

ALESSANDRO

**FEO**

RISTORANTE

## SCEGLI LA TUA ESPERIENZA

### **Lo Zenith**

Nella tradizione del Alessandro Feo Ristorante, una sequenza leggera a scelta dello Chef di 5 portate, ma molto soddisfacenti di sapori vicino al Cilento.

€ 60,00

### **L'Enfasi della Natura**

Un Viaggio alla scoperta di 6 portate da un connubio di piatti che più entusiasmano lo Chef.

€ 70,00

### **La Scoperta**

Un menù degustazione di 7 portate molto complesso e strutturato che racchiudono i piatti cardini dell'intero menù.

€ 80,00

## ANTIPASTI COTTI

**Merluzzo in pasta Kataifi, maionese alle erbe**<sup>1,7,8</sup> € 14,00

**Insalatina di farro e totani**<sup>6</sup>  
(Farro, totani, pomodoro, brunoise di zucchine e carote) € 14,00

**Triglia e la sua bouillabasse in cerchio di patate**<sup>7</sup>  
(Triglia, crema di patate, salsa di triglia, verdure di stagione, zafferano) € 18,00

**Il Ritorno Della Seppia\***<sup>6</sup>  
(Seppia cotta a bassa temperatura, taccole, cipollotti croccanti, crumble di nero di seppia) € 14,00

**L'uovo, lo spinacino, le patate e il tartufo**<sup>1</sup>  
(Uovo pochè, insalata di spinacini lessi, crema di patate, tartufo, crumble di grissini, salsa di carne) € 12,00

## ANTIPASTI CRUDI

**Caprese di Mare\***<sup>2,3</sup>  
(Bocconcini, pomodorini confit, tartare di gambero rosso, perle di pesto, essenza di limone, olio e.v.o) € 14,00

**Finto Sashimi di tonno marinato all'aceto di riso, colatura di alici di menaica e acqua di pomodoro**<sup>7</sup> € 25,00

**Gamberoni Rossi del Cilento e il suo corallo marinati al Gin Fizz**<sup>3</sup> gr.250/270\*\* € 50,00  
(Gambero rosso, maionese di gambero rosso, sale, melissa, Gin, limone, acqua tonica)

**Carpaccio di pescato del giorno, cristalli di sale maldon, melissa e polvere di limone**<sup>7</sup> € 25,00

\*\*Disponibilità limitata

\* Piatto storico

## PRIMI PIATTI

**Linguine "28 Pastai" burro di bufala,  
alici di menaica e caffè** <sup>2,7,8</sup> € 15,00

**Spaghettoni "28 Pastai" in zuppeta  
di pesce e tartare di pesce di scoglio** <sup>7,8</sup> € 18,00

**Risottotano , la sua genovese e crema  
di melanzane** <sup>2,6</sup> € 15,00

**Pasta mista "28 Pastai" lenticchie e Ostriche** <sup>2,6,8</sup>  
(Pasta mista "28 Pastai", lenticchie, crema di ostriche, limone) € 18,00

**Tortello alla norma** <sup>1,2</sup>  
(Pasta fresca all'uovo, melanzane, basilico, pomodoro, spuma di Parmigiano) € 20,00

## SECONDI PIATTI

**Trancio di coda di rospo in pane profumato  
alle erbe e olive nere su misticanza  
e concasse di pomodoro** <sup>7,8</sup> € 22,00

**Baccalà gazpacho di pomodoro,  
foglie di cipolla in agrodolce,  
pomodorino confit,insalatina di cetrioli** <sup>7</sup> € 16,00

**Tonno, zucchine alla scapece e  
fagiolini verdi in 2 consistenze** <sup>7</sup> € 26,00

**Tiepido di calamaro ripieno e piselli** <sup>1,2,6</sup>  
(Calamaro, formaggio, uova, piselli, limone) € 19,00

**Chiudo gli occhi e immagino una  
parmigiana di melanzane** <sup>1,2,8</sup> € 13,00

**\*\*Disponibilità limitata**

**\* Piatto storico**