙ CONTEMPORANEO À LA CARTE

DA AGOSTO 2023 A SETTEMBRE 2023

Antipasti

- Sinfonia: Caprese di bufala con pomodoro cuore di bue di Sorrento
- Abeona: Polpetta di verdure al pane panko con uva sultanina e pinoli, fonduta di provola affumicata e polvere di basilico, olive e paprika dolce
- Estasi: Carpaccio di manzo marinato, misticanza di campo, peperone in agrodolce e spuma di patate
- Odissea: Caponata di polpo del Mediterraneo
- Armonia: Fiore di zucca ripieno di bufala, salmone affumicato e maionese al pomodoro secco
- Filià: Tartare di gambero rosso di Mazara del Vallo e tonno pinna gialla con pomodoro giallo, mandorle e anguria
- Lancia il dado!

Primi

- Apoteosi: Raviolo ripieno di manzo e bufala con riduzione di vino Falerno e pera
- Costiera: Scialatiello alla Nerano, spuma di provolone del Monaco e chips di zucchine
- Vulcano: Linguine al doppio pomodoro del Vesuvio
- Vivace: Spaghettoni con crema di limone amalfitano e calamaretti
- Trionfo: Gnocchetto con vongole, lupini e cozze con julienne di peperoncini verdi
- L'Incontro: Mezzo pacchero con pescatrice e asparago
- Raffinato: Pacchero all'astice del Mediterraneo con pomodorini del Vesuvio, giallo e rosso e basilico
- Lancia il dado!

Secondi

- Brado: Faraona selvatica ripiena di porcini e schiacciata di patate arrosto al rosmarino
- Divino: Stinco di agnello brasato al Falerno, chiodini e 'nduja
- Passione carnale: Picanha caramellata e indivia in CBT
- Afrodisiaco: Tonno scottato aromatizzato con senape, sesamo, cipollotto in agrodolce e lattuga allo zenzero
- Atlantico: Baccalà cotto a bassa temperatura con asparagi, pomodoro, zucchine alla Nerano e provola
- Controcorrente: Trancio di salmone scottato e laccato con teriyaki, rucola saltata e salsa yogurt
- Lancia il dado!

Contorni

- Patate fritte
- Insalatone Caupona
- Insalata doppio pomodoro del Vesuvio
- Friggitelli

Dolci

- Ananas, fichi e anguria
- Il Limone
- Carato: Ricotta di pecora dolcificata con miele e carruba con fichi secchi e noci
- Cheesecake ai frutti di bosco



CAUPONA | The Real Pompeii Life Experience



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