

DEGUSTAZIONE A MANO LIBERA

CINQUE MARI

Degustazione a cura dello Chef in 5 portate € 80,00

Degustazione vini in abbinamento alle 5 portate € 55,00

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.

Chef **Vincenzo Pepe**
Sommelier **Simone Aquino**

Cucina Salernitana di sentimento

LE ALICI SONO COSA NOSTRA

LA NOSTRA SELEZIONE

Cetara "Armatore" con burro di bufala	€ 15,00
Cantabrico "El Menù" con burro della Normandia	€ 18,00

IL SALMONE

Salmone UpStream affumicato con crostini ai cereali, panna acida ed erba cipollina	€ 28,00
---	---------

IL CAVIALE DI CASAMARE

Cru Caviar

Beluga malossol 10gr	€ 85,00
Beluga malossol 30gr	€ 230,00
Beluga malossol 50gr	€ 375,00
Asetra 10gr	€ 33,00
Asetra 30gr	€ 88,00
Asetra 50gr	€ 145,00

IL NOSTRO MARE A FUOCO SPENTO (OVVERO ASSOLUTAMENTE CRUDO)

LE OSTRICHE SELEZIONE CASAMARE

Gillardeau N°2

€ 7,00 cad.

Bellon 00

€ 7,00 cad.

I CROSTACEI

Mazzancolla 🦞

€ 8,00 cad.

Gambero rosso 🦞

€ 9,00 cad.

Scampo del Mediterraneo 🦞

€ 9,00 cad.

IL GRAN PLATEAU

€ 45,00

1° TEMPO

Ostrica, mazzancolla 🦞, gambero rosso 🦞,
scampo del Mediterraneo 🦞, tartufi

2° TEMPO

Tartare di pescato locale 🦞, gambero rosso 🦞,
tonno Bluefin 🦞

TARTARE E CARPACCI

ROSSO VIVO

€ 26,00

Tartare di tonno rosso Bluefin 🐟, maionese all'aglio, datterino semi-dry, olive taggiasche, capperi di Pantelleria, crumble di pane al pomodoro

ASSOLUTO

€ 28,00

Carpaccio di gambero rosso 🐟, canapaccio affumicato caseificio "Turiello", lime e nocciola di Giffoni

PESCATO LOCALE

€ 24,00

Tartare di dentice, ceviche mediterraneo, friggittello e cialda al rosmarino

SCAMPO

€ 24,00

Tartara di scampo 🐟, passion fruit e mayo alla colatura di alici

MIX DI TARTARE CASAMARE

€ 30,00

Gambero rosso 🐟, Pescato locale 🐟, Tonno Bluefin 🐟

LA TRADIZIONE SALERNITANA

MEZZ PORZ.
(min x2 pers)

I CALDI DI CASAMARE

Fritto di totanetti di paranza	€ 20,00	
Cannolicchi alla plancia <i>(secondo disponibilità)</i>	€ 18,00	
Sauté di vongole veraci con pane croccante all'aglio orsino <i>(secondo disponibilità)</i>	€ 24,00	
Insalata tiepida di mare al profumo di limone	€ 24,00	€ 14,00

LE PASTE DI CASAMARE

Spaghetto Vicidomini trafilato al bronzo, aglio, olio e vongole veraci <i>(secondo disponibilità)</i>	€ 24,00	€ 15,00
Mezzo paccheri del pescatore, frutti di mare, molluschi e crostacei	€ 24,00	€ 15,00

I SECONDI DI CASAMARE

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

I CALDI DI CASAMARE

AL GRATIN...

Sandwich di pesce bandiera gratin, pomodoro
San marzano, basilico e chips di melanzane

€ 24,00 € 13,00

POLPO ALLA SCAPECE

Polpo 🐙 arrosto, zucchine in doppia consistenza,
perline di Provolone del Monaco

€ 24,00 € 13,00

DI PARANZA...

Seppioline con il pizzo, spuma di patate
agli agrumi e peperone crusco

€ 24,00 € 13,00

TRA MARE E MONTI...

Triglia di scoglio, fior di latte di Agerola e panzanella estiva

€ 20,00

RAFOLS

Baccalà 🐙 Rafols sfogliato, scarola riccia, olive
taggiasche, foglie di capperi e pomodorino semi dry

€ 26,00 € 14,00

ALICI...COME UNA VOLTA...

Alici di Salerno ripiene di provola di Agerola, chips
di fior di zucca, fagiolini alla menta e gel di limone

€ 22,00 € 12,00

COZZE E FAGIOLI...

Insalata di fagioli cannellini, biscotto di grano duro,
peperoncino verde, cozze e pecorino di fossa

€ 20,00 € 10,00

— SENZA PESCE

Lingotto di melanzane con salsa di datterino rosso,
mozzarella e basilico

€ 16,00

LE PASTE DI CASAMARE

ACQUA E FARINA

Chicche fatte a mano, lupini, ricci e asparagi di mare, croccante al finocchietto

€ 24,00 € 13,00

ALL'IMPEPATA...

Linguinetta all'impepata di cozze, pecorino di fossa, battuto di menta e limone

€ 24,00 € 13,00

NERANO

Risotto alla Nerano, chips di fiori di zucca e battuto di gambero viola

€ 28,00 € 15,00

VARIAZIONE A TEMA

Mezzo paccheri, cipollotto, pesto di basilico, tartara di tonno rosso, spuma di bufala ed erba cipollina

€ 24,00 € 13,00

ASTICE ALLA SORRENTINA

Spaghettoni ai tre pomodori, astice e polvere di alghe

€ 30,00 € 16,00

— LO CHEF IN PASTA

MEZZ PORZ.
(min x2 pers)

Tagliolini di pasta fresca all'uovo, gambero rosso 🦞
di Mazara, burro di Normandia e tartufo nero € 30,00

Fettuccella di pasta fresca, scorfano marinato al limone,
bottarga e peperone crusco € 26,00

Lasagnetta di spigola alla marinara € 24,00

LONTANO DAL MARE

Spaghettoni ai tre pomodori e scaglie di parmigiano reggiano € 22,00 € 12,00

I SECONDI DI MARE

TONNO ROSSO

Tonno rosso in crosta di patata soffiata,
melanzana perlina e mayo alla colatura € 28,00

PESCATO DEL GIORNO

Trancio di pescato in olio cottura con lemon grass,
insalata di datterini rossi, gialli e neri, cipollotto
nocerino, basilico e origano di montagna € 28,00

ALLA PLANCIA...

Calamaro 🦑 alla griglia affumicato al chimicuri,
lattughino arrosto, finocchi e salsa bernese € 26,00

FRITTO DEL PESCATORE

Calamari 🦑, totanetti, triglie, alici, mayo al limone
e cipolla in agrodolce € 26,00

— DI CARNE

IL FILETTO

€ 24,00

Filetto di manzo alla griglia con patate al rosmarino

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, olive cilentane e pomodorini

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

Pesci di allevamento

€ 75,00/kg

Pescato di mare del golfo di Salerno

€ 90,00/kg

ASTICE

€ 130,00/kg

ASTICE BLU

€ 150,00/kg

ARAGOSTA

€ 200,00/kg

Coperto: € 4,00



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.