

CASTELLO DI FULIGNANO

BY

*Gusto secondo
me*



CUCINA CONTEMPORANEA



Le nostre degustazioni

(Per questioni di attesa , suggeriamo al massimo 2 tipi di degustazioni differenti per tavolo)

Our tasting menu selections

(To save time , we suggest a maximum of 2 different types of tastings per table)

IL NOSTRO CRUDO

(THE RAW)

2 ostriche della nostra selezione
2 oysters from our selection

La tavolozza delle tartare
(salmone, gamberi e tonno)
servita con stracciatella di burrata di Andria, salse e frutta d'accompagnamento

The palette of tartare
(salmon , prawns , tuna)
*served with creamy Andria's soft burrata cheese, homemade sauces
and accompanying fruits*

1 gambero rosso Sicilia, 1 scampo di Sicilia, 1 mazzancolla di Sicilia
1 gambero blu Nuova Caledonia

1 Sicilian red prawn, 1 Sicilian scampi, 1 prawn from Sicily
1 blue prawn from New Caledonia

Sorbetti di fragola di Cadonga Basilicata e limone di Amalfi
Sorbets of strawberry from Cadonga Basilicata and lemon from Amalfi coast



(2-4-5-6-7-8-11-12-13-14)

€ 55,00 per persona coperto incluso

€ 55,00 per person table charge included

GLI INTINGOLI E LIEVITATI

DRENCHED AND BREAD DISHES

Pan brioche , burro al limone fatti in casa, alici sott'olio di Cetara
Home made brioche bread , butter with lemon , Cetara's anchovies

Baccalà mantecato con sfoglia di polenta e frutta secca
Creamy salted cod with polenta puff pastry and dried fruits

Gamberi , aglio, olio e peperoncino
Prawns, garlic, oil and chilly pepper

La trippa di rana pescatrice e patate , menta e pecorino romano
Anglerfish and potato tripe, mint and pecorino romano cheese

Moscardini in guazzetto
Stewed octopus

Polpette di ricciola e patate alla "puttanesca"
Amberjack and potato meatballs served with puttanesca style sauce

Zuppa inglese
Sponge cake and custard

(1-2-3-4-5-6-7-8-11-12)

€ 60,00 per persona coperto incluso

€ 60,00 per person table charge included

CONTEMPORANEA **(CONTEMPORARY)**

***Lonzino di ricciola e pan brioche fatti in casa, burrata di Andria,
cipolla caramellata, insalata tenera***

*Home made cured amberjack loin and home made brioche bread, Andria's burrata soft
cheese, caramelized onion, tender salad*

Gamberi in tempura , Lardo Etrusco, crema di patate, confettura di visciole

Prawns in tempura, Etruscan lard, potato cream, sour cherry jam

***Gli spaghetti neri , aglio, olio, pecorino toscano, bottarga di astice blu e granciporro
fatta in casa, peperoncino, zest di limone***

*Black spaghetti with garlic, oil, tuscan pecorino cheese, home-made blue lobster
and crab roe, chilly pepper, lemon zest*

Petto di anatra con salsa all'arancia e fichi, servito con radicchio di Chioggia stufato

Duck breast with orange and figs sauce served with stewed Chioggia's radicchio

Semifreddo "La foresta nera" con confettura di amarena

Black Forrest parfait served with black cherry jam



(1-2-3-4-5-6-7-8-12)

€ 70,00 per persona coperto incluso

€ 70,00 per person table charge included

OCCIDENTE INCONTRA ORIENTE

(WEST MEET THE EAST)

**Tataki di tonno , katsuobushi, pak-choi saltato in padella
con teriyaki e semi di sesamo bianco e nero**

*Tuna tataki, katsuobushi, sauteed pak-choi with teriyaki sauce
and white and black sesame seeds*

**Patè di fegatini alla toscana con gel di fichi e di Vin Santo, gamberi rossi di Sicilia
scottati , pan brioche home made**

*Tuscan style liver patè with fig and Vin Santo gel, seared Sicilian red prawns,
homemade brioche bread*

