

CETARA

Antipasti

| | |
|--|------------------|
| INSALATA DI POLPO E CALAMARI, ORIGANO CALABRESE..... | 390 |
| Calamari and octopus salad with calabrian oregano | |
| CRUDO DI CERNIA MARINATO AL LIMONE DI AMALFI E FOGLIE DI CAPPERO..... | 320 |
| Spotted grouper crudo marinated with Amalfi lemon and caper leaves | |
| FRITTURA DI CALAMARI E SARDINE..... | 360 |
| Deep fried calamari and sardines | |
| INSALATA DI SARDINE E FARRO..... | 320 |
| Marinated sardines and spelt salad dressed with Amalfi lemon juice and colatura di alici | |
| BRUSCHETTA, BURRO E ALICI..... | 420 |
| Toasted sourdough, butter and salted anchovies from Cetara | |
| FRISELLA CON INSALATA DI POMODORO DEL PIENNOLO E BASILICO..... | 260 |
| Crunchy round bread with diced tomato salad, capers, olives and italian basil | |
| LA PEPATA DI COZZE | 460 |
| Mediterranean mussels sauteed with wine and black pepper | |
| BURRATA DI ANDRIA o MOZZARELLA DI BUFALA DI PESTUM E | 125 gr 540 |
| BOTTARGA DI TONNO | 250 gr 950 |
| Andria's burrata or buffalo mozzarella and tuna bottarga. | |

Pasta

| | |
|--|------|
| PENNETTE ALLA NERANO..... | 320 |
| Penne pasta with fried zucchini, guanciale and Provolone del Monaco cheese | |
| SPAGHETTI ALLA COLATURA DI ALICI..... | 260 |
| Spaghetti tossed with colatura di alici, chilies and parsley | |
| ADD Langoustine | 850 |
| CALAMARATA CON RAGÙ DI POLIPETTI, CIME DI RAPA E RICOTTA SALATA | 360 |
| Calamarata pasta with baby octopus white ragù, broccoli rabe and salted ricotta cheese | |
| SCIALATIELLI CON GAMBERI E POMODORO DEL PIENNOLO | 420 |
| FRESCO Scialatielli pasta with tiger prawn and fresh piennolo tomato. | |
| LINGUINE ALLE VONGOLE VERACI..... | 680 |
| Linguine with little neck clams | |
| PACCHERI ALL'ISOLANA (portion for 2)..... | 890 |
| Paccheri pasta tossed in red gurnard sauce and Corbarino tomatoes | |
| RISOTTO ALL'ASTICE E STRACCIATELLA..... | 990 |
| Carnaroli rice with blue lobster and stracciatella cheese | |
| SPAGHETTI ALLO SCOGLIO AL CARTOCCIO (portion for 2)..... | 1200 |
| Baked spaghetti with selection of fresh seafood | |



Secondis

| | |
|--|-------------|
| PESCE DEL GIORNO AL SALE/ ALLA GRIGLIA (portion for 2) | Price by kg |
| Salt-baked / grilled fish of the day | |
| TOTANI RIPIENI..... | 650 |
| N'duja and sourdough stuffed calamari braised in tomato sauce | |
| GUAZZETTO DI MARE..... | 650 |
| A medley of the freshest market seafood | |
| MERLUZZO ALL'ACQUA PAZZA | 950 |
| Braised cod "acqua pazza" style with cherry tomato, white wine and parsley | |

Contorni

| | |
|---|-----|
| ZUCCHINE ALLA SCAPECE..... | 180 |
| Marinated fried zucchini in light vinaigrette | |
| INSALATA ALLA PANTESCA..... | 180 |
| Potato salad with cherry tomatoes, sweet red onion and black olives | |
| POMODORI GRATINATI..... | 180 |
| Baked tomatoes with aromatized breadcrumbs and smoked scamorza cheese | |
| FRIGGITELLI ALLA NAPOLETANA..... | 250 |
| Saute friggiteelli peppers with cherry tomatoes | |
| GRIGLIATA MISTA DI VERDURE..... | 180 |
| Mixed grilled vegetables | |

Dessert

| | |
|---|---------|
| O'BABA | 70/each |
| Baba soaked in lemon rum syrup and pastry cream rum scented | |
| CAPRESE | 200 |
| Chocolate and almond cake | |
| TIRAMISU | 250 |
| Classic south italian tiramisu | |
| GELO AL LIMONE CON INSALATA DI FRUTTA FRESCA | 250 |
| Amalfi lemon pudding with fresh fruit salad | |