

FICHERIA

Santomiele


Benvenuti alla **FICHERIA**, il primo ristorante al Mondo dedicato al Fico.

Uno spazio poliedrico alla quale ha dato vita l'azienda **Santomiele**, in collaborazione con lo **chef Andrea Impero**, dove il Fico del Cilento viene coltivato, lavorato e reinterpretato in cucina come mai nessuno ha fatto prima. Attraverso tecniche innovative e abbinamenti inediti, sfruttandone le diverse consistenze, profumi e sapori, la **FICHERIA esplora con modernità la potenzialità in cucina del "Fico Santomiele"** per valorizzare una delle espressioni territoriali del Cilento e la Dieta Mediterranea. Piatti carichi di identità del passato che proiettano con equilibrio la cucina cilentana nel futuro.

Head Chef Resident: **Daniele** Binario

L'ALTRA METÀ DEL FICO *Le Mezze Porzioni*

Tagliere Di Salumi Cilentani Con Giardiniera Di Verdure ^{9/12}	10,00 €
Selezione Di Formaggi Locali Con <i>Confetture Santomiele</i> ⁷	10,00 €
Acqua sale con pan biscotto, mozzarella di bufala, alici di Menaica e melassa di fichi ^{1/4/7}	10,00 €
Le Alici Inficate. ^{**1/3/4/7}	9,50 €
Fiore di zucca pastellato ripieno di ricotta di bufala e maionese di pomodori secchi ^{1/3}	9,50 €
Maki Di Sfoglia Di Fico, Tonno Rosso E Peperone Crusco ^{** 4}	12,50 €
Crudo Di Bufala, <i>Cipolla Di Vatolla</i> E Fichi Verdi In Agrodolce ^{**12}	11,00 €
Ceviche di ricciola marinata con melassa di fichi e agrumi ^{**4/12}	12,00 €
Baccalà affumicato in insalata con misticanza , olive ammaccate e fico mondo ^{**4}	10,50 €
Parmigiana di zucchine con provola affumicata e fiori di zucca ⁷	9,50 €
Flan di piselli e asparagi verdi con cacio primo sale e fichi caramellati ^{1/3/7}	10,00 €

 **IL MENU' A LA CARTA DE LA FICHERIA** 
*L'amore per il Cilento e per le sue tradizioni gastronomiche,
in un'esplorazione inedita della Cucina Cilentana e del Fico Bianco*

PRIMI PIATTI

FUSILLI

di Felitto con melanzane affumicate e caciocavallo "Cicco di Buono" ^{1/3/7} 18,00 €

RISOTTO

Al Limone, Gamberi d'Acciaroli E Melassa Di Fichi (Minimo per 2 persone)^{2/7/9} 22,00 €

RAVIOLO

Alla cilentana in foglia di fico ^{1/3/7} 18,00 €

SPAGHETTONE

Aglio, olio e peperoncino con alici di Menaica, finocchietto selvatico e granella di fichi secchi ^{1/4} 17,00 €

SECONDI PIATTI

TRIGLIA

bouillabaisse con zucchini alla scapece e granella di fico^{4/12} 25,00 €

CALAMARETTO

M'buttunato Di Patate, Cacioricotta, Misticanze E Melassa di Fichi^{*3/7/14} 22,00 €

SCOTTONA

Tagliata alla piastra con peperoncini friggirelli e gel di fichi bianchi⁹ 25,00 €

CONTORNI

Patate arrosto al rosmarino 6,00 €

Insalata mista di verdure di stagione 6,00 €

DOLCI
Di nostra produzione

FICHIZIA

Pan di Spagna al rum con crema e fichi ^{1/3/7}

9,00 €

ECLAIR

mousse alle foglie di fico e gelée al Fiano passito ^{1/3/7/12}

9,00 €

GIANDUIOTTO

nocciola di Giffoni , miele e cioccolato ^{1/3/7/8}

9,00 €

SANTOMIELE

La nostra selezione dolce dedicate al fico bianco ⁸

8,00 €

 **MENU DEGUSTAZIONE** 
Un Fico Da Favola

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 Bianco

Calice Di Benvenuto Con *Fichi Santomiele*

Le Alici Inficate

Baccalà affumicato in insalata con misticanza, olive ammaccate e fico mondo

Risotto Al Limone, *Gamberi d'Acciaroli* E Melassa Di Fichi

Fusilli di Felitto con melanzane affumicate e caciocavallo "Cicco di Buono"

Triglia in bouillabaisse con zucchine alla scapece e granella di fico

La "Fichizia"

Selezione Dolce "Santomiele" E Caffè di fichi

Percorso Degustazione Completo 75 € A Persona

3 Calici Vino In Abbinamento 25 € A Persona

La scelta del menu degustazione è da intendersi per il numero di commensali a tavola.

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