**Sfoglia di riso croccante con gamberi e pollo in tempura, giardiniera fatta in casa
(Crunchy rice puff pastry with prawns and chicken in tempura,
homemade vegetable pickels)**

**Gyoza con ripieno di gamberi con salsa al limone , tartare di gamberi e zest di limone
Gyoza filled with shrimps served with lemon sauce , prawn tartare and lemon zest**

**Gyoza con ripieno di maiale di cinta senese e verdure serviti con
crema di pecorino e tartufo di stagione**

*Gyoza filled with cinta senese pork and vegetables served with pecorino cream
and seasonal truffle*

Il Ramen

*Brodo di miso, di pesce, di dashi e di manzo , porchetta di Aldo fatta in casa,
gamberi, carote e zucchine saltate alla soia, uovo in camicia, tagliatelle,
bietola, cipolla croccante e uovo marinato fatto in casa*

The Ramen

*Miso, fish, dashi and beef broth, home made roast pork,
shrimps, carrots and courgettes sauteed with soy, poached egg, tagliatelle,
chard, crunchy onion, homemade marinated egg*

**Gyoza ripieni di melannurca serviti con crema inglese e salsa al caramello salato
Gyoza filled with apple served with cream and salted caramel sauce**

(1-2-3-5-6-7-8-11-12)

€ 80,00 per persona coperto incluso

€ 80,00 per person table charge included

IL VESUVIANO

THE VESUVIAN

Trancio di pizza alla marinara
Slice of marinara pizza with tomato, garlic, oregano

Mozzarella fior di latte in carrozza con pomodoro confit e alici sott'olio di Cetara
Fried mozzarella with sundried tomato and Cetara's anchovies

Pagnottella ripiena di salsiccia , friarielli e provola affumicata
Loaf stuffed with sausage, turnips tops and smoked provola cheese

Pagnottella ripiena di genovese (stufato di manzo e cipolle) e provolone
Loaf stuffed with beef and onions sauce , provolone cheese

Pasta fresca mista , patate e provola affumicata
Mixed fresh pasta, potato and smoked provola cheese

Baccalà pastellato e fritto servito con giardiniera fatta in casa
Batter-fried salted cod with vegetables pickels

Pastiera napoletana servita con crema all'arancia e cannella
Napoletean pastry (wheat , ricotta, candid fruit served with orange and cinnamon cream)



(1-3-4-5-7-8-12)

€ 65,00 per persona coperto incluso

€ 65,00 per person table charge included

“I NOSTRI EVERGREEN”

Il tonno di Aldo (carne di maiale CBT) , insalatina tenera, stracciatella di burrata di Andria, cipolla caramellata , olive di Gaeta, cipolla croccante, pomodoro insalatato

Pork cooked in low temperature, tender salad, Andria's soft cheese, caramelized onion, Gaeta's olive, crunchy onion, tomato

(1-7-) € 16,50  



Insalata di mare tiepida (calamari, gamberi, scampi, polpo, seppioline) con verdure di stagione e salse d'accompagnamento

Warm seafood salad (squid, shrimps, scampi, octopus, cuttlefish) with seasonal vegetables and paired with homemade sauces

(2-12-14) € 18,00  

Il cacciucchino di Aldo

(calamari, gamberi, seppie, totani, cozze, lumachine, cicale di mare, trancio di gallinella) con pane tostato all'aglio

Fish soup (shrimps, cuttlefish, squids, mussels, snails, sea cicadas, filet of redfish) served with toasted garlic bread ##(1-2-4-12-14) € 25,00  

La pasta fresca all'uovo fatta a mano /Fresh hand-made egg pasta

I pici come li mangia Cristian


(calamari, gamberi , scampi, cozze, vongole e pomodoro del Piennolo)

Pici with squids, prawns, scampi, mussels, clams and Piennolo's tomato

(1-2-4-12-14) ##   € 22,00

Paccheri al sugo di crostacei (aragostella ,astice e granchio) pomodoro del Piennolo

Paccheri with star lobster, lobster , crab sauce and Piennolo's tomato sauce

€ 28,00 (1-2-12) 

