

Chi ten' o' mar  
cammin semp'  
c'a' vocca salat

Noi siamo così...

## DEGUSTAZIONE A MANO LIBERA

<b>Cinque Mari</b>	€ 65,00
<b>Sette Mari</b>	€ 85,00
<b>Terra nostra</b> 5 portate	€55,00

*\*vini esclusi*

La degustazione è intesa per tutti i componenti del tavolo.  
Intolleranze e allergie vanno comunicate  
al momento della comanda.  
Grazie.

**Il maître, lo chef e la sua brigata vi danno  
il benvenuto e vi augurano una splendida serata.**

Chef



## LE ALICI... SONO COSA NOSTRA

Selezione Cantabrico con burro di Normandia € 18,00

Selezione Cetara con burro di bufala € 14,00

Selezione Menaica con burro di Podolica € 14,00

LE OSTRICHE... CASAMARE € 6,00 cad.

Gillardeau  
Special Imperatrice  
Royal Bay

a richiesta **Blinis e Tzatziki** € 5,00 cad.

## I SINGOLI

 **Gambero rosso Cilentano** € 6,00 cad.

 **Scampo del Mediterraneo** € 6,00 cad.

## LE TARTARE

Tartara di 🍷 tonno, (Casamare) panko, pistacchio, senape e soia € 15,00

Tartara di 🍷 pescato del giorno, bottarga e melassa di fico € 14,00

Tartara di 🍷 salmone, (Casamare) pomodorini semidry e burrata € 15,00

Il carpaccio di 🍷 *Baccalà Rafols*, stracciatella di bufala, germogli e pepe di Sichuan € 16,00

**CROSTACEI IN TARTARE** € 25,00

Mini tartare di crostacei: sale integrale e olio "Madonna dell'Olivo"

- 🍷 Gambero Bianco
- 🍷 Gambero Rosso
- 🍷 Scampo del Mediterraneo

## DA POSITANO A PUNTA LICOSA

Carpaccio di scampi e non solo 

€ 30,00



*Noi siamo così...*

 vedi ultima pagina

## IL CRUDO CASAMARE

€ 25,00

Tartare di tonno

Ostrica Selezione Casamare

Gambero Rosso

Tartara di pescato del giorno

Scampo del Mediterraneo

## IL CRUDO ROYALE

€ 35,00

PRIMA PORTATA...

Mazzancolle

Gamberi rossi Cilentani

Scampi del Mediterraneo

Ostrica Selezione Casamare

Frutti di mare

A SEGUIRE...

Mini tartare:

Tonno

Gamberi Bianchi

Gamberi Rossi

Semplicemente: olio, sale e limone sfusato

vedi ultima pagina



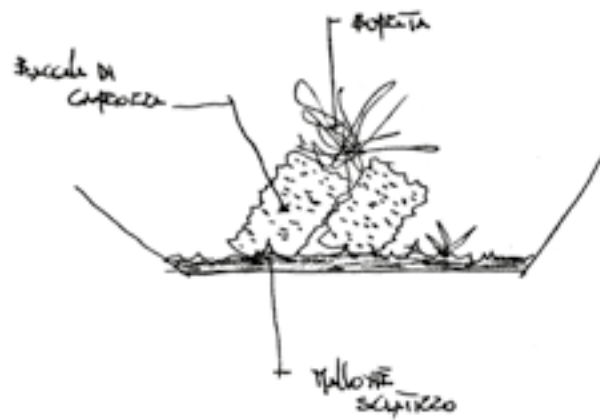
Siamo salernitani,  
viviamo di storia e d'arte,  
raccontiamo sapori...

Noi siamo così...

