















restaurant and bar ®
chilometrozero

la cena











per il nostro menù ci lasciamo guidare dalle stagioni alternando ciclicamente la scelta degli ingredienti e delle ricette. non possiamo indicarvi il menù di stasera, ma vogliamo darvi un'idea della nostra cucina con una selezione di piatti alternati durante l'anno.










antipasti

-     selezione di formaggi del parco nazionale del cilento e vallo di diano 12 €
-     selezione di salumi irpini 10 €
-   insalatina tiepida di baccalà, tartufo, cicerchie e mozzarella di bufala 08 €
-  calamaretto ripieno di fiori di zucca e viceversa 10 €
-  sandwich di triglia con caciobufala, basilico e crema di lenticchie 08 €







primi piatti

-  linguina con seppia, suo nero e crema di ricotta disidratata 12 €
-   pacchero artigianale con ragù alla napoletana 12 €
-  linguina con bottarga fujuta 12 €
-  ragù di polipo con rapa bianca e cicoria disidratata 12 €
-  pacchero con ricciola, frutti di mare e asparagi 11 €
-     pasta al pomodoro 09 €

secondi piatti

-  tataki di tonno con gel alla camomilla, miele di castagno e concentrato di pomodoro 18 €
-  filetto di maiale con crema di senape e peperoni in agrodolce 15 €
-   brasato di vitello all'aglianico con crema di patate alla vaniglia 16 €
-  filetto di orata di mare in brodetto di corbara e patate 16 €
-  filetto di pesce spada in bassa temperatura, con tzazichi e patata arrostita olio e bottarga 16 €
-  frittura di paranza del golfo di Salerno 16 €

dessert

-     le consistenze del cioccolato 06 €
-  tiramisù al bicchiere con caffè caldo 05 €
-  mousse di fragoline di bosco, millefoglie di pasta filo e polvere di liquirizia 05 €

