

*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

GRAN CRUDO (x 2pax)

allergeni   

quarantacinque €

OSTRICA GILLARDEAU

allergeni 

sette € (cadauna)

PAN BRIOCHE, BURRO ALLA VANIGLIA
E ACCIUGHE DEL CANTABRICO (5pz)

allergeni    

quattordici €

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

allergeni   

ventotto €

LUMACONI FREDDI (PASTIFICIO CACCIAPUOTI)
CON PESTO DI BASILICO,
COMPOSTA DI POMODORO DEL PIENNOLO
E CRUDO DI MORMORA

allergeni    

quindici €

ENGLISH MUFFIN CON SALMONE
MARINATO A SECCO,
UOVO POCHE, SPINACINO,
SALSA BERNESE E TARTUFO

allergeni     

sedici €

POLPO E MAIALE:
POLPO SCOTTATO CON CRUMBLE
DI COTENNA DI MAIALE SOFFIATA,
PEPERONI ARROSTO E POLVERE DI OLIVE NERE

allergeni  

sedici €

VESUVIOTTI (PASTIFICIO CACCIAPUOTI)
CACIO, PEPE, SPUMA DI RICCI E ANETO

diciannove €

allergeni   

RISO CARNAROLI SALERA, INVECCHIATO 24 MESI,
MANTECATO CON CREMA DI
PEPERONCINI DEL FIUME, BURRATA
E CARPACCIO DI GAMBERO VIOLA

diciotto €

allergeni   

LINGUINE PASTIFICIO GENTILE
CON VONGOLE VERACI

ventuno €

allergeni  

LASAGNETTA HOME MADE
CON PESCE BANDIERA,
PROVOLA E ZESTE DI LIMONI DI SORRENTO

diciassette €

allergeni    

CHICCA DI PATATE ALLE ALGHE,
COZZE, POMODORINO GIALLO,
CRUDO DI POMODORO CUORE DI BUE
E SALSA BASILICO

sedici €

allergeni   

OMBRINA ALLA PLANCIA CON CAPONATA DI MELANZANE ALLA SICILIANA

allergeni   

diciassette €

MAGNUM DUBLE: BACCALA' MANTECATO, PANATO AL NERO DI SEPPIA E FRITTO, VERDURE IN AGRODOLCE

allergeni      

diciassette €

KEBAB DI MARE CON INSALATA, CIPOLLA ROSSA IN AGRODOLCE, DRESSING AL COCCO E SPIEDINO DI PESCE

allergeni      

diciotto €

SECONDO DEL GIORNO

diciotto €

La nostra produzione di dolci

PLASMON E CIOCCOLATO:
GELATO AL FIOR DI LATTE, SPUMA AL PLASMON
E BROWNIE AL CIOCCOLATO

otto €

allergeni    

♥ IL BABA':
BABA' AL RUM CON COMPOSTA DI ALBICOCCA
PELLECCHIELLA  CASALE PIETROPAOLO

otto €

allergeni    

PESCA:
SEMIFREDDO ALLA PESCA GIALLA
CON PUREA DI PESCA TABACCHIERA ALLA VANIGLIA,
INSALATINA DI PESCA NOCE

nove €

allergeni  

MELANZANA AL CIOCCOLATO:
MELANZANA FRITTA AL CIOCCOLATO
CON MANDORLE, ARANCIA CANDITA
E CRUMBLE ALLE NOCCIOLE

otto €

allergeni   


Scegliendo il Baba', contribuirai a donare 2€
all'Associazione Italiana Sclerosi Multipla

Eurofish: pesce

TrinityFruit: frutta e verdura

Adhok: varie

Marificio: salumi di mare

Saima: prodotti di pasticceria

Azienda agricola Salera : riso

Pastificio Cacciapuoti

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 €