

**Antipasti**

SELEZIONE DI SALUMI MISTI DELLA KORTE  
euro 13,00

TARTARE DI RICCIOLA, MANGO, TROPEA IN

AGRODOLCE E IL SUO DRESSING  
euro 25,00

TARTARE DI FASSONA CON SALSA CESAR, ASPARAGI,

CRUMBLE DI PARMIGIANO  
euro 20,00

CARCIOFO, PREZZEMOLO E ACCIUGHE DI CETARA  
euro 16,00

TENTACOLO DI POLPO ALLA PIASTRA CON DOPPIA  
CONSISTENZA DI PEPERONE  
euro 20,00

SEPPIA, ARANCIA, PUNTARELLE E FINOCCHI  
euro 19,00

**Primi piatti**

TAGLIATELLE, FAVE, PISELLI, UOVO E PECORINO

euro 16,00

SPAGHETTONE IN ZUPPA DI PESCE ALLO ZAFFERANO

CON BATTUTO DI OLIVE, MANDORLE E POLVERE DI POMODORINI

euro 20,00

CARAMELLE RIPIENE DI BRANZINO E PROVOLA SU

RISTRETTO DI MARE AI 3 PESTI (BASILICO, TARALLO POMODORO SECCO)

euro 22,00

PASTA MISTA ALLA NERANO CON PROVOLONE DEL MONACO DOP

euro 17,00

RISOTTO, CREMA DI CAPESANTE, LIMONE SFUSATO   
AMALFITANO E LA SUA POLVERE

(Ordine minimo X2 persone)  
euro 20,00

**Secondi piatti**

BRANZINO ALL’ORTOLANA E CHIMICHURRI  
Euro 26,00

WELLINGTON DI RANA PESCATRICE CON PROVOLA DI

AGEROLA, PANCETTA E PURE’ DI PATATE AGLI AGRUMI (per 2 persone)

Euro 52,00

ROMBO SALSA DI BUFALA E POMODORO  
Euro 27,00

ANATRA TERYAKI CON COMPOSTA DI MANDARINO AL PEPE

SICHUAN, INSALATINA DI TACCOLE E CIPOLLOTTO AL SESAMO

Euro 26,00

FILETTO DI MANZO ALLA PIASTRA CON PATATA CILENTANA AL FORNO

Euro 28,00

SPIEDONE DI PICANHA, MILLAFOGLIE DI PATATA FRITTA E GUACAMOLE

Euro 27,00

IL TONNATO DELLO CHEF Euro 23,00

**DOLCI DELLA CASA**

Selezione dei nostri salumi

euro 13,00

Tartare di ricciola, mango, tropea in  
agrodolce e il suo dressing

euro 25,00

Tartare di fassona con salsa cesar, asparagi,

crumble di parmigiano e blu di bufala

euro 20,00

Carciofo, prezzemolo e acciughe di cetara

euro 16,00

Soppressa di polpo con la sua maionese,

verdure croccanti e lemoncurd

euro 20,00

Seppia, arancia, puntarelle e finocchi

euro 19,00

N.b. Cucina rigorosamente espressa. In caso di locale pieno potrebbero aumentare i tempi di attesa

-N.B. I clienti con eventuali intolleranze alimentari o allergie sono pregati di

comunicarlo al personale di sala

- - - - - - -

N.B. Alcuni dei prodotti ittici potrebbero essere surgelati a seconda della

stagionalità e reperibilità del prodotto in tal caso troverete un \* a fianco del prodotto

N.B. Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato

sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del

Regolamento CE 853/2004 allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, Punto 3.