## I CALDI DI CASAMARE

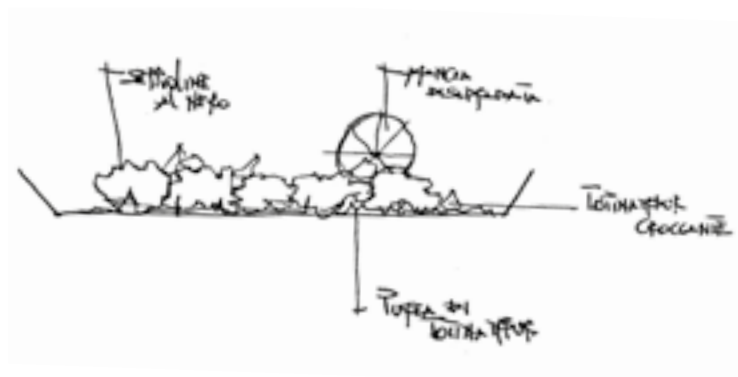
Tapas di  Baccalà Rafols in carrozza, acqua di Mallone Sciatizzo, cruschi del Vallo e burrata

€ 14,00



Seppioline allieve al nero, variazione di topinambur e arancia caramellata

€ 16,00



## I CALDI DI CASAMARE

<b>Calamarelle arrapate con colatura di provola e cigoli croccanti</b>	€ 18,00
<b>Polpo caramellato, patate allo zafferano e paglia di porro bruciata</b>	€ 16,00
<b>OMAGGIO A PAOLO</b>	€ 24,00
<b>L'uovo di Parisi 64°, *scampi flambati, pan brioche tostato e caviale</b>	
<b>Crostacei in olio cottura, fili di sedano e limone salato</b>	€ 25,00
<b>Insalata di mare tiepida, citronette, foglie raccolte e vascuotto alla colatura</b>	€ 15,00

E... SE VOLETE...

<b>Alicelle fritte e maionese di mentuccia</b>	€ 12,00
<b>Polipetto affogato</b>	€ 14,00
<b>Totanetti indorati e fritti</b>	€ 14,00
<b>Cannolicchi arrostiti nel limone</b>	€ 14,00
<b>Sauté di frutti di mare</b>	€ 20,00

*\*chiedere disponibilità*

vedi ultima pagina

Abbiamo coraggio,  
ripartiamo sperando  
di non fermarci più...

Noi siamo così...

## LE PASTE DI CASAMARE

AD UNO... AD UNO

NERO € 30,00

**Tortello di casa ripieno di aragosta, brodo di porcini e tartufo nero dei Picentini**

IL RISO

**Riso mantecato al burro, riccio di mare, 'nduja e zeste di sfusato**

MIN 2 PERSONE

€ 20,00

ZI' TOR'

€ 18,00

**Spaghetti in estrazione di prezzemolo, aglio e olio, emulsione di lupini e caviale di peperoncino**

COME... UNA ZUPPA

€ 25,00

**Tubettone Vicidomini in zuppa di pesce**

PROPRIO COSÍ

€ 22,00

**Linguine Gentile all'astice e pomodorini Vesuviani affumicati**

VARIAZIONI AL TEMA

€ 22,00

**Processione di paccari in Genovese di gamberi "cotti e crudi" e polvere di alghe**



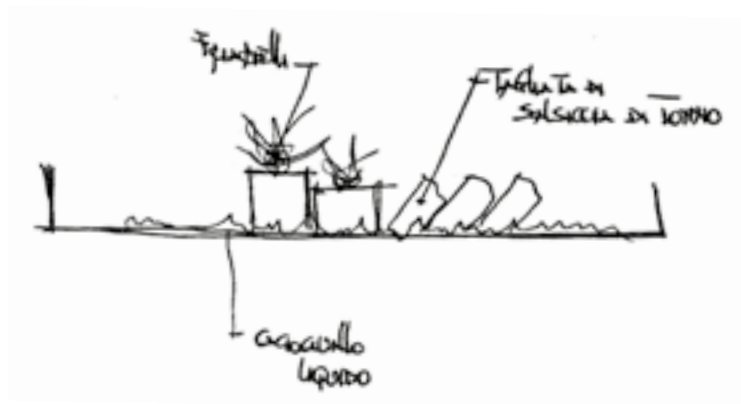
Noi siamo così...  
nu' poc e munaciell  
e nu poc e piscator'

