

*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 multicereali*

*Focaccia al nero di seppia e limone*

*Crackers al sale malton*

*Grissini ai semi misti*

# Antipasti

GRAN CRUDO (x 2pax)

*allergeni*   

quarantacinque €

OSTRICA GILLARDEAU

*allergeni* 

sette € (cadauna)

PAN BRIOCHE

BURRO ALLA VANIGLIA

E ACCIUGHE DEL CANTABRICO (6pz)

*allergeni*    

tredici €

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

*allergeni* 

ventotto €

TARTARE DI CAPESANTE  
SCOTTATE CON BERNESE DI ARANCIA,  
ANIMELLA FRITTA E MELA VERDE

*allergeni*     

quattordici €

CEVICHE DI OMBRINA

*allergeni*  

sedici €

POLPO COTTO NELLA SUA ACQUA  
CON CREMOSO DI PATATE,  
SALSA ALLA LUCIANA E SALICORNIA

*allergeni*  

quindici €

## CANDELE SPEZZATE PASTIFICIO VICIDOMINI ALLA GENOVESE DI TONNO

diciannove €

*allergeni*   

## RISO CARNAROLI SALERA AL SEDANO RAPA COTTO SOTTO CENERE E NDUJA DI BRANZINO

diciannove €

*allergeni*   

## LINGUINE PASTIFICIO VICIDOMINI ALLE VONGOLE VERACI

ventuno €

*allergeni*  

## ROSONE DI PASTA FRESCA HOME MADE RIPIENA DI ORATA, PATATE ED ERBA CIPOLLINA SU PASSATINA DI BROCCOLI E PINOLI TOSTATI

diciannove €

*allergeni*   

## GNOCCHI ALLA ROMANA HOME MADE, GRATINATI AL FORNO CON TARTARE DI GAMBERO VIOLA, PISELLI E ZESTE DI ARANCIA

diciassette €

*allergeni*    

ROMBO PANATO AL PANE PANKO,  
COZZE E LATTUGA GRIGLIATA

diciassette €

*allergeni*     

TRIGLIA, SALSA MOZZARELLA DI BUFALA,  
CRUMBLE AL POMODORO E OLIO AL BASILICO

diciotto €

*allergeni*   

BACCALA IN OLIO COTTURA  
CON CARCIOFO IN DUE COTTURE E BURRATA

diciotto €

*allergeni*   

PESCATO DEL GIORNO

diciassette €

*allergeni*

# La nostra produzione di dolci

TORTINO DI RISO

TORTINO DI RISO CON CRUMBLE ALLA NOCCIOLA,  
GELATO A FIOR DI LATTE E SALE MALDON

otto €

*allergeni* 

IL BABA

BABA CON CREMOSO AL CAFFÈ

sette €

*allergeni*    

GIOSTRA DI FRUTTA

PANNA COTTA ALLA FRUTTA

CON COMPOSTA DI PELLECCHELLA DEL VESUVIO 

DACQUOISE ALLE MANDORLE E GRUE DI CACAO

nove €

*allergeni*   

BANANA E CIOCCOLATO

BANANA MACERATA IN LATTE DI COCCO

CON SPUMA DI CIOCCOLATO BIANCO E AMARENE

otto €

*allergeni*   

*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*

*Vicidomini : 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*

*Composta di albicocche pellecchielle di Casale Pietropaolo,*

*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

3 €