

DEGUSTAZIONE A MANO LIBERA

CINQUE MARI

€ 75,00

Degustazione a cura dello Chef in 5 portate

*vini esclusi

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

NB: Per i tavoli da 6 persone in poi, avremmo
il piacere di servirvi un unico menù.

Cucina Salernitana di sentimento

LE ALICI SONO COSA NOSTRA

LA NOSTRA SELEZIONE

Cetara "Armatore" con burro di bufala € 13,00

Cantabrico "El Menù" con burro della Normandia € 15,00

UOVA DI STORIONE: IL CAVIALE DI CASAMARE € 85,00

Asetra 18 g

Servite con blinis, panna acida e crostini di pane caldo al burro di Normandia

IL NOSTRO MARE A FUOCO SPENTO (OVVERO ASSOLUTAMENTE CRUDO)

LE OSTRICHE SELEZIONE DI CASAMARE

Gillardeau N°2 € 7,00 cad

Bellon 00 € 7,00 cad

I CROSTACEI

Mazzancolla □ € 6,00 cad

Gambero rosso □ € 7,00 cad

Scampo del Mediterraneo □ € 7,00 cad

IL GRAN PLATEAU

€ 45,00

1° TEMPO

Ostrica, mazzancolla □, gambero rosso □,
scampo del Mediterraneo □, taratufi

2° TEMPO

Tartare di gambero gobbetto □, gambero rosso □, tonno Bluefin □

LE TARTARE

Rosso vivo in caprese € 24,00

Tonno rosso Bluefin □ latticello di bufala, datterino infornato, basilico e pane croccante

Assoluto € 24,00

Battuta di gambero rosso □ burrata pugliese e tartufo nero

Gambero gobbetto € 18,00

Tartare di gambero gobbetto, olive taggiasche, pomodorino semi-dry crumble amalfitano

Scampo € 24,00

Tartare di scampo porcupine □ maionese di alici di Cetara, gel di arancia e nocciola di Giffoni

MIX DI TARTARE CASAMARE € 28,00

Gambero rosso □ gambero gobbetto □ tonno Bluefin □

I CARPACCI

Carpaccio di ricciola € 24,00

Emulsione burro e limone, coulis di pomodoro, fiocchi di tempura

Carpaccio di spigola € 22,00

Riduzione di arancia, praline di mango, prezzemolo fritto

LA TRADIZIONE *SALERNITANA*

MEZZ.PORZ.
(min x2 pers)

I CALDI DI CASAMARE

Fritto di totanetti di paranza	€ 16,00	
Cannolicchi alla plancia (secondo disponibilità)	€ 16,00	
Soutè di vongole veraci con pane croccante all'aglio orsino (secondo disponibilità)	€ 20,00	
Polipetti affogati alla Luciana	€ 16,00	
Insalata tiepida di mare al profumo di limone	€ 24,00	€ 14,00

LE PASTE DI CASAMARE

Spaghetti Vicidomini trafilato al bronzo, aglio, olio e vongole veraci	€ 20,00	€ 12,00
Mezzo pacchero del pescatore , frutti mare, molluschi e crostacei	€ 24,00	€ 15,00

I SECONDI CASAMARE

Dal mare alla brace: grigliata mista di pesci, crostacei e molluschi	€ 30,00	
----------------------------------------------------------------------	---------	--

I CALDI DI CASAMARE

		MEZZ.PORZ. (min x2 pers)
Tuffo in Costiera	€ 18,00	€ 11,00
Totanetti di Praiano scottati ripieni di friarielli “scoppiettati” e provola di Agerola		
Cesar Salad di Polpo Verace	€ 20,00	
Tagliata di polpo verace, lattughino grigliato, scaglie di parmigiano, maionese di acciughe e tarallo napoletano		
In Tempura	€ 20,00	€ 12,00
Tapas di baccalà Rafols, mallone sciatizzo, cruschi del Vallo e burrata		
Di paranza	€ 18,00	€ 12,00
Seppioline allieve al nero, variazione di topinambur e arancia caramellata		
Omaggio a Paolo	€ 24,00	
Uovo Parisi 64°, scampi flambati, pan brioche tostato, caviale e salsa di agretti		
Triglia alla Cacciatore	€ 20,00	
Triglia di scoglio cotta a bassa temperatura, carpaccio di funghi prataioli e juice alla cacciatore		
Da Controne al Mare	€ 18,00	€ 10,00
Zuppa di fagioli di Controne, frutti di mare, tarallo e finocchietto selvatico		
— SENZA PESCE	€ 14,00	
Uovo Parisi 64°, nocciola di Giffoni, tartufo di Colliano e spuma di cacio ricotta cilentana		

LE PASTE DI CASMARE

		MEZZ.PORZ. (min x2 pers)
Variazioni al Tema	€ 24,00	€ 15,00
Processione di mezzi paccheri "28 Pastai" in genovese di gamberi cotti e crudi e polvere di alghe		
Come... una Zuppa	€ 24,00	€ 15,00
Mischiato delicato "Pastificio dei Campi" in zuppa di pesce		
Proprio così...	€ 32,00	€ 19,00
Linguinetta "Vicidomini" trafilata al bronzo, cacio e pepe, astice con il suo fondo e tartufo nero di Colliano		
Il riso	€ 24,00	€ 15,00
Riso carnaroli mantecato con crema di sfusato amalfitano e scaglie di ostriche		
Il riccio a Cetara	€ 24,00	€ 15,00
Spaghetto "Vicidomini" aglio, olio, peperoncino verde di fiume, ricci di mare e crumble alla colatura di alici		
Rosso di scoglio	€ 18,00	€ 10,00
Candela "Vicidomini", triglie di scoglio e battuto di pomodorini e basilico		
— LO CHEF IN PASTA		
Ad uno... ad uno	€ 20,00	€ 12,00
Tortello di casa ripieno di totani, spuma di patate e la sua juice		
La fettuccella	€ 20,00	€ 12,00
Fettucelle aglio, olio, cannocchie, cime di rapa e nduja		

— LONTANI DAL MARE

€ 18,00

€ 10,00

Come una volta...

Mischiato delicato "Pastificio dei Campi" patate di Montoro, provolone del monaco e tartufo nero di Colliano

I SECONDI DI MARE

Pescato in olio cottura

€ 26,00

Trancio di pescato su emulsione di vongole e prezzemolo con scarola ripassata

Il Re del Mediterraneo

€ 24,00

Tataki di tonno rosso , spuma di porro e riduzione al "Porto"

Rafols arrecanato

€ 24,00

Mussillo di baccalà, pelato San Marzano arrosto e salsa all'origano

Astice alla mugnaia

€ 40,00

Astice blu, salsa beurre blanc, millefoglie di patate croccanti e bottarga

Fritto del pescatore

€ 22,00

Calamari totanetti, triglie, alici di Salerno

— DI CARNE

€ 20,00

Brasato

Guancia di vitello brasata con friarielli "scoppiettati"

PESCATO DEL GIORNO

L'ACQUA PAZZA

€ 75,00/kg

Pescato del giorno in acqua di pomodorini Casamare

AL FORNO

€ 75,00/kg

Pescato del giorno, patate di montagna e olive cilentane

PESCE E SALE

€ 75,00/kg

Pescato del giorno in crosta di sale nero

ALLA GRIGLIA

€ 75,00/kg

Pescato del giorno semplicemente grigliato con chimichurri amalfitano

In caso di disponibilità pescato locale del golfo di Salerno

€ 90,00/kg

ASTICE

€
100,00/kg

ASTICE BLU

€
120,00/kg

ARAGOSTA

€
180,00/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