LA SERRA

restaurant

Maestrale

La Triglia e il polpo
Triglia ripiena di polpo, pomodori secchi e spinaci

Riso carnaroli
mantecato al pomodorino giallo,
sashimi e maionese di scampi, fondo di caffè

Falsi ravioli di alga nori
con frutti di mare, carpaccio di abalone ed intingolo di gallinella di mare

Ricciola
Con erbe aromatiche, salsa di ostriche fermentate,
lattughino in salsa Caesar

Tradizione in evoluzione
Limone, noci e olio d'oliva

Abbinamento vini

Abbinamento vini premium

La degustazione si intende per tutti i commensali

Levante

Secreto iberico
marinato al sakè, scapece di zucchine, concierto e aioli

Fusillone
jus e sfilacci di capretto, ginepro,
pepe di Giamaica e yogurt di bufala

Anatra in due cotture
Petto alla brace, pithivier di coscia stracotta,
chutney di ananas e peperoni

Cioccolato incantato
Mousse al cioccolato fondente pralinato alla nocciola
e gelatina al lampone

Abbinamento vini

Abbinamento vini premium

La degustazione si intende per tutti i commensali

Libeccio

Orto d'estate
Verdure di stagione in consistenze,
mandorle e consommé freddo di pomodoro

Bon bon di patate
Ripieni di mozzarella, peperoncini verdi,
cipolla rossa arrosto e quinoa tostata

Ravioli di zucchini
con ricotta al limone, emulsione al basilico,
pomodorini confit e crumble di olive nere

Tempo di frutta
Mousse vegana all' albicocca, cremoso alla vaniglia,
gelato al frutto della passione

Abbinamento vini

Abbinamento vini premium

La degustazione si intende per tutti i commensali

Antipasti

Carpaccio di capesante,
salsa vichyssoise, olio al rosmarino e misticanza di erbe

Astice tropicale
Con purea di mango, cipolla agrodolce,
guacamole e maionese al wasabi

La Triglia e il polpo
Triglia ripiena di polpo, pomodori secchi e spinaci

Secreto iberico
marinato al sakè, scapece di zucchine, concierto e aioli

Orto d'estate
Verdure di stagione in consistenze,
mandorle e consommé freddo di pomodoro

Primi Piatti

Riso carnaroli
mantecato al pomodorino giallo,
sashimi e maionese di scampi, fondo di caffè

Vesuvio di pasta di Gragnano
Con olio al limone, gamberi rossi crudi,
bergamotto salato e foglie di capperi

Falsi ravioli di alga nori
con frutti di mare, carpaccio di abalone ed intingolo di gallinella di mare

Fusillone
jus e sfilacci di capretto, ginepro,
pepe di Giamaica e yogurt di bufala

Spaghetti 28 pastai Gragnanesi
Con ricci di mare, provola, limone marocchino e lapsang

Bon bon di patate
Ripieni di mozzarella, peperoncini verdi,
cipolla rossa arrosto e quinoa tostata

Secondi Piatti

Ricciola
Con erbe aromatiche, salsa di ostriche fermentate,
lattughino in salsa Caesar

Astice tiepido
pomodori colorati, caviale oscetra,
salsa royal e pepe selim

Agnello nostrano in due visioni
Doppia zucchina, miele all'aglio,
garum, spezie tostate e polline

Anatra in due cotture
Petto alla brace, pithivier di coscia stracotta,
chutney di ananas e peperoni

Ravioli di zucchini
con ricotta al limone, emulsione al basilico,
pomodorini confit e crumble di olive nere

Dessert

Milleveli del ricordo

Chanthilly leggera, gocce di cioccolato fondente
e amarene in sciroppo

Cioccolato incantato

Mousse al cioccolato fondente pralinato alla nocciola
e gelatina al lampone

Pesca e miele

Namelaka vaniglia e pesca, cremoso al miele,
pesca all'acqua di bergamotto e gel Saint Germant al miele

Tradizione in evoluzione

Limone, noci e olio d'oliva

Tempo di frutta

Mousse vegana all' albicocca, cremoso alla vaniglia,
gelato al frutto della passione

*Alimento congelato/surgelato di qualità superiore conforme alle prescrizioni del Reg. CE 1169/2011.

** Per garantire sicurezza e salubrità, i prodotti destinati ad essere consumati crudi vengono sottoposti a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004, Allegato III, Sez. VIII, cap. III lett. D

***Chiediamo cortesemente di far presente al momento dell'ordinazione eventuali allergie o intolleranze. Su richiesta degli interessati è disponibile l'elenco Ingredienti-Allergeni per ogni singolo piatto, conforme alle prescrizioni del Reg. CE 1169/2011.

LA SERRA
restaurant
POSITANO