

Immerso nella suggestiva **atmosfera** del nostro

agrumeto, nasce il Ristorante la **Zagara**

dove potete **assaporare** la nostra cucina

tradizionale reinterpretata in chiave moderna

dal nostro Chef **Flavio** Astarita. I **sapori** e i

profumi **mediterranei** sono

l'essenza del nostro menù.

Menu degustazione

Parmigiana di melanzane in crosta di pane

Polpo ai ferri, crocchetta di patate al panko

Linguine con pomodorini gialli e colatura di alici di Cetara

Tortello "Mariantonia", in salsa di vongole e zucchine al profumo di limone

Baccalà in dolce cottura, alle erbe saporite

Tonno scottato, maionese all'arancia

Selezione di mini dessert

€ 60, minimo 2 persone

Antipasti

Parmigiana di melanzane in crosta di pane (V)	12,00
Arancino di riso ripieno di verdure in salsa alla "chiummensana" (V)	10,00
Toast di fiordilatte in frittura leggera (V)	10,00
Variazione di vegetali alla griglia (V)	10,00
Polpo ai ferri, crocchetta di patate al panko	16,00
Tartare di tonno fresco, mela verde, salsa di soia al sakè	18,00
Carpaccio marinato di Fassona, misticanza allo cherry	14,00

(V) Piatto vegetariano

Secondo la reperibilità del mercato, alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine.

Primi

I classici ravioli capresi (V)	12,00
Linguine con pomodorini gialli e colatura di alici di Cetara	15,00
Spaghetto all'Antica...aglio olio e peperoncino con salsa al pane cafone (V)	10,00
Tortello "Mariantonia", in salsa di vongole e zucchine al profumo di limone	18,00
Paccheri di Gragnano al ragù di polpo locale	16,00
Cannolo di Pasta all'uovo con gambero lardellato, passatina di zucchine	15,00

(V) Piatto vegetariano

Secondo la reperibilità del mercato, alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine.

Secondi

Filetto di manzo ai ferri, verdure di stagione	24,00
Filetto di maialino nero casertano in panura di mandorle e pistacchi	16,00
Cotoletta di vitello alla milanese	16,00
Taglio di bovino, pomodorini freschi, rucola selvatica e parmigiano reggiano	20,00
Petto di pollo alla griglia con vegetali	12,00
Rombo in pasta al sale	25,00
Tonno scottato, maionese all'arancia	20,00
Baccalà in dolce cottura, alle erbe saporite	18,00
Gamberi in tempura al nero	18,00
Pescato del giorno	85,00 al kg

Tutti i secondi piatti sono accompagnati da un'accurata selezione di verdure

Dessert

Caprese al cioccolato, con gelato alla vaniglia Bourbon *	8,00
Tiramisù...un'interpretazione del nostro chef *	8,00
Babà profumato al rum, crema inglese vanigliata	7,00
Parfait ai profumi della nostra Limonaia *	7,00
Semifreddo alla nocciola con salsa al tabacco *	7,00
Tenero al cioccolato, croccantino ai cereali *	8,00

* Dessert per intolleranti al glutine