

MATERIA - OSPITALITA' - MEMORIA



“Innovare nella tradizione”

Questa xe a storia de Gigio Buso e de chi gà vossuo ricordarne a memoria e a tradision:

el nono, classe millenovecentouno, el gaveva un bragosso insieme co so fradel Dino “i do fradei “ iera el nome de quel barchino. Sta imbarcassion a montava na granda vea zaea, ma quel che colpiva iera un cerchio nero al centro con un altro punto nero dentro tanto che chi da lontan la vedeva proprio come un buso i la riconoseva.

Purtroppo i do fradei pescadori no i ga trovà successori e cussì el pesse invese de pescarlo gavemo pensà a come cusinarlo.

Buon Appetito Alessandra

Informiamo la nostra gentile Clientela che le indicazioni su sostanze e allergeni sono specificate in riferimento alle singole portate. In caso di allergia al sedano o ai molluschi bivalvi (vongole e cozze) è necessario informare la titolare Alessandra, poiché in molte delle nostre preparazioni rientrano il brodo di verdura e l'acqua di cottura dei molluschi. Per quanto sia nostra cura lavorare al meglio nel rispetto delle singole intolleranze o allergie, non escludiamo la possibilità di contaminazione incrociata.

*Ricordiamo alla nostra gentile Clientela che per una migliore gestione del prodotto tutto il pesce azzurro, alcuni molluschi e crostacei, siano essi serviti cotti, marinati o quale crudità, sono stati soggetti ad abbattimento rapido della temperatura secondo la procedura haccp da noi applicata; in mancanza di prodotto fresco tali pietanze possono essere sostituite con un prodotto congelato a bordo (**) per garantire la migliore qualità.

Le pietanze condivise subiscono una maggiorazione del 15%

Ricordiamo a tutti i nostri cortesi ospiti che nel locale è vietato fumare, anche nella veranda

Per cominciare

I CICHETTI CONTEMPORANEI

Mazzancolle al vapore con riso nero allo zenzero e wakame; Tagliatella di seppia in cbt anguria marinata e zeste di limone;

Tacos con piovra, salsa teryachi e concassè di verdure; tuna fish ball su fondo di salsa allo jogurt greco con erba cipollina e

mayonese al lime; baccalà mantecato con cialda croccante, melanzane e polvere di pomodoro

Riesengarnelen mit Ingwerreis und Wakame; Tintenfischsalat auf Wassermelone und Zitronenschale; Tacos mit Oktopus, Teryachisosse

und Gemüse; Thunfischbällchen mit Schnittlauchjogurtsosse und Paprikaschotencreme; Stockfischcreme mit knusprigem Waffel,

Auberginen und Tomatenpulver

Prawns with blackrice, ginger and wakame; cuttlefishsalad with watermelon and lemon, tacos with octopus, teryachesauce and

vegetables; tunafishball with jogurtcream and peperonicream; creamed codfish with eggplants and tomatodust

all. A, B, D, E, G, H, I, M, N € 23.00

IL GAMBERO NASCOSTO

Code di Gamberoni** in crosta di pasta Kataifi con riso nero aromatizzato allo zenzero e dressing al lampone

Frittierte Garnelen im Kataifiteig mit schwarzem Ingwerreis und Himbeeredressing - Fried Prawn with Kataifipasta, black
gingerrice and raspberry

all. A, B, E, N € 15,00

CARPACCI E LA NOSTRA CEVICHE

Carpacci (selezione del giorno) marinati abbinati a ceviche leggermente piccante al maracujà e frutta estiva

Marinierte Fische mit leicht pikantem Ceviche und Früchten – Marinated fish with ceviche and fruits

all. D, I € 23,00

CRUDITA' I COLORI DEL MARE

Crostacei: scampi e gamberi rossi di Sicilia e blu di Caledonia, carpacci (selezione del giorno), tartare di tonno, abbinati con leche de tigre (marinata con limone e frutta), dressing al mango, lampone, wasabi

Fischcarpaccio, Scampi und Garnelen mit leicht pikanter Marinade und Früchten - Fishcarpaccio, prawns and scampi with leche de tigre and fruits all. B, D, F, I, N € 32,00

TARTARE DI TONNO A MODO MIO

Tartare di Tonno, condito con sale Maldon olio evo e pepe, con estratto di mela verde, sedano, lime, kiwi e latte di cocco

Thunfischtartare mit grünem Apfel- Sellerieextract, Pfefferminzöl, Sprossen und Gemüse --- Tunatartare with green apple and sellery extract, mintoil and vegetables All. D, I € 22,00

I TRE VENEZIANI

Ricetta della tradizione veneta: Sarde in saor con pinoli e uvetta, Baccalà mantecato con polenta e chips croccante, crostino di pane con rucola, alici marinate al timo e baby peperoncino dolce.

