

Acqua Blu
lidonettuno

menù

Antipasti

Carciofo alla cilentana con pane saporito e pancetta	10 €
Polpo scottato al timo con crema di ceci e pomodorino confit	14 €
Tataki di tonno al sesamo con coulis di pomodoro e puntarelle	15 €
Sandwich di triglia con lardo, scamorza affumicata e pesto di rucola	16 €
Il nostro crudo aromatizzato: salmone agli agrumi, orata al finocchietto, ricciola al gin mare, cernia al mojito, gambero rosso e scampo al naturale	30 €

Primi

Pasta mista con piselli, blu di bufala e fondo bruno	12 €
Eliche con gallinella, fasolari e tarallo sbriciolato	20 €
Spaghetti alle Vongole con Peperone Crusco	18 €
Tubetto (Pastificio Gerardo di Nola) con Gamberi Bianchi e Scorfano	20 €
Risotto Napoletano (Pastificio Gerardo Di Nola) Cacio e Pepe, con Carpaccio di Gamberi Rossi, Gel di Arancia, Limone, Erba Cipollina	22 €

Secondi

Pescato del giorno	8/9 € l'etto
Frittura del golfo*	18 €
Grigliata di pesce misto	22 €
Entrecote alla griglia con contorno	18 €

Contorni

Insalata mista	5 €
Patatine fritte	5 €
Patate campagnole	6 €
Ciambotta cilentana	7 €
Scarola saltata	6 €

Dolci

6 €

Coperto € 3,00

Maggiorazione piatti senza glutine € 2,50 / (*prodotto abbattuto)

Allergeni - 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. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11

Lista dei Vini

Vini Bianchi

SantacostaFalanghina Frizzante 2019 - Pagano	28 €
Biancolellalschia DOC 2022- Casa D'Ambra	30 €
PietracaldaFiano Di Avellino DOCG 2022 - Feudi San Gregorio	30 €
PietracaldaFiano Di Avellino 0.375 DOCG 2022 - Feudi San Gregorio	14 €
SerrocioeloFalanghina Di Avellino DOC 2022 - Feudi San Gregorio	30 €
SerrocioeloFalanghina Di Avellino 0.375 DOC 2022 - Feudi San Gregorio	14 €
Cutizzi Greco Di Tufo Di Avellino DOCG 2022 - Feudi San Gregorio	30 €
Cutizzi Greco Di Tufo Di Avellino 0.375 DOCG 2022 - Feudi San Gregorio	14 €
Devon Greco Di Tufo DOCG 2021- Antonio Caggiano	30 €
Gewürztraminer DOC 2022 - St. Michael Eppan	30 €
Chardonnay DOC 2023 - St. Michael Eppan	35 €
Muller Thurgau IGT 2022 frizzante - Santa Margherita	30 €
Muller Thurgau DOC 2022 - Kettmeir	30 €
Ribolla Gialla2022 DOP - Tunella	30 €
Ribolla Gialla2023 0.375 DOP - Tunella	14 €
Chardonnay 2022 DOP - Tunella	30 €
Sauvignon 2022 DOP - Tunella	30 €
Pinot Grigio 2022 DOC - Elena Walch	35 €
Pinot Grigio 2023 0.375 DOC- Santa Margherita	12 €
KratosFiano DOP 2022- Luigi Maffini	35 €
KratosFiano DOP 0.500 2023- Luigi Maffini	22 €
Pietraincatenata Fiano DOC 2023- Luigi Maffini	40 €
Vigna Cicogna Greco Di Tufo DOCG 2021 - Benito Ferrara	35 €
Furore Costa D'Amalfi DOC 2022- Marisa Cuomo	40 €
Fiorduva - Costa D'Amalfi DOC 2021 - Marisa Cuomo	90 €

Vini Rosé

ED Costa d'Amalfi DOC 2022- Tenuta San Francesco	35 €
Denazzano Paestum Rosato IGT 2023 Luigi Maffini	30 €
Rosato - Casta D'Amalfi DOC 2023 - Marisa Como	35 €

Vini Rossi

Pinot Nero DOP 2022 0.375 - Tunella	12 €
GagnanoPenisola Sorrentina Frizzante DOP 2023 - Mariano Sabatino	22 €
Tauri Aglianico DOCG 2021 - Antonio Caggiano	28 €
Kleos Aglianico IGT 2021 - Luigi Maffini	30 €
Per'e Palummo Ischia DOC 2022 - Casa d'Ambra	30 €
Taurasi Aglianico DOCG 2019 Vigna Macchia Dei Goti - Antonio Caggiano	40 €
Furore Rosso - Costa D'Amalfi DOC 2023 - Marisa Como	40 €
Montevetrano IGT 2021 - Silvia Imperato	80 €

Bollicine & Birre

Spumante e Prosecco

Santa Margherita - Prosecco Brut Docg	35 €
Santa Margherita - Prosecco Extra Dry Docg	35 €
Cà Del Bosco - Cuvée Prestige	60 €
Bellavista Gran Cuvée Alma Franciacorta Brut	60 €

Champagne

Pommery Champagne - Brut Apanage	60 €
Pommery Champagne - Royal Blue Sky	80 €
Veuve Clicquot Champagne - Brut	70 €
Ruinart Champagne Brut	90 €
Ferrari Perle'	70 €
Pommery Blanc	80 €

Birre

Corinzia Rossa 75cl Birrificio Paestum	12 €
Dorica Bionda 33cl Birrificio Paestum	6 €
Dorica Bionda 75cl Birrificio Paestum	12 €