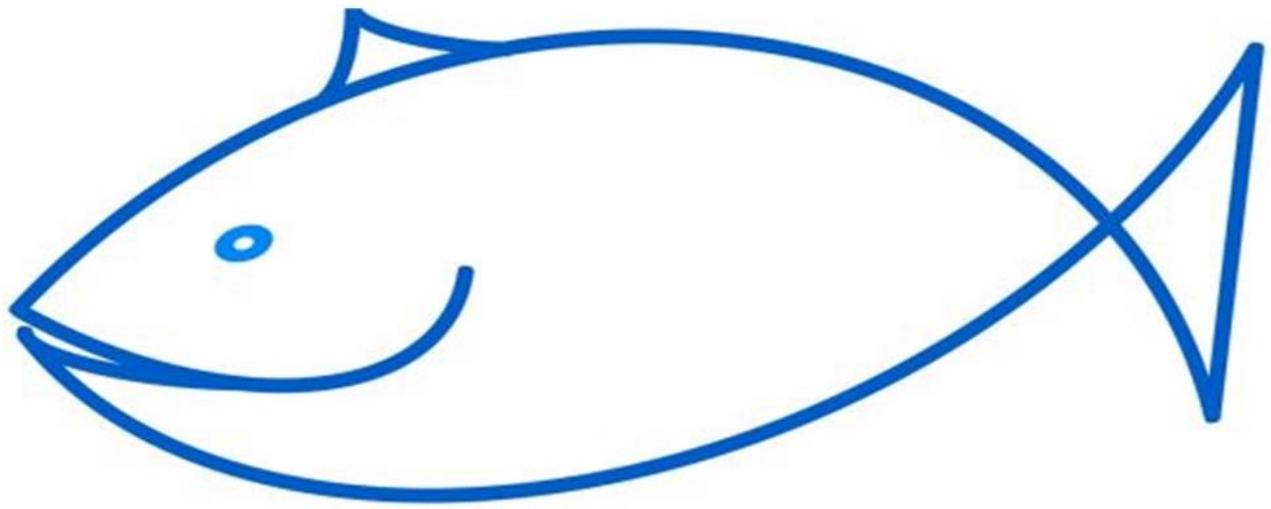


IL GUSTO DELLA NOTTE



RISTORANTE

CUCINA
DI MARE



WiFi Password: [alberto2010francesca](#)



COPERTO € 2,00

Le pietanze vengono preparate al momento
pertanto su ciascun tavolo è possibile scegliere
massimo **TRE PRIMI PIATTI DIFFERENTI.**

Avvisiamo la clientela che
in assenza di reperimento del prodotto fresco
alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o
provenienti da congelazione
tramite abbattitore.

Per qualsiasi informazione sui prodotti e sugli allergeni
è possibile chiedere al personale di sala che fornirà
i dovuti chiarimenti e/o documentazione necessari.

I prodotti della pesca somministrati crudi
vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura
per garantire la qualità e la sicurezza

come descritto ne Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg.
CE 853/04



ANTIPASTI DI MARE

Tartare di Tonno € 12,00

con Lime, Menta, Pepe Nero, Pepe Rosa, Sale e Olio Evo.

Souté di Frutti di Mare Misto con Crostoni € 12,00

Aglione, Prezzemolo e Olio Evo.

Pepite Fritte di Baccalà Islandese € 8,00

Tagliata di Seppie € 10,00

su Letto di Rucola con Mandorle, Sedano e Limone, Sale e olio Evo.

Gamberetti al Limone * € 8,00

Su Letto di Misticanza con Scaglie di Grana Padano, Limone e Olio Evo.

Insalata di Polpo € 10,00

Prezzemolo, Limone, Sale e Olio Evo.

Alici Fritte Sale e Pepe € 6,00

(Per tutte le frittiture viene usato olio di semi di girasole alto oleico)

Avvisiamo la clientela che in assenza di reperimento del prodotto fresco

alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o provenienti da congelazione

tranne abbattitore; tutti i prodotti serviti sono stati abbattuti come da normativa vigente

PRIMI PIATTI DI MARE

Astice (minimo 2 porzioni) € 26,00 a porzione

Paccheri o Scialatielli con Astice, Pomodorini di Collina, Aglio, Prezzemolo Sale e Olio Evo.