Mit Zwiebeln eingelegten Sardinen, Stockfischauflaufstrich und Moscardino (kl. Oktopus) – Sardines with onion, creamed codfish and moscardino (little oktopus) all. A, D, E, G, H, I, P € 15,00

CAPPESANTE D'ESTATE

Cappesante scottate al brandy con hummus di carote, tartufo nero estivo italiano e crumble salato ai sentori del Mediterraneo.

Gegrillte Jakobsmuscheln im Brandysosse, auf Mohrenhummus, italienischem schwarzem Trüffel und Nusscrumble - Grilled scallops with carrotshummus, black italian truffle and crumble all. A, C, G (crumble), M, P € 20,00

TRA NORD E SUD

Sardine croccanti con panatura al panko, bufala, cipolla viola in agrodolce e la sua riduzione

Frittierten Sardinen mit Burratakaese und suesssauer Zwiebeln – Fried Sardines with Burratacheese and sweetsour onion

all. A, D, E, G € 15.00

IL "BROETTO" CAORLOTTO

Broetto di seppie della tradizione caorlotta con polenta grigliata (secondo disponibilità)

Tintenfischgulasch nach unserer Tradition – Cuttlefis

h with tomatoesauce all. I, P € 15.00

Per cominciare, le alternative al pesce..

LA CHIANINA

Tartare di chianina italiana, condita con olio d'oliva, sale, pepe, giardiniera home made, scaglie di Parmigiano Reggiano,
maionese alla senape e crostini

Rindtartare, Käsestücke und Senfmayonnaise - Beeftartare, cheese pieces and mustard all. A (crostini), G, I, L € 20,00

RICORDO D'ESTATE

Vitello tonnato prima scottato e poi cotto in cbt, con spuma di salsa tonnata, pomodorino confit e frutto del capperio

Kaltes Kalbfleisch mit Thunfischsosse, Kirschtomaten und Kapern – Cold veal with tuna sauce, tomatoes and capers

all. C, D, E, G;L € 16,00

VEGGY

Quinoa con concassè di verdure, su humus di carote e pomodorini confit e giardiniera home made

Quinoa mit knuspringen Gemuese, Mohrencreme mit Ingwer und Gaertergemuese – Quinoa with vegetables and carrotscream

with ginger all. E, G, M € 15,00

Continuando con...

CACIO, PEPE E GAMBERO ROSSO

Spaghetti di Gragnano Ducato d'Amalfi con cacio pepe e tartare di gambero rosso

Spaghetti aus Gragnano mit Pfeffer, Schafkäse und roten Garnelentartare – Spaghetti from Gragnano with Pecorino

cheese, pepper and red prawn tartare

all. A, B, N € 22,00

BURRO, TONNO E MARTINI

Spaghetto di pasta fresca alla chitarra, mantecato al burro Beppino Occelli, tartare di tonno rosso al Martini e zeste di lime

Gitarrespaghetti mit Butter, Thunfischtartare mit Red Martini und Zitronenschale – Guitarspaghetti with butter, Tuna

tartare with red Martini and lemonpeel

all. A, B, C, D, G € 22,00

MARE AL MASSIMO

Risotto riserva San Massimo cotto con fumetto di vongole, cozze, calamari, seppie e gamberi min. 2 persone

Risotto Carnaroli riserva San Massimo mit Muscheln (ohne Schalen) und Meeresfrüchte ---- Risotto with clams, mussels

and seafruits min. 2 People

All. B, D, G, I, P € 22,00 ciascuno

LA TRIGLIA FUORI NORMA

Fusilloni con guazzetto di triglie, triglie scottate, basilico, melanzane e ricotta salata

Fusilli mit Rotbarbe, Basilikum, getrocknete Ricotta und Auberginen - Fusilli with red mullet, ricottacheese, basil and eggplant

all. A, D, E, G, I, P € 22,00

COZZE D'ARMATORE

Bigoli mantecati con crema di cannellini, cozze sgusciate, pomodoro all'nduja e bottarga di tonno rosso Armatore Cetara

Dicke spaghetti mit weiße Bohnen, ausgeschälten Miesmuscheln, pikanter Tomatensosse und Bottarga – Big Spaghetti with white

kidney beans, mussels, hot tomatososse and bottarga

all. A, C, D, I, P € 22,00

FETTUCINE DI PASTA FRESCA E RAGU' BIANCO

Fettuccine caserecce all'uovo con ragu' bianco al coltello - Fettuccine mit Pute und Kanninchenragout (ohne Tomaten) – Fettucine with

Turkey and rabbit ragout (without tomato)

all. A, C, I € 18,00

E poi...