## PESCATO E NON SOLO

SASICC' E' FRIARIELL'

€ 20,00

● **Ventresca di tonno in budello, broccoletti ripassati e fonduta di Provolone del Monaco**



TONNO ROSSO E FOIE GRAS

€ 24,00

● **Tonno e foie gras, cipollotto bruciato e foglie**

IL CARBONARO

€ 25,00

● **Black Cod scottato, miso, puntarelle e alici**

L'ANIMA DI UNA TRIGLIA

€ 22,00

● **Animelle di vitello bianco, triglia ripiena di fior di latte e cicoria selvatica**

● vedi ultima pagina

## PESCATO IERI

### FRITTO IN BARCA

**Crudità di verdure in pinzimonio, maionese di casa e il peperoncino**

Singola gr. 200

€ 20,00

Doppia gr. 400

€ 38,00

### CROSTACEI AL SALE

€ 30,00

**Scampi, gamberoni e mazzancolle in cottura al sale su *Fieno Maggengo***

CATALANA AL BLU

€ 120,00/kg

**Astice blu in Catalana tiepida**



## PESCATO OGGI

L'ACQUA È... PAZZA

€ 70,00/kg

**Pescato del giorno in acqua di *Pomodoro Casamare*,  
pomodorini bruciati e foglie ripassate**

AL FORNO

€ 70,00/kg

**Pescato del giorno, patate di montagna, olive cilentane  
e pomodorini appesi**

PESCE E SALE

€ 70,00/kg

**Pescato in cottura al sale nero  
e scarolelle ripassate**

\*Il nostro pescato del giorno è visibile in vetrina

Noi siamo voi  
e voi siete con noi...

Grazie,  
Casamare

## **TERRA... NOSTRA**

**Carciofi ripieni, mozzarella di bufala in cremoso  
di patate al tartufo nero** € 10,00

**Marinata di manzetta "sale e zucchero", verdure  
e stracciatella Barlotti** € 12,00

## **LE PASTE**

**Paccheri al nostro pomodoro "*San Marzano linea Casamare*"** € 12,00

**Linguine allo scarpariello "*Passione Salernitana*"  
"*Pomodorini linea Casamare*"** € 12,00

**Fusilli Gragnanesi, annoglia, rape e caciocavallo** € 14,00

## LA CARNE E IL ROSSO

CONTAMINAZIONI...	€ 24,00
<b>•</b> <b>Secreto di maiale Iberico in braciola, patate dorate e mela annurca caramellata</b>	
FILETTO MICHEAL LINGTON	€ 30,00
<b>Filetto di manzetta al Blu di bufala su galletta di polenta, concia e pastinaca</b>	

## **FORMAGGI... IL NOSTRO CARRELLO**

BLU DI BUFALA

**Casa Madaio**

PECORINO INFOSSATO

**Casa Madaio**

PROVOLONE DEL MONACO

**Caseificio De Gennaro**

BIANCO DI CAPRA

**Carmasciando**

GORGONZOLA DOLCE

**Selezione Casamare**

CONCIATO ROMANO

**Agriturismo La Campestre**

**Degustazione singola € 6,00**

**Degustazione 3 pezzi € 18,00**

**Degustazione 6 pezzi € 25,00**

■ In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore. Per qualsiasi informazione su sostanze ed allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta del personale in servizio. I prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

■ *In the absence of finding the fresh product, we advise customers that some products may be frozen or frozen by blast chilling. For any information on substances and allergens it is possible to consult the specific documentation that will be provided, at the request of the staff on duty. Raw fishery products are subjected to rapid temperature reduction to guarantee quality and safety, as described in the HACCP Plan pursuant to EC Regulation 852/04 and EC Regulation 853/04.*

facebook: @casamaresalerno  
Instagram @casamaresalerno

[www.casamaresalerno.it](http://www.casamaresalerno.it)

