

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

LE OSTRICHE

GILLARDEAU N°2

€ 6,00 cad.

LE TARTARE

IL TONNO ROSSO BLUEFIN

€ 18,00

Servito come un'insalata caprese

 IL GAMBERO BIANCO

€ 18,00

Servito con salsa fredda di friggirelli, finger lime, tarallo e foie gras

 IL GAMBERO ROSSO

€ 18,00

Servita con gelée acqua pazza, liquido di fior di latte, datterino e riso soffiato

IL CARPACCIO

€ 18,00

Servito con zuppetta di mela verde e cetriolo marinato con cheviche ed erbe di campo

IL PLATEAU ROYALE

€ 25,00

IL TONNO ROSSO BLUEFIN
SERVITO COME UN'INSALATA CAPRESE

OSTRICA SELEZIONE CASAMARE

 GAMBERO ROSSO

TARTUFI LOCALI

 SCAMPO DEL MEDITERRANEO

IL GRAN PLATEAU ROYALE *IN DUE SERVIZI*

€ 35,00

OSTRICA SELEZIONE CASAMARE

 MAZZANCOLLE

 GAMBERO ROSSO

TARTUFI LOCALI

 SCAMPO DEL MEDITERRANEO

A SEGUIRE...

TARTARA DI TONNO

 TARTARA DI GAMBERO BIANCO

CARPACCIO

I SINGOLI

 GAMBERO ROSSO

€ 6,00 cad.

 SCAMPO DEL MEDITERRANEO

€ 7,00 cad.

MIX TARTARE

€ 25,00.

 SELEZIONE CASAMARE DI 3 DEGUSTAZIONI

I CALDI DI CASAMARE

🐙 IL POLPO € 16,00

Servito alla Catalana con verdure croccanti e la sua vinaigrette

🐙 TAPAS DI BACCALA' RAFOLS € 16,00

Servito croccante su crema alla Nerano, il suo fiore e cremoso di provolone

IL TOTANO DI PARANZA € 15,00

Ripieno di scarola alla Salernitana in diversa consistenza su zuppetta di gazpacho

IL PESCE SPATOLA € 15,00

Servito con crema di datterino appassito, riduzione di basilico, morbido perlina e la sua maionese

🐙 IL CALAMARO € 16,00

Scaloppato, scottato e servito con pasta di datterino infornato, fichi "santomiele", olio al basilico e la sua chips

LO SGOMBRO € 18,00

Affumicato e servito su salsa fredda di friggittelli, tuorlo marinato alla soia e caviale di cheviche

A' TRADIZION'...

IL SOUTÈÈ DI VONGOLE VERACI € 20,00

IL TOTANETTO DI PARANZA FRITTO € 14,00

IMPEPATA DI COZZE € 10,00

CANNOLICCHIO ALLA PLANCIA € 14,00

LE PASTE DI CASAMARE

LE ELICHE "GERARDO DI NOLA" € 22,00
Mantecato con cacio, pepe, ricci di mare e lime

LO SPAGHETTO "GERARDO DI NOLA" € 18,00
Amatriciana di mare affumicata con sfusato amalfitano e datterino semi dry

LA LINGUINA "PASTIFICIO GENTILE" € 18,00
Aglione, olio, peperoncino, erba cipollina, datterino giallo, colatura di alici e seppiolina arrosto

RISOTTO CARNAROLI "PILA VECIA" € 22,00
Servito con latte di bufala, fiori di zucca, salicornia e gamberi viola crudi MIN 2 PAX

PASTA MISTA "PASTIFICIO DEI CAMPI" € 18,00
Servita in diverse consistenze di patate e impepata di cozze

IL TORTELLO € 18,00
In farcia di totano, spuma di patate affumicate e il suo consommé

LA FREGULA € 20,00
Al nero di seppia, triglia, acqua di pomodoro e peperone crusco

I SECONDI DI CASAMARE

LA RICCIOLA € 20,00
In olio cottura, spuma di porro, nocciola e giardiniera di Morgan

LA VENTRESCA DI TONNO € 24,00
Servita con yogurt di bufala e melanzana scomposta

LA TRIGLIA DI SCOGLIO € 20,00
Servita alla mo' di ragù Napoletano, succo di pomodoro aromatico e bon fritto

 IL FRITTO DI CASA... MARE € 20,00
Servito con cipolla di Tropea agli agrumi e maionese di molluschi

IL MANZO € 25,00
Servito con patate nocciola, verdura in foglie e la sua juice

IL PESCATO DEL GIORNO

€ 70,00/kg

Secondo disponibilità

ALL'ACQUA PAZZA

AL FORNO

ALLA GRIGLIA

AL SALE

LA PEZZOGNA

€ 80,00/kg

Secondo disponibilità

ALL'ACQUA PAZZA

AL FORNO

ALLA GRIGLIA

I CROSTACEI

€ 90,00/kg

Secondo disponibilità

ALLA GRIGLIA

AL SALE

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

• 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.*