

DEGUSTAZIONE A MANO LIBERA

Cinque Mari	€ 70,00
5 portate	
Sette Mari	€ 85,00
7 portate	
Terra nostra	€60,00
5 portate	

**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.**

Executive Chef **Vincenzo Tafuri**
Consulting Chef **Michele De Leo**


LE OSTRICHE... CASAMARE

Belon 00	€ 7,00 cad.
Gillardeau n'2	€ 6,00 cad.
Fine Binic	€ 5,00 cad.

LE TARTARE

 IL GAMBERO ROSSO	€ 16,00
Servito con burrata di Andria, passion fruit e misticanza	
IL TONNO	€ 15,00
Servito con limoni bio, colatura di alici, capperi e salsa ponzu	
 LO SCAMPO	€ 18,00
Servito con agrumi della Costiera, chutney di pomoro giallo e misticanza	
 CROSTACEI IN TARTARE	€ 28,00
Mini tartare di gambero bianco, gambero rosso e scampo servite al naturale con sale e olio	

I CARPACCI

 IL BACCALÀ RAFOLS	€ 18,00
Servito con biscotto al pomodoro, olive, capperi e croccante di finocchi e sedano	
LA RICCIOLA	€ 16,00
Servita con giardiniera fermentata, lampone e yogurt di bufala	

 vedi ultima pagina

IL PLATEAU ROYALE

€ 25,00

Tartare di Tonno
Ostrica selezione Casamare
🍷 Gambero Rosso
Tartufi locali
🍷 Scampo del Mediterraneo

IL GRAN PLATEAU ROYALE *IN DUE SERVIZI*

€ 35,00

PRIMO SERVIZIO...

Ostrica selezione Casamare
Mazzancolle
🍷 Gambero Rosso
Tartufi locali
🍷 Scampo del Mediterraneo

A SEGUIRE...

Gambero Bianco
Tonno
Pescato locale

serviti al naturale con sale Maldon e pepe di Sichuan

I SINGOLI CASAMARE

🍷 Gambero rosso


€ 6,00 cad.

🍷 Scampo del Mediterraneo

€ 7,00 cad.

🍷 vedi ultima pagina

I CALDI DI CASAMARE

LA SEPIA	€ 14,00
Tagliatelle marinate al lime servite con pane tostato alle erbe e il suo nero	
L'UOVO CONTADINO	€13,00
Cotto a 65° e servito con insalatina di fave, battuto di lardo, spuma di ricotta salata e tarallo in briciole	
IL PESCE SPATOLA	€ 14,00
A mo' di sandwich servito con zuppetta di cacciucco, insalatina di puntarelle e olio profumato	
IL TOTANO DI PARANZA	€ 14,00
In farcia di zucchine alla scapece, fonduta al latte di provola e salsa alla mentuccia	
 L'INSALATINA DI MOLLUSCHI E MITILI	€ 16,00
Serviti tiepidi accompagnati da salsa agli agrumi e pinzimonio di verdure	

A' TRADIZION'...

Il Souteé di vongole veraci	€ 20,00
Il totanetto di paranza fritto	€ 14,00
Il polpo alla Luciana	€ 14,00
Il cannolicchio alla plancia	€ 14,00

LE PASTE DI CASAMARE

LA ZUPPA CON PESCE DI SCOGLIO	€ 25,00
 Tubetto Casa Vicidomini mantecato al ragù leggero di pesci e crostacei, sfusato amalfitano e olio EVO	
IL RISO CARNAROLI PILA VECIA	
 Mantecato ai ricci di mare e servito con burro acido e alghe disidratate	MIN 2 PERSONE € 20,00
LO SPAGHETTONE GERARDO DI NOLA	€ 16,00
 Cotti alla plancia con datterini gialli, capperi e olive disidratate, baccalà in tartare e olio e basilico	
IL TORTELLO	€ 15,00
 In farcia di totano, spuma di patate affumicate e il suo consommé	
IL MEZZO PACCHERO CASA VICIDOMINI	€ 18,00
 Cotto in estrazione di crostacei profumati al lemon grass, stracciata di mozzarella e tartufo nero estivo	
IL FUSILLO DI CASA ARECHI	€ 13,00
 Ricordo di un antico Scarpariello	
LE BAVETTE ALL'UOVO	MIN 2 PERSONE
 Al salto con astice blu, pomodori corbarini e prezzemolo fritto	€ 125,00 / kg

I SECONDI DI CASAMARE

VENTRESCA DI TONNO E MELANZANA Marinato e scottato, servito con melanzana scarpone e Bernese ai capperi	€ 24,00
IL MANZO Cotto alla plancia e servito con carciofo Giudia, tortino di patate ed estrazione al pepe verde	€ 25,00
 IL BACCALÀ RAFOLS In olio cottura affumicato con insalatina di asparagi, patata nocciola, pil pil e chimichurri	€ 24,00
I CROSTACEI DI CASAMARE Profumati al sale Himalaya e serviti con crema di mandorle di Noto e misticanza alcolica	€ 28,00
IL FRITTO DI PARANZA IN BARCA	€ 20,00
IL PESCATO DEL GIORNO <i>Secondo disponibilità:</i> Acqua pazza Al sale Alla griglia Al forno con patate e olive	€ 70,00 / kg
CROSTACEI ALLA GRIGLIA <i>Secondo disponibilità</i>	€ 90,00 / kg

● 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