

## à la carte

### Per cominciare // To begin with

**Baccalà mantecato al latte di mandorla** con cialda di pecorino croccante € 16  
Cod creamed with almond milk with crispy pecorino cheese waffle

**Carpaccio di gambero monocero** con gel al limone, maionese al wasabi, frutto della passione e uova di lavarello € 18  
Carpaccio of monocero shrimp with lemon gel, wasabi mayonnaise, passion fruit and whitefish egg

**Tartare di fassona** con senape al miso e acciuga di Cetara € 16  
Tartare of fassona meat with miso mustard and Cetara anchovy

**Il Ricco & il Povero** pâté de foie gras e patè di fegatini, mostarda e cipolla al marsala, pane speziato e pane cafone € 18  
(The Rich & the Poor) pâté de foie gras and liver pate, mustard and marsala onion, spicy bread and rude bread

**La Riverenza - speciale "i 6 mori"** selezione di salumi dei pregiati maiali neri italiani € 24  
(The Reverence) selection of cured meats of the precious Italian black pigs

**La Confidenza** selezione di ricercati formaggi artigianali € 16  
(The Confidence) selection of refined artisan cheeses

**Melanzana alla brace** con salsa di pomodori del Piennolo, fior di latte di Agerola e basilico in due consistenze € 14  
Grilled eggplant with Piennolo tomato sauce, fior di latte from Agerola

### i Primi // First courses

**Spaghetti del Cavalier Cocco** alle vongole e salicornia € 18  
'Cavalier Cocco' spaghetti with clams and salicornia

**Bigoli artigianali** in salsa di bagna cauda con alici di Menaica e pane atturrato € 16  
Artisanal bigoli pasta in bagna cauda sauce with Menaica anchovies and muffled bread

**Fettuccine all'uovo** al ragù di anatra con fichi secchi bianchi del Cilento € 18  
Fettuccine egg pasta with duck ragout and dried white figs from Cilento

**Tortellini di Valeggio** con salsa noisette, nocciole tostate ed erbe aromatiche fresche € 18  
Tortellini of Valeggio with sauce noisette, toasted hazelnuts and fresh herbs

**Maccheroncini al torchio** ai 5 pomodori, ricotta salata affumicata e polvere di pesto € 15  
Maccheroncini pasta with 5 tomatoes, smoked salted ricotta and pesto powder



<< "creanza" sta per educazione: "creatura", ciò che è creato e viene fatto crescere.  
L'infinito è una continua sorgente di creazione. >>

<< "creanza" stands for education: "creature", what is created and is made to grow.  
Infinity is a continuous source of creation. >>

Francesco Spagna, "La buona creanza - Antropologia dell'ospitalità"

### i Secondi // Second courses

**Ventresca di tonno** con salsa ponzu e gateau di patate Ratte € 24  
Tuna belly with Ponzu sauce and Ratte potato gateau

**Pluma di maiale iberico** con il suo jus, patata americana e senape € 22  
Pluma of Iberian pork with his jus, american potato and mustard

**Faraona** con pannocchia arrostita al burro di malga e brunoise di mele annurca all' eucalipto € 19  
Guinea fowl with roasted cob with alpine butter and brunoise of apples annurca eucalyptus

**Costata di fassona piemontese** della premiata macelleria Motta, con suoi contorni (diversi pesi secondo disponibilità) € 7 / hg  
'Fassona Piemontese' rib of the award-winning Motta butcher's shop, with its contours (different weights according to availability)

In questo locale si serve acqua potabile microfiltrata € 2,5  
In this restaurant we use microfiltered drinking water

Coperto € 3  
Service