Pescatrice (minimo 2 porzioni) € 16,00 a porzione

Paccheri o Scialatielli con Rana Pescatrice, Pomodorini di Collina, Aglio, Prezzemolo Sale e Olio Evo.

Baccalimone € 13,00

Mezze Lune Cuor di Ricotta con Baccalà, Limone, Aglio, Prezzemolo Sale e Olio Evo.

Caciomare € 14,00

Scialatielli con Calamari, Datterino Giallo, Pecorino Romano DOP Scorza Nera, Pepe Nero, Aglio, Prezzemolo Sale e Olio Evo.

Avvisiamo la clientela che in assenza di reperimento del prodotto fresco
alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o provenienti da congelazione
tramite abbattitore e contassegnati con asterisco

Ragù di Ricciola (minimo 2 porzioni) € 16,00 a porzione

Paccheri o Scialatielli con Ricciola, Pomodorini di Collina, Aglio, Prezzemolo Sale e Olio Evo.

Cicero € 12,00

Gnocchi di Patate con Calamari , Ceci, Aglio, Peperoncino, Prezzemolo Sale e Olio Evo.

Vivace €14,00

Scialatielli con Vongole, Scorza di Limone grattugiata, Prezzemolo, Aglio, Peperoncino Sale e Olio Evo.

Patalà € 13,00

Pasta Mista con Baccalà e Patate, Cipolla, Prezzemolo, Sedano, Pomodorini di Collina Sale e Olio Evo.

Tonnarò € 14,00

Paccheri con Tonno Rosso, Cipolla Ramata di Montoro, Pepe Nero, Vino Bianco Sale e Olio Evo

Avvisiamo la clientela che in assenza di reperimento del prodotto fresco
alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o provenienti da congelazione
tramite abbattitore e contassegnati con asterisco

SECONDI PIATTI DI MARE

Scapece € 10,00

Tentacoli di Polpo scottati alla Piastra e conditi con Aceto, Aglio, Menta Sale e Olio Evo.

Zuppa del Mozzo € 18,00

Seppia, Calamaro, Gamberetti*, Gamberone* e Frutti di Mare, Pomodorini di Collina, Crostoni di Pane, Peperoncino, Aglio, Prezzemolo, Sale e Olio Evo.

Frittura Solo Calamari (in olio di semi di girasole) € 15,00

Frittura di Mista (in olio di semi di girasole) € 13,00

Calamari, Gamberetti e Seppie.

Grigliata Mista € 16,00

Calamaro, Seppia, Gamberoni* e Pesce Spada alla Piastra conditi con Sale, Prezzemolo Sale e Olio Evo.

Avvisiamo la clientela che in assenza di reperimento del prodotto fresco
alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o provenienti da congelazione
tramite abbottitore e contassegnati con asterisco

SECONDI PIATTI DI MARE

Pescato del Giorno € 35,00/60,00 al kg

Alla Piastra, al Forno con patate olive e capperi o all'Acqua Pazza.

Rivoluzione € 14,00

Tagliata di Tonno scottato alla Piastra su Vellutata di broccoli

Calabresi, Sale, Olio Evo e Peperoncino.

Pesce Spada alla Piastra € 12,00

con Sale, Prezzemolo e Olio Evo.

Tonno Scottato alla Piastra € 14,00

con Sale, Prezzemolo e Olio Evo.

Sublime € 12,00

Dadolata di Baccalà *Fritto su Purea di Ceci, Prezzemolo,

Peperoncino e Olio Evo.

Avvisiamo la clientela che in assenza di reperimento del prodotto fresco
alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o provenienti da congelazione
tramite abbattitore e contassegnati con antiribice

MENÙ DI TERRA

PRIMO PIATTO

Scarpariello

€ 10,00

Paccheri con Pomodorini di Collina, Grana Padano,
Peperoncino, Aglio, Basilico e Olio Evo.

SECONDI PIATTI

Classica

€ 20,00

Tagliata di Entrecôte di Vitello Adulto (300 gr) alla piastra su
Letto di Rucola con Scaglie di Grana Padano.

