

Menù

ANTIPASTI

-Mare Nostro **24€**
(mini assaggi di antipasti)

-Cheesecake salata con crudo di gambero rosso di
Acciaroli e granella di pistacchio **20€**

-Vulcano di burrata di bufala con affumicato di mare **18€**

-Tentacolo di polpo con friarielli e patate croccanti **19€**

-Alici alla Cilentana **14€**

-Gran antipasto Le Due Vele **40€**
(mini assaggi di antipasti e crudi vari)

P R I M I

-Paccheri alla Nerano con crudo di gambero rosso di
Acciaroli **20€**

-Tagliolini con riccio e bottarga **23€**

-Linguine ai crostacei di giornata **32€**

-Gnocchetti con pomodorino giallo, basilico e cubo di
tonno **16€**

-Primo delle chef



BENVENUTI

La nostra è una cucina semplice, dal sapore Mediterraneo.

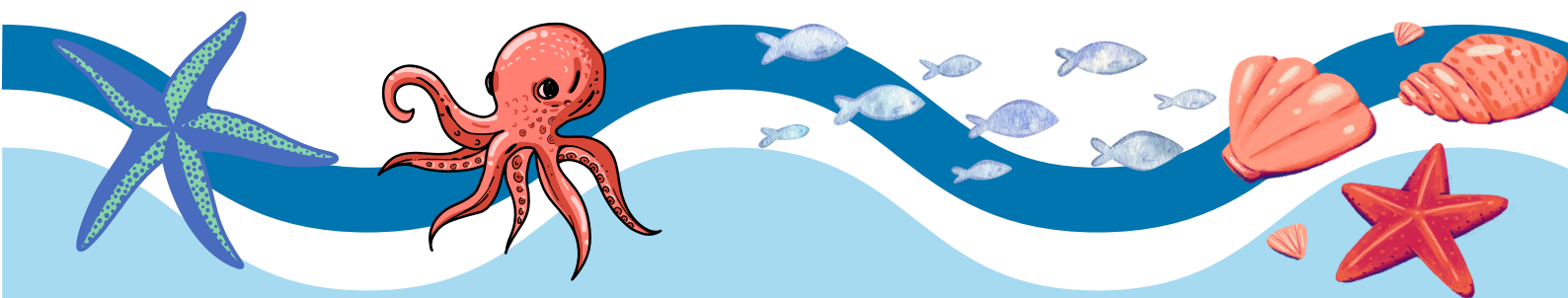
Onorando i nostri amici pescatori locali, il menù può variare in base al pescato giornaliero.



Una vita vista Mare

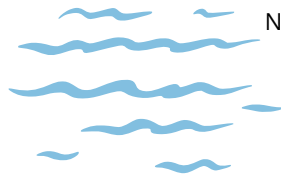
EXECUTIVE CHEF

Antonio La Rana



Menù Soft Lunch

N.B. Questo menù è disponibile solo a pranzo



-Acqua sale (pane duro biscottato, pomodorini, filetto di tonno, mozzarella di bufala e alici salate **12€**

-Insalatona (insalata mista, pomodorini, filetto di tonno, mozzarella di bufala e mais) **10€**

