

# RARATERRA

20.03

cucina no/strana

## Antipasti

Baccalà & Baccalà <sup>4-7</sup> <i>Zeppola di baccalà con scarole saltate, maionese al lime e polvere di olive. Tartare di baccalà con insalata di rinforzo.</i>	\14
Gâteau di baccalà mantecato al limone <sup>1-3-4-7</sup>	\16
La pizza "a ruoto" <sup>1-4</sup> <i>Impasto ai cinque cereali, stracotto di datterino rosso, origano, acciughe di Cetara, maionese all'aglio e salsa verde</i>	\12
O' Curniciell <sup>7</sup> <i>Peperone cornetto ripieno</i>	\10
Fiore di zucca con ricotta, fior di latte, alici con crema di zucca, zucchine e bottarga <sup>3-4-7-14</sup>	\8
Polpette classiche in salsa Raraterro <sup>1-5-7-9</sup>	\10
Insalata tiepida di polpo arrosto con patate, fagiolini, asparagi ed agretti <sup>3-4-7-10-11</sup>	\16

## Primi

Pasta e patate nonstrana, con fonduta di provola, pancetta croccante e zest di limone <sup>1-7</sup>	\16
Mezzanelli con crema di tre pomodori, lardo di maialino e pecorino <sup>1-7</sup>	\15
Cannellone farcito con coniglio all'isclitana <sup>3-7</sup>	\18
Raviolo ripieno di patata, cacio, pepe e frutti di mare <sup>1-3-4-7-11</sup>	\21
Pacchero di pasta fresca al datterino giallo e puttanesca di baccalà <sup>1-4</sup>	\19

## Secondi

Ribeye di Black Angus America Creekston farm (250 gr.) <small>*Per grammature superiori chiedere al personale di sala.</small>	\30*
Cotoletta di scottona (300 gr.) <sup>1-3</sup> con verdure di stagione	\55
Filetto di fassona al pepe verde <sup>7-10</sup>	\25
Calamaro ripieno di zucchine alla scapece e provolone con pane aromatizzato all'aglio e prezzemolo <sup>1-7-11</sup>	\20
Gamberi rossi di Mazara e provola, grigliata su foglia di limone e salsa cocktail <sup>2-3-7-10</sup>	\28
Pescato del giorno	\7 all'etto

## Dolci

Raramisù <sup>1-5-7</sup>	\8
Frittelle di pasta bignè con crema alla nocciola <sup>3-7-8</sup>	\10
Bavarese al cioccolato e caramello salato <sup>1-3-7-8</sup>	\7
Tartelletta al lemon curd, crema al cioccolato bianco e cocco <sup>1-3-7</sup>	\7
Come un'albicocca <sup>1-7</sup> <i>Cheesecake all'albicocca e crumble al cioccolato fondente</i>	\7
Fruttini gelato	\12

## Beverage

Soft Drink	\3
Coca Cola 33cl	\3
Coca Cola Zero 33cl	\3
Birra	\6
Acqua Panna	\3,5
Acqua San Pellegrino	\3,5

<sup>\*\*</sup>Coperto e pane |4

## Allergeni

1- Cereali	8- Frutta a guscio	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.
2- Crostacei	9- Sedano	
3- Uova	10- Senape	
4- Pesce	11- Molluschi	
5- Arachidi	12- Lupini	
6- Soia	13- Sesamo	
7- Latticini	14- Solfiti	

## Crudi

Tutti i prodotti somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

*Per quanto lontano tu possa andare  
non raggiungerai mai i confini del gusto.*