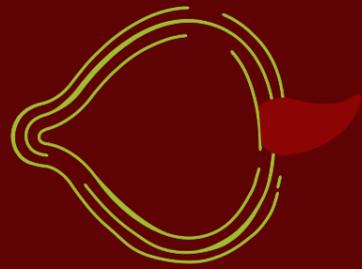


RISTORANTE



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



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}	9,50 €
Selezione di Formaggi Locali con <i>Confetture Santomiele</i> ⁷	9,00 €
Crudo di Bufala, Olive Ammaccate, <i>Cipolla di Vatolla</i> e Fichi Verdi in Agrodolce ^{**3/12}	11,00 €
Carpaccio di ricciola, microverdure e gelée di fichi ^{**4/19}	13,00 €
Seppia in insalata con zucca piccante, briciole di pane biscotto e melassa di fichi ^{1/2}	12,00 €
Tortino di melanzane alla parmigiana ^{1/7}	9,50 €
Peperone ripieno gratinato con capperi, olive e origano dei Monti Alburni ¹	9,00 €
Le Alici Inficate ^{**1/3/4/7}	9,50 €
Maki di Sfoglia di Fico, Tonno Rosso e <i>Peperone Crusco</i> ^{4/12**}	12,00 €
Insalata di pomodori con mozzarella di bufala, emulsione di rucola e fico bianco	
“Santomiele” ^{7/8}	9,50 €

Coperto 3,00 €



FICHERIA
Santomiele

PRIMI PIATTI

Lagane e Ceci di Cicerale con finocchietto selvatico, zafferano e fico ^{**1/3}	16,00 €
Risotto al Limone, Gamberi d'Acciaroli e Melassa di Fico (<i>Minimo per 2 persone</i>) ^{2/7}	22,00 €
Nuvola	18,00 €
Pasta, patate e fichi con spuma di provola di bufala affumicata ^{1/7/9}	18,00 €
Ripe Rosse	18,00 €
Elica “ <i>Duca d'Amalfi</i> ”, ristretto di pomodori San Marzano “ <i>Casa Marrazzo</i> ” con guanciale croccante e foglie di fico ^{1/7}	

SECONDI PIATTI

Filetto di branzino scottato in crosta di fichi con Chutney, cavolfiori e broccoli spadellati ⁴	24,00 €
Suino “ <i>Antica razza Pelatella</i> ” con mele annurche, fico mondo e cicoria ^{*3/7/14}	23,00 €

CONTORNI

Cicoria	6,00 €
Patate arrosto	6,00 €
Insalata mista	5,00 €

DESSERT

di nostra produzione

La “ <i>Fichizia</i> ”	8,00 €
Pan di Spagna bagnato al Rum, con crema, fichi ^{1/3/7}	
Caprese, Foglie Di Tabacco E Agrumi ^{1/3/7/8}	8,00 €
Pan Dei - Pane degli Dei ^{1/3/7}	8,00 €
Biscotto alle spezie con ricotta di bufala mantecata all'arancia, pere, melassa e fichi mondi	
La <i>granita</i> di fichi “ <i>Santomiele</i> ”	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

Lagane e Ceci di Cicerale con finocchietto selvatico, zafferano e fico

Filetto di branzino scottato in crosta di fichi con Chutney, cavolfiori e broccoli spadellati

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