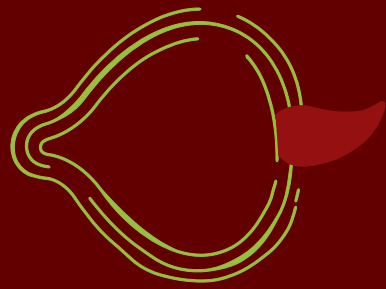


RISTORANTE



FICHERIA

Santomiele

Lista ALLERGENI

- 1) Cereali contenenti glutine;
- 2) Crostacei e prodotti a base di crostacei;
- 3) Uova e prodotti a base di uova;
- 4) Pesce e prodotti a base di pesce;
- 5) Arachidi e prodotti a base di arachidi;
- 6) Soia e prodotti a base di soia;
- 7) Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio);
- 8) Frutta a guscio;
- 9) Sedano e prodotti a base di sedano;
- 10) Senape e prodotti a base di senape;
- 11) Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo;
- 12) Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro;
- 13)Lupini e prodotti a base di lupini;
- 14) Molluschi e prodotti a base di molluschi.

(*) Prodotto congelato all'origine

(**) Prodotto abbattuto dopo lavorazione interna

MENÙ

FICHERIA



Santomiele®



Benvenuti alla

FICHERIA

il primo ristorante al Mondo dedicato al Fico Santomiele.

Uno spazio poliedrico al quale ha dato vita l'azienda **Santomiele**,
in collaborazione con lo **chef Andrea Impero**,
dove il Fico diventa protagonista.

Head Chef Resident
Daniele *Binario*

L'ALTRA METÀ DEL FICO

Le Mezze Porzioni

Per Assaggiare più Cose Insieme

Tagliere di Salumi Cilentani con Giardiniera di Verdure ^{9/12}	8,50 €
Selezione di Formaggi Locali con <i>Confetture Santomiele</i> ⁷	8,50 €
Crudo di Bufala, Olive Ammaccate, <i>Cipolla di Vatolla</i> e Fichi Verdi in Agrodolce ^{**3/12}	9,50 €
Panzanella di fichi freschi, pan biscotto, pomodori e primo sale di Capra ^{1/7}	8,50 €
Gazpacho di Pomodori, Tartare di Spigola e <i>Nocciole di Giffoni</i> ^{**1/4/8/9}	10,50 €
Tortino di melanzane alla parmigiana ^{1/7}	9,50 €
Fiore di zucca ripieno di mozzarella di bufala, alici salate e basilico ^{1/4/7}	9,00 €
Le Alici Inficate ^{**1/3/4/7}	9,00 €
Maki di Sfoglia di Fico, Tonno Rosso e <i>Peperone Crusco</i> ^{4/12**}	12,00 €
Misticanza Con fichi freschi, mandorle e pomodori secchi “casa Iuorio” ⁸	8,00 €

Coperto 3,00 €



PRIMI PIATTI

Spaghetti di Gragnano “Duca D’Amalfi” cacio e pepe con tartare di fichi freschi ^{**1/7}	16,00 €
Risotto al Limone, Gamberi d'Acciaroli e Melassa di Fico (<i>Minimo per 2 persone</i>) ^{2/7}	22,00 €
Cavatelli Cilentani artigianali con pesto di fiori di zucca, emulsione di cozze e tartufi di mare ^{1/3/7/8/14}	19,00 €
Fusilli di Felitto con Melanzane Affumicate e Caciocavallo “Cicco di Buono” ^{1/3/7}	18,00 €

SECONDI PIATTI

Triglia In Bouillabaisse Con Zucchine Alla Scapece e Granella di Fico ⁴	22,00 €
Calamaretto M'buttunato di Patate, Cacioricotta, Misticanze e Melassa di Fichi ^{*3/7/14}	20,00 €

DESSERT

di nostra produzione

La “Fichizia” ^{1/3/7}	8,00 €
Ficus Vulcanus: fico fresco ripieno di cioccolato con more selvatiche e pistacchio	8,00 €
Caprese, Foglie Di Tabacco E Agrumi ^{1/3/7/8}	8,00 €
Fico grigliato, mousse di pistacchio e yogurt di capra ^{3/7/8}	8,00 €
La granita di fichi di “Santomiele”	8,00 €
Tagliata di frutta fresca di stagione	8,00 €

MENU DEGUSTAZIONE

Il Fico nel Paese delle Meraviglie

Come Alice nel paese delle meraviglie. E' così che vi sentirete piatto dopo piatto durante il percorso ideato dallo chef Andrea Impero. Un vero caleidoscopio di gusto che cambia continuamente, tra sapori decisi, memorie gustative del passato, ispirazioni orientali, profumi e consistenze in rapida successione, per portarvi in un meraviglioso nuovo mondo inesplorato del Fico Santomiele

Calice di Benvenuto Con Fichi Santomiele
Le Alici Inficate
Maki di Sfoglia di Fico, Tonno Rosso e Peperone Crusco
Risotto Al Limone, Gamberi d'Acciaroli e Melassa di Fico
Fusilli di Felitto, Melanzane Affumicate e Caciocavallo “Cicco di Buono”
Triglia, Bouillabaisse, Zucchine Alla Scapece e Granella di Fico
La “Fichizia”
Selezione Dolce “Santomiele” e Caffè di Fichi

*Percorso Degustazione Completo 70 € A Persona
3 Calici Vino In Abbinamento 25 € A Persona*

La scelta del menù degustazione dovrà essere uguale per l'intero numero di commensali al tavolo