L’ALTRA METÀ DEL FICO

Le mezze porzioni

Piccoli assaggi da condividere, tra tradizione cilentana e cucina contemporanea.

DALLA TERRA

TAGLIERE DI SALUMI CILENTANI
con giardiniera di verdure
€ 11,00 · Allergeni: 9, 12

SELEZIONE DI FORMAGGI LOCALI
con confetture Santomiele
€ 11,00 · Allergene: 7

CRUDO DI BUFALO
cipolla di Vatolla, chutney di pomodori verdi e fichi freschi
€ 13,00 · Allergene: 12

CONIGLIO CROCCANTE
Cavolo torzella, mosto d’uva in agrodolce
€ 15,00 Allergene: 1,3,9,12

DALL’ORTO

IL PEPERONE RIPIENO ALLA CILENTANA
gratinato con capperi, olive e origano dei Monti Alburni
€ 12,00 · Allergeni: 1, 7

LENTICCHIA DEL CERVATI
vellutata, castagna del prete dell’Irpinia e melassa di fichi “Santomiele”
€ 12,00 · Allergeni: 9

DAL MARE

LE ALICI INFiCATE
Alici “mbuttunate” con cacioricotta e fichi secchi Santomiele
€ 10,00 · Allergeni: **1, 3, 4, 7

CARPIONE DI BACCALA
Marinato in aceto di fichi, polenta con pinoli e fico mondo
€ 16,00 Allergeni; * 4, 8, 12

MAKI DI SFOGLIA DI FICO
tonno rosso e peperone crusco
€ 14,00 · Allergeni: ** 1, 4, 12

PRIMI PIATTI

RISOTTO
Limone, gamberi rossi del Mediterraneo e melassa di fichi
Minimo 2 persone
€ 22,00 · Allergeni: ** 2, 7, 9, 12

CAPPELLETTI
Ripieni di ricotta e finocchietto, in brodo di fichi con funghi di bosco
€ 21,00 · Allergeni: **1, 3, 6, 7, 8

NUVOLA
Pasta, patate e fichi preservati con spuma di provola affumicata
€ 19,00 Allergeni: 1,7,9

RIPE ROSSE
Elica "Ducato D'Amalfi", guanciale lucano, foglie di fico
e ristretto di pomodori San Marzano "Casa Marrazzo"
€ 20,00 Allergeni: 1,7

SECONDI PIATTI

RICCIOLA
Con riduzione di Fiano, foglie di fico e broccoletti
€ 29,00 · Allergeni: ** 4,9,12

CALAMARO 'MBUTTUNATO
Cacioricotta, patate e fagiolo lardaro al pomodoro
con cipolla di Vatolla
€ 24,00 · Allergeni: ** 3, 7, 14

SCOTTONA
Brasata al vino Aglianico con zucca piccante
e papaccelle lattofermentate
€ 27,00 · Allergene: 9,12

IL GIARDINO DI ANCEL KEYS

Un omaggio alla cultura mediterranea del Cilento

SCAROLA TIEPIDA
pesto di noci di Sorrento e mele "Annurche" in osmosi
€ 18,00 · Allergeni: 1, 7, 8

CONTORNI

PATATE AL FORNO
al rosmarino selvaggio
€ 6,00

BROCCOLETTI
aglio, olio e peperoncino di Controne
€ 6,00

FAGIOLO LARDARO
pomodorino del Piennolo e cipolla di Vatolla
€ 6,00

POLENTA FRITTA

Pepe e sale

€ 6,00

DESSERT

Di nostra produzione

FICHIZIA
Pan di Spagna al rum e melassa,
crema e fichi
€ 9,00 · Allergeni: **1, 3, 7

FICO TIRAMISÙ
Savoiardo di maracuoccio cilentano,
caffè di fichi, spuma di ricotta di bufala e gruè di cacao
€ 10,00 · Allergeni: 1, 3, 7

PAN DEI
Biscotto alle spezie, ricotta di bufala all'arancia
Pere e melassa di fichi
€ 9,00 · Allergeni: 1, 3, 7

BRIGANTE
Cioccolato fondente, nocciola di Giffoni e miele di zagara
€ 10,00 Allergeni: 1, 3 ,7, 8

COLLEZIONE SANTOMIELE
La nostra selezione dolce dedicata al Fico Bianco
e al cioccolato mediterraneo
€ 9,00 · Allergene: 8

Menù Degustazione

IL FICO NEL PAESE DELE MERAVIGLIE

Come Alice nel Paese delle Meraviglie

È così che vi sentirete, piatto dopo piatto, durante il percorso ideato dagli chef **Andrea Impero e Daniele Binario**.

Un caleidoscopio di gusto tra memoria, territorio, ispirazioni orientali, profumi e consistenze, alla scoperta del meraviglioso mondo del **Fico Bianco Santomiele**.

CALICE DI BENVENUTO

Fichi Santomiele

LENTICCHIA DEL CERVATI

vellutata, castagna del prete dell'Irpinia e melassa di fichi "Santomiele"

LE ALICI INFiCATE

Alici "mbuttunate" con cacioricotta e fichi secchi Santomiele

RISOTTO

Al limone, gamberi d'Acciaroli e melassa di fichi

NUVOLA

Pasta, patate e fichi preservati con spuma di provola affumicata

RICCIOLA

Con riduzione di Fiano, foglie di fico e broccoletti

FICHIZIA

Pan di Spagna al rum, crema e fichi

COLLEZIONE SANTOMIELE

Fico Bianco e cioccolato mediterraneo

CAFFÈ DI FICHI

€ 80,00 a persona

Il percorso è servito per l'intero tavolo

*3 calici di vino in abbinamento **25 €uro** a persona*

*Coperto **3 €uro***

MENU DEGUSTAZIONE AUTUNNO 2026

REGINA DI CUORI

Per oltrepassare il confine, le avventure di Alice attraverso lo specchio porteranno l'ospite verso una visione interiore degli chef che giocando con le materie prime di terra della stagione, daranno al fico bianco "Santomiele" una libera e personale interpretazione.

CALICE DI BENVENUTO
Fichi Santomiele

CONIGLIO CROCCANTE
Cavolo torzella, mosto d'uva in agrodolce

CAPPELLETTI
Ripieni di ricotta e finocchietto, in brodo di fichi con funghi di bosco

SCAROLA TIEPIDA
pesto di noci di Sorrento e mela "Annurca" in osmosi

FICO TIRAMISÙ
Savoiardo di maracuoccio cilentano,
caffè di fichi, spuma di ricotta di bufala e gruè di cacao

COLLEZIONE SANTOMIELE
Fico Bianco e cioccolato mediterraneo

€ 60,00 a persona

Il percorso è servito per l'intero tavolo

*3 calici di vino in abbinamento **25 €uro** a persona*

Coperto ***3 €uro***