PIOVRA 77°

Piovra in doppia cottura: cbt 77 e alla brace, su gazpacho alle fragole, wakame e cubetti di pane croccante agli aromi mediterranei

Gegrillter Oktopus mit Erdbeerengazpacho, wakame und pikanten crostini

Grilled oktopus with Strawberrygazpacho, wakame and crostini all. A, C, G (tutte nel pane croccante) I, M, P € 26,00

L' ANGUILLA, IL CAPRINO E I FRUTTI ESTIVI

Tranci di anguilla (circa 200 gr.) leggermente affumicata in doppia cottura prima cbt, poi grigliata, con crema di caprino, polenta, insalatina e frutti estivi

Leicht geräucherter Aalfischstücke mit Ziegenkäsecreme, Salat und Sommerfruechten- Light smoked Eelfish with goatcheesecream, salad and fruits all. D, G € 32,00

COTOLETTA DI TONNO

Cotoletta di tonno al panko con indivia riccia, arance e ketchup di barbabietola rossa

Thunfischschnitzel auf Salat, Orangen, und rote Rübenketchup dazu – Tuna kotlet with salad, oranges and beetroot ketchup
€ 24,00

LA BRACE

Trancio di pescato, mazzancolla e seppia alla brace su salsa di zucchine e zucchine alla scapece

Gegrillte Fischstueck, Riesengarnele und Tintenfisch mit Zucchini ----- Baked fish, prawn and cuttlefish with zuchinis
all. A, C, G (tutte nel cruble), D, E (nello scapece), I € 25,00

LA FRITTURA

Fritto di mazzancolle, gamberi, calamari**, scampi e zucchine

Misto mare mit Schrimpe, Kalamari und Scampi mit Zucchini - Fried Prawns, Squids and Scampi with zucchini

all. A, B, E, N € 24,00

LE COSTINE

Costine di maiale e polenta (a richiesta glassate con salsa bbq)

Schweinsrippchen mit Bbqsauce (ohne beilage)

Rack of pork ribs with bbq sauce

All. F, I, L, € 20,00

MENU' BAMBINI

"PAPERINO" all. A, I € 10,00

Pasta corta al pomodoro o al ragù

Kurze Nudeln mit Fleisch- od. Tomatensosse - Pasta with

Bolognese sauce or Tomatosauce

"PLUTO" all. A, E, G € 16,00

Cotoletta alla milanese con patatine fritte

Kl. Wienerschnitzel mit pommes ---- Little schnitzel with french

fries

"CAPITAN NEMO" all. A, D, E € 15,00

Filetto di Branzino con patatine fritte

Gegrilltr Wolfsbarschfilet mit Pommes --- Grilled seabass filet

with french fries

CONTORNI

PATATINE FRITTE all. A, E

Pommes ---- french fries € 5,50

INSALATA MISTA

Gemischter salat --- Mixed salad € 6,00

VERDURE ALLA GRIGLIA

Gemuese --- Vegetables € 7,50

Bevande

Acqua minerale 0,70 L	Caffè	€ 1.60
€ 3,00	Caffè Corretto	€ 3,00
Bibite analcoliche (Cola, Aranciata, Coca Zero, Tè freddo, Lemonsoda)	Caffè decaffeinato	€ 2,00
€ 4,00	Caffè d'orzo	€ 2,00
Birra in bottiglia 0,33 L	Amari	€ 4,00
€ 4,50	Distillati	da € 4,00 a € 10,00
<i>Vino bianco spumante extra dry bottiglia 0.75 L</i>	Coperto	€ 3,80
€ 17,00		
<i>Pinot Grigio Doc bottiglia 0.75 L</i>		
€ 16,00		
<i>Cabernet Sauvignon 0,75 L</i>		
€ 16,00		

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

A-Cereali contenenti **glutine**, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio; b) maltodestrine a base di grano; c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

B- Crostacei e prodotti a base di crostacei.

C- Uova e prodotti a base di uova.

D-Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

E-Arachidi e prodotti a base di arachidi.

F-Soia e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato (1); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato d-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

G-Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) lattiolio.

H-Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

I-Sedano e prodotti a base di sedano.

L-Senape e prodotti a base di senape.

M-Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

N-Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

O-Lupini e prodotti a base di lupini.

P-Molluschi e prodotti a base di molluschi.