

La Terrazza degli Ulivi

RESTAURANT

Antipasti

<i>Fantasia di mare con sei degustazioni di pesce</i>	<i>26.00 €</i>
<i>Mosaico di crudi di mare</i>	<i>35.00 €</i>
<i>Calamaretto scottato su cremoso di patate alla provola affumicata di Agerola, pomodorini confit e gocce di riduzione di vino Porto</i>	<i>19.00 €</i>
<i>Parmigiana di pesce spada con caciocavallo di bufala campano D.o.p.</i>	<i>19.00 €</i>
<i>Seppia cotta a bassa temperatura con sedano bianco di Sperlonga, noci e citronette al frutto della passione</i>	<i>18.00 €</i>
<i>Alici dorate ripiene con scarola e olive di Gaeta</i>	<i>17.00 €</i>

Crudi

<i>Ostiche concave</i>	<i>l'una 3.00 €</i>
<i>Scampi</i>	<i>13.00 €</i>
<i>Gambero rosso</i>	<i>12.00 €</i>
<i>Tartare di pesce</i>	<i>26.00 €</i>

Primi Piatti

<i>Candele di Gragnano del pastificio “Gerardo di Nola” saltate con ricciola, salsa di pomodorino del Piennolo, olive di Gaeta e polvere di tarallo</i>	<i>21.00 €</i>
<i>Calamarata con padellata di frutti di mare e crostacei</i>	<i>21.00 €</i>
<i>Scialatielli con vongole veraci e “zabaione” di datterino giallo</i>	<i>19.00 €</i>
<i>Linguina nera artigianale saltata con scampi, fiori e crema di zucca alla brace</i>	<i>21.00 €</i>
<i>Ravioli con ripieno di cernia saltati con zucchine, vongole e gamberetti</i>	<i>21.00 €</i>
<i>Raviolo di bufala saltato con burro, salvia e croccante di prosciutto di Bassiano</i>	<i>16.00 €</i>

Secondi

<i>Gamberi rossi di Mazara scottati alla griglia con cous cous estivo</i>	<i>32,00 €</i>
<i>Scaloppa di branzino alla griglia tortino di riso rosso con brunoise di ortaggi e vellutata di sedano rapa</i>	<i>28,00 €</i>
<i>Scaloppa di Rombo alla gaetana cotto al forno con patate, pomodorini e olive</i>	<i>28,00 €</i>
<i>Scaloppa di ricciola in guazzetto con pomodorini ciliegino e olive di Gaeta</i>	<i>28,00 €</i>
<i>Frittura di calamari servita con maionese aioli di nostra produzione</i>	<i>26,00 €</i>
<i>Pescato del giorno cotto a piacere</i>	<i>l'etto 8,00 €</i>

Terrostacei

<i>Scampi</i>	<i>l'etto 13,00 €</i>
<i>Gamberi rossi</i>	<i>l'etto 12,00 €</i>
<i>Mazzancolle</i>	<i>l'etto 10,00 €</i>
<i>Astice</i>	<i>l'etto 10,00 €</i>
<i>Astice blu mediterraneo (su ordinazione)</i>	<i>l'etto 15,00 €</i>
<i>Aragosta mediterranea (su ordinazione)</i>	<i>l'etto 17,00 €</i>

Le carni

<i>Entrecôte di Black Angus ai ferri</i>	<i>28.00 €</i>
<i>con salsa ai frutti rossi e vino Cecubo rosso</i>	
<i>Costata o lombata di scottona itrana alla griglia</i>	<i>l'etto 6.00 €</i>

Contorni

<i>Insalatina mista</i>	<i>7.00 €</i>
<i>Ortaggi alla griglia</i>	<i>7.00 €</i>
<i>Patate al forno</i>	<i>7.00 €</i>
<i>Scarola ripassata</i>	<i>7.00 €</i>

Frutta e Dessert

<i>Dessert à la carte di nostra produzione</i>	<i>8.00 €</i>
<i>Ananas al naturale o al Maraschino</i>	<i>7.00 €</i>
<i>Anguria</i>	<i>7.00 €</i>
<i>Melone al naturale o al vino Porto</i>	<i>7.00 €</i>
<i>Tagliata di frutta fresca</i>	<i>10.00 €</i>