



MIRASOLE

RESTAURANT



MENÙ

ANTIPASTI

Antipasto Mirasole €20

Assaggini di mare a cura dello chef

Polpo rosti €18

Polpo rosticcato, spuma e cips di topinambur, riduzione al lampone e terra di olive di Gaeta

Mazzancolle e mandorle €18

Mazzancolle mandorlate, marinate allo menzero e lemongrass, maionese leggera al kefir e agrumi

Salmone gin & lime €18

Salmone gravlax, finocchietto selvatico gin, sour cream alla rapa rossa

Uovo fritto, asparagi e tartufo nero €15

Uovo 63° fritto, asparagi CBT, vellutata di pecorino, tartufo nero

PRIMI PIATTI

Vongole e lattuga di mare €18

Spaghettoni trafiletti al bronzo, vongole, lattuga di mare e aglio nero fermentato

Coccio e pistacchio €18

Calamarata sbagliata, coccio locale, pesto di pistacchio e datterino giallo

Caramelle di crostacei €20

Caramella ai crostacei, scampo crudo al limone candito, pesto di zucchine in fiore

Genovese napoletana €18

Tortellone alla genovese di vitello, mantecato al burro di bufala e salvia

Trenette ai quattro pomodori e provola €15

Trenette trafilette al bronzo, succo e polpa di quattro varietà pomodori, provola di Agerola, basilico



DRINK MENU



Scannerizza il QR CODE e
scegli cosa bere

*Oppure lasciati consigliare
dai nostri esperti*

SECONDI PIATTI

Grigliata

€22

*Grigliata con pescato del giorno con
filetto di pesce, molluschi e crostacei,
gel al prezzemolo emulsione di
olio evo e limone*

Baccalà CBT

€20

*Baccalà CBT in olio Gajeta cosmo
di Russo, la sua maionese, battuto
di pomodori infornati, olive e
polvere di capperi*

Ombrina e patate

€20

*Ombrina boccadoro in due cotture
scottata sulla pelle, crema di patate
AOP e spinacino saltato*

Filetto di nero Casertano

€18

*Filetto di maialino nero Casertano
avvolto nel guanciale al pepe nero,
purea di carota al cardamomo,
bietolina, jus di vitello al balsamico*

Selezione di formaggi

€16

*Selezione di formaggi laziali e campani,
mostarda alle pere*

Contorni del giorno

€6

Dessert e frutta di stagione

€6