



ALTAMARÈA

LA TRADIZIONE VISTA DAL MARE

Menù



ALTAMARÈA

LA TRADIZIONE VISTA DAL MARE

*Ci troviamo all'interno di un manufatto degli anni 50, all'epoca battezzato **Lido Fusaro**, dall'omonimo lago sul quale fu eretta la Casina di Caccia voluta dal Re Ferdinando IV di Borbone per mano del Vanvitelli.*

*La struttura accuratamente risistemata, sulla Spiaggia Romana, rappresenta **la prua di una nave che solca la vitale spuma delle onde del "MARE NOSTRUM" ...***

affrontando, senza esitazione alcuna, i venti di "Ponente e Libeccio che amplificano il magnifico profumo emanato dalle maree accarezzate dolcemente.

Un territorio, quello di Bacoli, ricco di storia e tradizioni, in un contesto paesaggistico di grande valenza, dove è necessario trovare il giusto equilibrio con la macchia naturalistica e marina esistente.

*In questo splendido quadro nasce **Altamarèa**, un ristorante che propone una **cucina marinara** rispettosamente rivisitata, **arricchita** da una scelta accurata di ingredienti, ma nel contempo **semplice**, **genuina** e soprattutto **"sincera"**.*

All'insegna dell'eccellenza e del massimo rispetto della tradizione...

*La cucina ...
una finestra sull'orizzonte dalla quale l'ospite può in ogni momento capacitarsi e deliziarsi su quanto accade dietro ai fornelli e allo stesso tempo lo Chef può ammirare le bellezze naturali del posto, lasciando spazio alla sua fantasia in cucina...*

Altamarèa, un ristorante con un animo dolce, un carattere deciso, in una cornice mozzafiato.

Menù

ANTIPASTI

Degustazione di Antipasti

Polpo Arrosto con Scarola, Olive nere, Capperi e Noci

Carpaccio di Seppia ai Tre Cereali

Calamaro Verace Taglio Thay

Trilogia di Tartare (*Tonno, Salmone, Gambero Rosso*)
con Guacamole e Mayonnaise al limone *secondo mercato*

Selezione di Crudo *secondo mercato*

Carpaccio di Podolica con il suo Caciocavallo
e Salsa alle Erbe Spontanee

PRIMI PIATTI

Fettuccine di Gragnano con Acqua di Mare,
Cozze, Limone e Menta

Mezzo pacchero ai Tre Crostacei

Ravioli di Ricciola e Patata Viola in Guazzetto di Vongole

Gnocchetto di casa al Basilico, Salsiccia Affumicata,
e Porcini Irpini

SECONDI

Pescato del giorno *secondo mercato*

Fritto di calamari e gamberi rosa

Gamberi rossi arrostiti con insalata

Cubo di vitello arrosto con patate

DOLCI

Semifreddo croccante all'Amarena

Delizia Babà

Setteveli al Cioccolato

La Carta dei Vini

BIANCHI CAMPANI

Villa Raiano - Ventidue - Fiano di Avellino

Colli di Lapio - Fiano di Avellino

San Salvatore – Trentenare - Fiano

Benito Ferrara – Greco di Tufo

Telaro – Falanghina

Villa Dora – Lacryma Christi – Vigna del Vulcano

Casa D'Ambra – Biancolella

Luongo – Pallagrello Bianco

Quintodecimo Giallo D'Arles

Quintodecimo Exultet

BIANCHI NAZIONALI

Kellerei Terlan – Gewurztraminer

Jerman – Sauvignon

Jermann – Vinnae Ribolla Gialla

Jermann – Pinot Grigio

Zaccagnini – Pecorino

ROSSI CAMPANI

Molettieri – Irpinia – Aglianico

Luongo – Pallagrello Nero

ROSSI NAZIONALI

Marchesi Antinori – Il Bruciato

Villa Poggio Salvi – Brunello di Montalcino

Petra Hebo Toscana IGT ROSSO

Borgogno – Barbera d'Alba

Kellerei Kaltern – Pinot Nero Riserva

Elena Walch – Pinot Nero

BOLLICINE

Bellavista – Gran Cuvee – Franciacorta

Barone Pizzini – Animante – Franciacorta

Abate Nero – Brut Trento Doc – Spumante

CHAMPAGNE

Jacquesson Cuvée N 744

Pol Roger Brut

Laurent Perrier Cuvée