

## DEGUSTAZIONE A MANO LIBERA

<b>Cinque Mari</b> degustazione a cura dello Chef in 5 portate	€ 65,00
<b>Sette Mari</b> degustazione a cura dello Chef in 7 portate	€ 85,00
<b>Tradizione</b> in 4 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.

**Noi Casamare città respiriamo il mare,  
raccontiamo il territorio,  
pensiamo all'innovazione,  
ma soprattutto amiamo il nostro lavoro.  
Lo Chef e la sua brigata.**

In sala **Pierluigi Tedeschi**  
In cucina **Vincenzo Tafuri**


## I CRUDI

### LE OSTRICHE... SELEZIONE CASAMARE




GILLARDEAU N°2	€ 6,00 cad.
TSARSKAYA N°1	€ 6,00 cad.

**\*Servite con granita all'anice stellato**

### I SINGOLI CASAMARE

 GAMBERO ROSSO	€ 7,00 cad.
 SCAMPO DEL MEDITERRANEO	€ 7,00 cad.

## LE TARTARE

 IL GAMBERO ROSSO	€ 18,00
<b>Yogurt di bufala, cime di rapa e scalogno confit</b>	
IL GAMBERO GOBBETTO	€ 18,00
<b>Emulsione di corallo e chips di sciuscillone</b>	
IL TONNO ROSSO BLUEFIN	€ 20,00
<b>La sua bottarga, naturalmente pomodoro con maionese di borragine e pane cafone</b>	
 MIX TARTARE CASAMARE	€ 26,00
<b>Mini tartare di gambero rosso, gambero gobbetto e tonno rosso Bluefin</b>	
 SASHIMI DI BACCALÀ RAFOLS	€ 20,00
<b>Giardiniera di Morgan, polvere di olive nere e alici del Cantabrico</b>	

## **IL MIO CRUDO... *VINCENZO TAFURI***

€ 30,00

🍷 Tagliatella di mollusco

Battuto di tonno

Sashimi frollato

🍷 Gambero rosso

Ostrica

## **IL GRAN PLATEAU**

€ 40,00

1° TEMPO

Ostrica

Mazzancolle

🍷 Gambero Rosso

Tartufi locali

🍷 Scampo del Mediterraneo

2° TEMPO

Tartare di gambero gobbetto

🍷 Tartare di gambero rosso

Tartare di tonno rosso Bluefin

🍷 vedi ultima pagina

## I NOSTRI CALDI TRA MARE... E TERRA

• La mia interpretazione di un'insalata di mare tiepida	€ 18,00
• Tagliatella di calamaro in consistenza di friarielli tra cicoli e chutney di mela annurca	€18,00
• Baccalà Rafols appena fritto in pastella alla birra, alghe di mare e confettura di cipolla rossa di Tropea	€ 16,00
• L'uovo Parisi su croccante di pan brioche, battuto di scampi e la sua maionese di agretti	€ 20,00
...anche in versione terra	€ 15,00
Alici... alici, erbe e brodo di scarola	€ 16,00
• Zucca delica, colatura di provola e capasanta king	€ 20,00

## LE PASTE

**Genovese di ventresca di tonno in tortello, provolone del Monaco tra papaccelle salernitane e shiso** € 20,00

**Zuppa di totani e patate con pasta mista al suo juice e mollica amalfitana** € 18,00

**Risone gragnanese in zuppa di pesce, lattughino di mare, battuta di sacrificio e polvere di cipolle bruciate** € 20,00

**Fettuccia di fagioli contronesi con mussoli di Puglia, piennolo vesuviano e polvere di prezzemolo** € 18,00

**Vongole fujute... il mio pensiero di uno spaghetti alle vongole** € 18,00

**Mezza candela Pastificio Gentile laccata con fiore di cavolo, astice blu, aglio e tartufo nero** € 30,00

...anche al tartufo bianco € 4,00/g

## *SENZA PESCE...*

**Gnocchi di patate, ripieno di coniglio all'ischitana, estrazione di basilico e pomodorini bruciati** € 18,00

## I SECONDI

<b>Ricciola di fondale in brodetto, di crostacei e cicoria</b>	€ 26,00
<b>Come una braciola... triglia ripiena, acqua di pomodoro infornato, spugna di pane e bufala al prezzemolo</b>	€ 20,00
<b>Tonno rosso Bluefin in carrozza di pane panko, pistacchio di Bronte, pestato di salicornia e cipollotto nocerino glassato</b>	€ 24,00
<b>Fritto a modo mio</b>	€ 20,00

## *DI CARNE...*

<b>Lingotto di controfiletto al Blu di Carmasciando, emulsione di pomodori secchi e mandorle</b>	€ 25,00
--	---------

## 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.



● 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)