

5INQUE SENSI

— ATMOSFERE CULINARIE —

MENÙ 2023-2024





MENÙ DEGUSTAZIONE MARE



ANTIPASTO

- Tartare di Tonno con Stracciatella di Bufala, Pomodorino Confit e Salsa al Basilico
- Baccalà in Tempura alla Nerano

PRIMO

- Spaghettone con Vongole e Pesto di Pistacchio

SECONDO

- Spigola in Crosta di Granella di Patate

DOLCI

- Sorbetto al Limone
- Dessert a Scelta

40€ p.p



MENÙ DEGUSTAZIONE TERRA



ANTIPASTO

- Tocchetti di Manzo Scottati al Latte Cotto di Bufala Affumicato, con Pomodorini Confit
- Caprese in Tempura su Salsa di Bruschetta al Pomodoro

PRIMO

- Rigatone alla Parmigiana di Melanzane

SECONDO

- Filettino di Maiale su Purea di Patate al Rosmarino

DOLCI

- Sorbetto al Limone
- Dessert a Scelta

40€ p.p



ANTIPASTI MARE



CRUDO DI MARE: 2 Scampi, 4 Gamberi, 2 Tartufi di Mare, 2 Ostriche	€45
Tartare di Tonno con Stracciatella di Bufala, Pomodorini Confit e Salsa di Basilico	€14
Sautè di Frutti di Mare al Rosmarino	€13
Baccalà in Tempura alla Nerano	€14



ANTIPASTI TERRA



FANTASIA DI BRUSCHETTA: (4PZ)	€ 10
• Stracciata di Bufala e Peperoncini Verdi di Fiume	
• Stracciata di Bufala e Zucchine alla Scapece	
• Provola di Agerola e Alici del Cantabrico	
• Classica al Pomodoro	
•	
Tocchetti di Manzo Scottati al Latte Cotto di Bufala Affumicato, con Pomodorini Confit	€ 12
Capresine in Tempura su Salsa di Bruschetta al Pomodoro	€ 10



PRIMI DI MARE



Spaghettone con Vongole e Pesto di Pistacchio € 10

Pacchero alla Nerano di Calamari € 12

Calamarata Sbagliata: € 12
Cozze e Peperoncini Verdi di Fiume, Mantecati con Pomodorini

Tagliolini Mari e Monti: € 13
Tocchetti di Pesce Spada, Pomodorini Gialli del Vesuvio e
Agrumi di Sorrento



PRIMI DI TERRA



Rigatone alla Parmigiana di Melanzane

€ 10

Spaghettoni ai Tre Pomodori:
Filetto di Datterino Rosso, Datterino Giallo,
Salsa a Freddo di Pomodoro Ramato e Basilico

€ 12



SECONDI DI MARE



Spigola in Crosta di Granella di Patate	€ 16
Polpo alla Scapece, Servito con Insalata Verde	€ 18
Rana Pescatrice alla Parmigiana di Melanzane	€ 14
Frittura di Gamberi e Calamari	€ 16



SECONDI DI TERRA



Tagliata di Manzo, Servita con Rucola, Cialdina di Grana e
Riduzione di Pallagrello

€ 16

Filettino di Maiale su Purea di Patate al Rosmarino

€ 14

Entrecote Irlandese, Servita con Insalata Verde o Patatine Fritte

€ 16



INSALATE



Insalata di Pollo / Tonno: €8
Insalata Iceberg - Misticanza - Pomodoro - Olive - Mais

Insalata di Salmone: €9
Insalata Iceberg - Misticanza - Pomodoro - Olive - Mais

Insalata di Gamberetti: €8
Rucola - Insalata Iceberg - Misticanza - Pomodori - Gamberetti
- Glass di Limone

Insalata Caprese: €7
Mozzarelline di Bufala - Pomodori - Basilico



DOLCI



Tiramisù dello Chef	€6
Tiramisù al Pistacchio	€6
Flan con Cuore Caldo al Cioccolato Fondente / Caramello	€5
Salato / Pistacchio	
Coupelle con Crema Inglese e Frutti di Bosco	€6
Crema Catalana	€5
Cannolo Siciliano (farcito al momento)	€5
Panna Cotta	€5
Semifreddi (vari gusti)	€5