



LA SERRA

r e s t a u r a n t

P O S I T A N O

Benvenuto a La Serra, un luogo incontaminato dove
l'unicità del panorama si intreccia con la proposta
culinaria, offrendo un crescendo di sapori e di passione
per il territorio dove è ubicato:

“LE AGAVI”
POSITANO

Il nostro menù è un viaggio che parte dalla Campania,
terra ricca di tradizione e con un patrimonio culturale
ed enogastronomico unico e profondamente radicato, in
perfetto equilibrio tra cucina e la natura nel quale è
immerso; la chiave per tutto ciò, è offerta dal nostro
Chef Roberto Allocca che ricerca con sperimentazione
continua e amore per la tradizione, ogni singola
materia prima interpretandola nel pieno rispetto della
sua origine.

AGAVE BLU

RICCIOLA

marinata, umami mediterraneo, latte tiepido di provola e sorbetto di
cetriolo e mezcal

Campi Flegrei - Falanghina Vigna Astroni 2019 (falanghina)

RAMEN DI POLPO

tagliolini al tè Lapsang Souchong, verdure di stagione e consommé di
polpo

Fiano di Avellino - Stilema 2017 Mastro Bernardino (fiano)

RISOTTO

mantecato con burro acido e limone salato, fagiolini verdi e polvere di
liquirizia

Costa d'Amalfi - Salicerchi 2018 Raffaele Palma (aglianico-piedirosso-tintore)

TRIGLIA

in crosta di noci, con ragù di sconigli, pomodorini canditi e indivia
belga brasata

*Ischia Per'é Palummo - La Vigna dei Mille 2019 Casa d'Ambra (piedirosso-aglianico-
cabernet sauvignon)*

FRAGOLE

mousse, candite con rabarbaro, sorbetto con birra artigianale

Passion - Colli di Salerno 2021 Giuseppe Apicella (Falanghina-biancolella-ginestra)

5 portate

€ 140,00

Wine pairing € 90,00

AGAVE ASPARAGO

FINOCCHIO

cotto al sale, spuma di pecorino dei Monti Lattari e zuppetta di rucola
Vistamare 2021 - Ca' Marcanda - Gaja (vermentino-viogner)

GENOVESE

Morbido di lingua, sfumature di cipolla, scampo e il suo ristretto
Etna Bianco Superiore - Fontebosco 2021 Maugeri (caricante)

TUBETTO

Cacio e impepata di cozze, salsa al prezzemolo
Cervaro della Sala 2020 - Castello della Sala (chardonnay-grachetto)

BOTTONI

di pasta cotta, ripieni di coniglio e verdure primaverili
Alto Adige Pinot Nero - Ludwig 2019 Elena Walch (Pinot Nero)

ANATRA

Petto laccato all'agretto di amarena, gyoza con coscia brasata,
consistenze di topinambur
Taurasi Venum I 2015 - Marianna Venuti (aglianico)

ÉCLAIR

Croccante al cacao, mousse alle arachidi e cioccolato, albicocca e
caramello salato

o

SFUSATO AMALFITANO

Soufflé, gelato alla vaniglia
Recioto della Valpolicella - classico 2016 Allegrini (corvina-corvinone-rondicella)

6 portate

€ 170,00

Wine pairing € 110,00

AGAVE MEDITERRANEA

SEPPIA

scottata, pain perdu al prezzemolo, piselli e bernese al limone

Alto Adige Riesling - Windbichel 2019 Castel Juval (riesling)

FAGOTTI

di pasta all'uovo ripieni di astice, estratto di scarola e salsa alle acciughe di Cetara

Alto Adige Sauvignon riserva- Reinassance 2019 Gumphof (sauvignon)

RANA PESCATRICE

cotta al burro e timo, il suo ristretto, insalatina di fragole ed asparagi

Malvasia 2018 - Podversic (malvasia)

SEDANO RAPA

cotto al sale, glassato con il suo ristretto, spuma di patate e insalatina di sedano e tartufo nero

Costa d'Amalfi - Fiorduva 2018 Marisa Cuomo

AGNELLO LATICAUDA

il suo ristretto al cardamomo, pancake alla rapa rossa, bieta ripassata

Es 2016 - Gianfranco Fino (primitivo)

VITELLO

Animella glassata con il suo fondo, insalatina tiepida di lenticchie e nocciola

Brunello di Montalcino 2015 - Le Ragnaie (sangiovese)

PREDESSERT

TORTINO DI SEMOLINO

ricotta di bufala, bavarese alla cannella e gelato all'arancia



PER DUE

L'UOVO CHE NON È...

Soffice di yogurt, cremoso allo zafferano e pistacchio

Aruna 2020 - Kellerei (gewurztraminer-moscato giallo)

7 portate

€ 190,00

Wine pairing € 130,00

I menù degustazione
vengono realizzati per un tavolo completo.

E' possibile comporre il proprio menù scegliendo tra le portate
dei Menù Degustazione:

Menù da 3 portate per persona €120,00

Menù da 4 portate per persona €130,00

AVVERTENZE PER IL CONSUMATORE

Materie prime

Alcuni piatti e/o ingredienti sono preparati con materia prima abbattuta e/o congelata all'origine per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e 853/04 e successive modifiche o integrazioni. Per consultare il registro degli allergeni, i nostri ospiti sono pregati di rivolgersi al personale di sala o tramite l'utilizzo del QR Code.

Allergeni I: il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione, poiché in cucina durante le preparazioni non si possono escludere contaminazioni. Pertanto, i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche segnalate ai sensi del Reg. UE 1169/11.

Allegato II: **Pesce** e prodotti a base di pesce, **molluschi** e prodotti a base di molluschi, crostacei e prodotti a base di crostacei, **cereali** contenenti glutine ovvero **grano** (tra cui farro e grano Khorasan), segale, orzo, avena, uova e prodotti a base di uova, soia e prodotti a base di soia, **latte** e prodotti a base di latte, **anidride solforosa** e solfiti, **frutta a guscio**, vale a dire: **mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia, o noci del Queensland**; **sedano** e prodotti a base di sedano, lupini e prodotti a base di lupini, **arachidi** e prodotti a base di arachidi, **senape** e prodotti a base di senape, **semi di sesamo** e prodotti a base di semi di sesamo.

Il nostro Staff è a disposizione per ogni ulteriore chiarimento in merito.