

*La Bodeguita Taverna di Mare  
e' quel luogo dove la ricerca dell'essenza  
supera di gran lunga il formalismo.  
La cucina dello chef Marco Cervasio e'  
espressione che innova la cucina tradizionale,  
con un tocco di estro e originalita' ma  
sempre nel rispetto della materia prima.*

*Il modo in cui vogliamo accogliervi nel  
nostro mondo colorato.*

*Bienvenidos*

*Cestino del pane di nostra produzione*

*Pane multicerali*

*Focaccia al nero di seppia e limone*

*Crackers al sale malton*

*Grissini ai semi misti*

## SEPPIA ALLA PLANCIA CON SALSA PANE, PESTO DI TORZELLA RICCIA DI CASALE PIETROPAOLO

allergeni  

quindici €

## PIATTO MISTO DI SALUMI DI MARE DI "PASQUALE PALAMARO, CHEF\* MICHELIN" (MIN. 2 PAX)

allergeni 

ventotto €

## ENGLISH MUFFIN CON SALMONE MARINATO A SECCO, UOVO POCHE', SPINACINO RIPASSATO, SALSA BERNESE E TARTUFO DI AVELLINO

allergeni    

sedici €

## POLPO SCOTTATO CON SEDANO RAPA IN DUE CONSISTENZE E BALSAMICO, LUPINO GIGANTE DI VAIRANO

allergeni   

sedici €

## CARPACCIO DI MUGGINE CON LA SUA BOTTARGA E CHIPS DI QUINOA

allergeni 

sedici €

## BOTTONE LIQUIDO CACIO E PEPE HOMEMADE CON LUPINI E COMPOSTA DI POMODORO CASALE PIETROPAOLO

*allergeni*    

diciassette €

## PASTA MISTA (GERARDO DI NOLA) CON PATATE, PROVOLA E CRUDO DI GAMBERI ROSSI

*allergeni*     

diciotto €

## RISOTTO (RISO SALERA) ALLA CAMOMILLA, MIELE CASALE PIETROPAOLO, SGOMBRO AFFUMICATO E NOCCIOLE

*allergeni*   

quattordici €

## FETTUCCELLA GERARDO DI NOLA CON GALLETTI E GALLINELLA

*allergeni*   

sedici €

## CHICCA DI PATATE AL BASILICO (PASTIFICIO DEL PRETE) CON POMODORINO GIALLO, COZZE E BURRATA

*allergeni*   

quindici €

## TRIGLIA CON PORK-CINI (PORCINI DI ROCCAMONFINA)

*allergeni*  

diciassette €

## ZUPPETTA DI PESCE COTTA E CRUDA, BRUNOISE DI SEDANO, CAROTE E CROSTINI DI PANE ALL' AGLIO

*allergeni*    

diciassette €

## BACCALA IN PASTELLA AL NERO DI SEPPIA CON CREMA DI PATATE AL TIMO E CARCIOFI

*allergeni*    

quindici€

## KEBAB DI MARE CON SPIEDINO DI PESCE, SPINACINO, ZUCCA GRIGLIATA, CECI DI TEANO MASSERIA GLIOTTONE, CREMA DI CECI E BALSAMICO

*allergeni*    

diciotto €

## SECONDO DEL GIORNO

diciassette €

# La nostra produzione di dolci

## BIGNE'

BIGNE' CRAQUELIN AL CACAO CON MOUSSE  
AL CIOCCOLATO FONDENTE,  
COMPOSTA DI CILIEGIE CASALE PIETROPAOLO  
E CRUMBLE ALLE MANDORLE

allergeni    

otto €

## IL BABA'

BABA' AL RUM CON GELEE' AL LIMONE  
E COMPOSTA DI ALBICOCCA  
PELLECCHIELLA  CASALE PIETROPAOLO

allergeni    

sette €

## GEOMETRIA DI FRUTTA

PANNA COTTA ALLA FRUTTA CON DACQUOISE  
ALLE MANDORLE

allergeni    

sette €

## CAFFE', LIQUIRIZIA E CIOCCOLATO

PLUMCAKE AL CAFFE', SEMIFREDDO ALLA LIQUIRIZIA,  
CREMOSO AL CIOCCOLATO AL LATTE  
E MACARON AL CACAO E VANIGLIA

allergeni    

nove €

*Eurofish: pesce*

*TrinityFruit: frutta e verdura*

*Adhok: varie*

*Marificio: salumi di mare*

*Saima: prodotti di pasticceria*

*Azienda agricola Salera : riso*

*Pastificio del Prete: pasta fresca*

*Gerardo di Nola/Gentile : pasta secca*

*Casale Pietropaolo: varie*

*"AMA" Associazione Micologica Aurunca*

*presidi Slow Food Roccamonfina e Teano : funghi, tartufo*

*Presidi Slow Food:*

*Olio extravergine di oliva De Carlo*

*Torzella riccia di Casale Pietropaolo*

*Composta di albicocche pellecchielle di Casale Pietropaolo,*

*Ceci di Teano masseria Gliottone*

*Lupini di Verticelli*

*I soggetti con allergie alimentari sono pregati di avvisare il personale di sala*

*In caso di dubbi circa la composizione di un piatto, si prega di chiedere al personale di sala. Gli allergeni presenti nell'attività e lavorati in cucina sono indicati sul cartello presente alla cassa, i cui simboli sono riportati per singola pietanza*

**Coperto**  
2,50 €