Leggero

€ 19,00

Entrecôte di Vitello Adulto (300 gr) alla piastra con
Sale e Olio Evo.



CONTORNI

Patatine Fritte * (in olio di semi di girasole)	€ 3,50
Insalata Mista (iceberg, radicchio e rucola)	€ 3,00
Porzione di Scarola Riccia Saltata in Padella con Olive e Capperi	€ 4,00
Melanzane alla Griglia	€ 3,50

Avvisiamo la clientela che in assenza di reperimento del prodotto fresco
alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o provenienti da congelazione
tramite abbattitore e consegnati con asterisco

I DOLCI DI “CASA DELLA NOTTE”

Briciolona Crema e Amarene

€ 4,00

INGREDIENTI:

FARINA 00,TUORLO PASTORIZZATO,ZUCCHERO AL VELO VANIGLIATO,ZUCCHERO SEMOLATO,BURRO,LATTE VACCINO,ESSENZA DI LIMONE,AMARENE SCIROPATE

Briciolona Ricotta e Nutella

€ 4,00

INGREDIENTI:

FARINA 00,TUORLO PASTORIZZATO,ZUCCHERO AL VELO VANIGLIATO,ZUCCHERO SEMOLATO,BURRO,RICOTTA DI LATTE VACCINO,NUTELLA,ESSENZA DI RUM/LIQUORE STREGA,GRANELLA DI NOCCIOLE,GOCCE DI CIOCCOLATO FONDENTE

Tiramisù

€ 4,00

INGREDIENTI:

TUORLO PASTORIZZATO,ZUCCHERO SEMOLATO,MASCARPONE,PANNA,SAVOIARDI,CACAO AMARO IN POLVERE

Pastiera Sbagliata

€ 4,00

INGREDIENTI:

FARINA 00,TUORLO PASTORIZZATO,ZUCCHERO AL VELO VANIGLIATO,ZUCCHERO SEMOLATO,BURRO,RICOTTA DI LATTE VACCINO,UOVA PASTORIZZATE,MARMELLATA ALL ARANCIA,PETALI DI MANDORLE,ESSENZA DI FIORI DI ARANCIO

Avvisiamo la clientela che in assenza di reperimento del prodotto fresco alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o provenire da congelazione tramite abbattitore e consegnati con asterisco

Bibite

Acqua Natia 75cl	€ 2,00
Acqua Ferrarelle 75cl	€ 2,00
Acqua San Pellegrino 75cl	€ 2,50
Coca Cola 33cl	€ 2,00
Coca Zero 33cl	€ 2,00
Fanta 33cl	€ 2,00
Birra Bionda 33cl	€ 3,00

Caffè

Caffè	€ 1,00
Decaffeinato/Ginseng/Orzo	€ 1,00



LIQUORI E DISTILLATI

Passito dei Pantelleria DOC	€ 4,00
La Frattina Grappa Barricata	€ 3,50
Le Diciotto Lune Grappa Barricata	€ 4,50
La Frattina Grappa Bianca	€ 3,50
Grappa Bianca Nonino	€ 4,50
Rum Zacapa 23	€ 5,00
Rum Diplomatico	€ 5,00
Rum Don Papa	€ 4,00
Gin Mare	€ 4,00
Whisky Jack Daniel's (America)	€ 4,00
Whisky The Tottori (Giappone)	€ 8,50
Oban 14 Whisky (Scozia)	€ 7,00

AMARI E LIQUORI

Amaro del Capo	€ 2,00
Amaro Averna	€ 2,00
Amaro Lucano	€ 2,00
Cinar	€ 2,00
Fernet Branca	€ 2,00
San Maezano Borshi	€ 2,00
Montenegro	€ 2,00
Unicum	€ 3,00
Petrus	€ 3,00
Jägermeister	€ 3,00
Jefferson	€ 4,00
Limoncello	€ 2,00
Crema di Melone	€ 2,00
Mela Annurca	€ 2,00
Finocchietto	€ 2,00
Liquirizia	€ 2,00

Info & Contatti

Tel: 339 64 97 108

E-mail ilgustodellanottesalerno@gmail.com

Seguici sui Social !



**Tripadvisor
Travelers'
Choice Awards**



Thanks for your support!

