

Castel Volturno

CALATHEA

NATURAL SEA EXPERIENCE



ANTIPASTI

Tartare di gambero rosso di Mazara, misticanza e frutti rossi	20
Polpo, zucchine e menta	18
Zuppetta di totani, patate e piselli	18
Ravioli al vapore, fagiolini e guanciale	16
Zuppetta di fave, cicoria e pane croccante	16

PRIMI

Spaghettoni aglio e olio, jalapeno, salicornia e limone	20
Linguine vongole affumicate, fiori di zucca e parmigiano	20
Risotto con astice e finocchio	22
Bottoni ripieni di stracciata di bufala, melanzana affumicata e pomodoro arrosto	18
Maccheroni alla lardiata	16

SECONDI

Frittura di gamberi e calamari	18
Ricciola laccata alla soia, finferli e salsa di ostrica	20
Filetto di maiale CBT, indivia e crema di cipolla arrosto	18
Fritto di spigola in guazzetto di patate e peperoncini del fiume	20
Entrecôte "Rio Platense" con patate al forno	22

DESSERT

Cheesecake ai frutti di bosco	8
Il tiramisù	8
Brownie crema al bourbon e lamponi	8
Sacher	8
Panna cotta confettura di pomodori e cioccolato	8

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Tutti i prodotti somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.



Restaurant | Lido Verde | Sunset Bar