-Alici alla Cilentana **14€**

-Insalata di polpo e patate **17€**

-Polpette di mare e pomodoro giallo **10€**

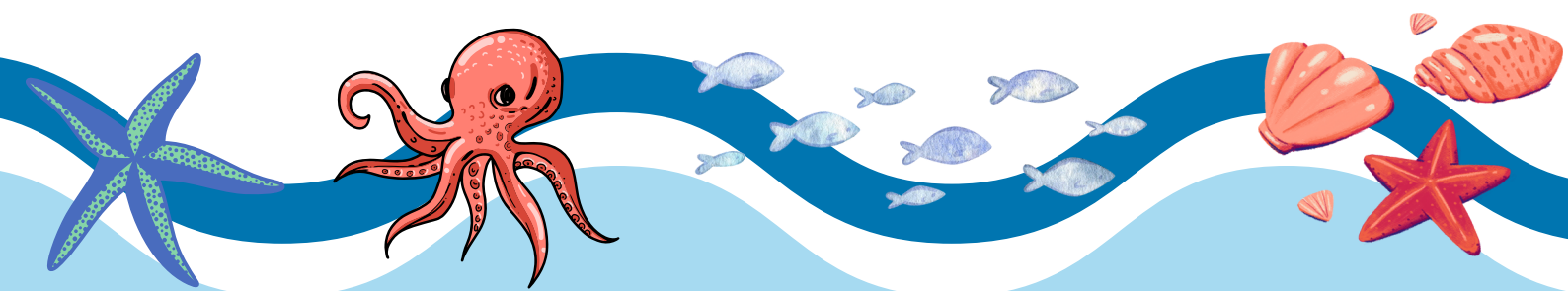
-Gnocchi alla Sorrentina **10€**

-Cotoletta e patatine **10€**

-"Rosetta" caprese e rucola **7€**

-"Rosetta" filetto di tonno e pomodori **9€**

-"Rosetta" prosciutto crudo e mozzarella **7€**



Menù

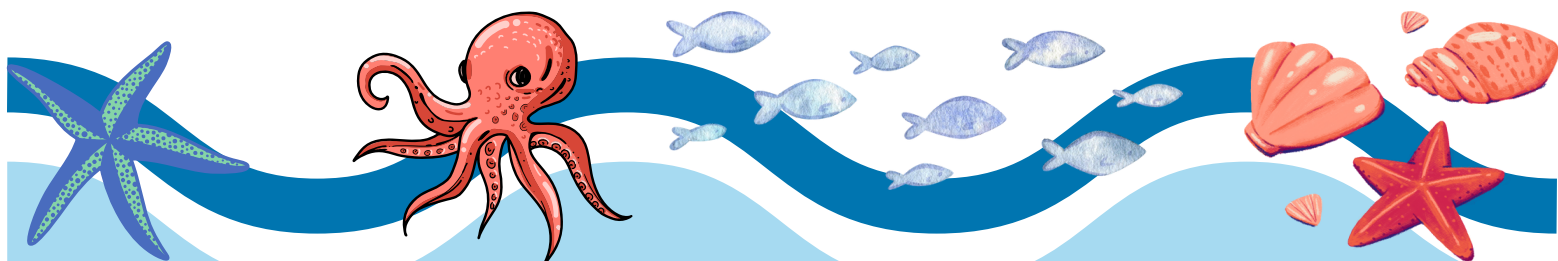
SECONDI

- Frittura di Paranza verace **18€**
- Pesce spada ai pomodorini, olive e capperi **17€**
- Grigliata mista secondo pescato di giornata **24€**
- Scampi e gamberoni locali **9€ al pezzo**
- Pesce all' amo **8€ l' etto**
- Aragosta locale **15€ l' etto**

DESSERT 6€

FRUTTA 7€

Chiedi ai nostri addetti in sala i quali sapranno consigliarti



I NOSTRI VINI BIANCHI

-Lakari

Di Bella Falanghina IGP **20€**

-Greco

Di Bella Greco IGP **24€**

-Falanghina Frizzante

cantina DI BELLA IGP **20€**

-Kratos

Maffini Fiano Cilento **35€**

-Porconero

Falanghina San Salvatore **24€**

-Palinure

San Salvatore Paestum Bianco **30€**

-Via del campo

Quintodecimo Falanghina **65€**



I NOSTRI VINI BIANCHI

-Pian di Stio

San Salvatore BIO IGP **40€**

-San Matteo

Alfonso Rotolo Fiano Cilento **26€**

-Biancolella D' Ischia

Tommasone **32€**

-Frassitelli

Casa D'ambra **38€**

-Gewueztraminer

J. Hofstatter **36€**

-Chardonnay

Elena Walch **38€**

-Sauvignon

Elena Walch **38€**



I NOSTRI VINI ROSSI E ROSATI

-kleos

Maffini aglianico Cilento **35€**

-Rosso frizzante

Di Bella **20€**

-Traterre

Di Bella aglianico **20€**

-Talò

San Marzano Primitivo **25€**

-Vetere Rosè

San Salvatore **30€**



LE NOSTRE BOLLICINE

-Deseo

Prosecco Millesimato **30€**

-Mumm

Cordon rouge **70€**

-Ca' del Bosco

Franciacorta **70€**

-Moët & Chandon

Reserve Imperial **80€**

-Moët & Chandon ICE

Ice Imperial **140€**

-Moët & Chandon NIR

Cordon rouge **220€**

-Don Pèrignon 400€