Rigatoni al ragù toscano

Rigatoni with tuscan meat sauce € 15,00 (1-3-9) 

Tortelli ripieni di ricotta (50 % pecora , 50% mucca)serviti con pomodori del Piennolo vesuviano

Tortelli filled with 50% sheep and 50% cow's ricotta cheese served with Piennolo's tomato

(1-7) € 15,00 

Taglietelle al ragù di anatra

Fettuccine with duck sauce

(1-3-9) € 17,00 



Frittura di gamberi, calamari, baccalà e paranza con verdure in tempura
Fried shrimps, squids, small fishes like red mullets and vegetables in tempura

##(1-2-4-12)  

€ 25,00

Grigliata di pesce (seppia, calamaro, salmone ,scampo, gamberone)
servita con verdure di stagione grigliate

Grilled fish (cuttlefish, squid, salmon, scampi, prawn) served with seasonal grilled vegetables

(2-4-12-14)  

€ 33,00

Costata disossata di razza Maremmana alla griglia servita con patate rustiche al forno con le erbe toscane
Grilled boneless Maremmana rib steak served with roasted potatoes with tuscan herbs

€ 30,00  

Buttera di cinta senese servita con salsa al Chianti Classico, crema di patate,
porri croccanti, tartufo di stagione

Cinta senese's pork tomahawk served with Chianti classico wine sauce,
potato cream, crunchy leeks, seasonal truffle

(1)  

€ 27,00

Acqua Naturale, Gassata, Leggermente Frizzante
(Still, Sparkling, Lightly Sparkling Water)

€ 3,00

Pane e coperto/ bread and table charge

€ 3,50

N.B.

**Da segnalare le vostre allergie, intolleranze e abitudini alimentari
(Please note your allergies, intolerance and eating habits)**

I SIMBOLI (The Symbols)

In caso di mancanza di prodotti freschi utilizziamo prodotti surgelati, il pesce destinato ad essere consumato crudo è stata preventivamente sottoposto a trattamento di bonifica, conforme alle prescrizioni di legge. Gentile cliente, si ritiene di dover segnalare, vista la tipologia di attività, l'elenco degli ingredienti allergenici e presenti nell'allegato II del Reg. UE 1169/2011-Sostanze o prodotti che provocano allergie e intolleranze. *In lack of fresh products, we use frozen products, the fish intended to be consumed raw has previously been subjected to reclamation treatment, in compliance with legal requirements. Dear clients, we believe it is necessary to report, given the type of activity the list of allergenic ingredients present in Annex II of EU reg. 1169/2011-Substance or products that cause allergies and intolerances*

Prodotti che provocano allergie e intolleranze /Product that can cause allergies and intolerances

- 1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE /Cereal containing gluten**
- 2. CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI/ Crustaceans and derived products**
- 3. UOVA E PRODOTTI DERIVATI/ Eggs and derived products**
- 4. PESCE E PRODOTTI DERIVATI/Fish and derived products**
- 5. ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI/Peanuts and derived products**
- 6. SOIA E PRODOTTI DERIVATI /Soya and derived products**
- 7. LATTE E PRODOTTI DERIVATI/ Milk and derived products**
- 8. FRUTTA A GUSCIO /Nuts**
- 9. SEDANO E PRODOTTI DERIVATI /Celery and derived products**
- 10. SENAPE E PRODOTTI DERIVATI /Mustard and derived products**
- 11. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI DERIVATI/Sesame oil and derived products**
- 12. ANIDRIDE SOLFOROSA/ Sulfur dioxide**
- 13. LUPINI E PRODOTTI DERIVATI/ Lupins and derived product**
- 14. MOLLUSCHI E PRODOTTI DERIVATI/ Molluscs and derived products**

Prodotti congelati a bordo/ frozen products on board

Prodotti surgelato /Frozen products



adattabile per vegetariani (adaptable for vegetarians)



adattabile per celiaci (adaptable for celiacs)



adattabile per intolleranti al lattosio (adaptable for lactose intolerants)

