



COREMÌ

IL SALOTTO CAMPANO

*'O ssaje comme fa
'e Coremì*

MENU

Vol.1

Cocktails

Ama-rè in bocca

€ 9,00

BOMBAY SAPPHIRE, MARTINI GRAN RISERVA RUBINO, AMARO AMA-RÈ, ANGOSTURA BITTER.

Vesuvius

€ 9,00

BACARDI CARTA BLANCA, SCIROPPO DI POMODORINO DEL PIENNOLO DOP, BASILICO E LIMONE.

Vattelapesca

€ 9,00

BOMBAY CITRON PRESSÈ, SCIROPPO ALLA PESCA, SPUMANTE FLEGREO, LIMONE, MENTA.

Una mattina in Cilento

€ 9,00

LIQUORE AI FICHI CILENTANI, YOGURT GRECO, LIMONE.

Cerasiello

€ 10,00

WHISKY JOHNNIE WALKER RED LABEL, SCIROPPO AL MIELE DI EUCALIPTO E PEPERONCINO, LIME, SCOTCH VAPORIZZATO.

Sophia

€ 8,00

TEQUILA CAZADORES, MARTINI FIERO, SODA AROMATIZZATA ALLE ROSE.

Cetaria

€ 9,00

BOMBAY DRY GIN, BITTER CAMPARI, MARTINI GRAN RISERVA RUBINO, COLATURA DI ALICI DI CETARA.

Alì Babbà

€ 10,00

BULLEIT BOURBON WHISKEY, SCIROPPO AL BABBÀ, ANGOSTURA BITTER.

Tu vuo fa l'americano (alcohol free)

€ 7,00

MARTINI VIBRANTE, BITTER ANALCOLICO, SODA AL MANDARINO.

Basileus (alcohol free)

€ 7,00

TANQUERAY o.o, LIMONE, SCIROPPO DI ZUCCHERO.

Antipasti

Tris di tartare di bufalo

€ 12,00

STRACCIATA DI BUFALA CAMPANA E PISTACCHI, MAYO ALLE NOCCIOLE E TARTUFO NERO ESTIVO, CIPOLLA CAMELLATA E CACIORICOTTA DI PECORA CILENTANA.

Tagliere Coremì (x2 persone)

€ 24,00

SELEZIONE DEI MIGLIORI SALUMI E FORMAGGI CAMPANI SERVITI CON CONFETTURE E SOTT'OLI.

Chips di patate

€ 5,00

CON FONDUTA CACIO E PEPE E GUANCIALE IRPINO CROCCANTE.

Aperitivo napoletano

€ 5,00

FRITTATINA DI PASTA, CROCCHIE, ARANCINO, SCAGLIOZZI DI POLENTA.

La parmigiana di nonna Carmela

€ 6,00

Spicchi d'Autore

Le pizze nel padellino
by **Campania in bocca**

Genovese di Cetara € 5,00

FIOR DI LATTE, CIPOLLA DI MONTORO CAMELLATA, DATTERINO GIALLO SEMIDRY, FILETTI DI TONNO DI CETARA, POLVERE DI AGLIO NERO.

Nerea

€ 6,00

STRACCIATA DI BUFALA, MISTICANZA DI CAMPO, TARTARE DI GAMBERI ROSSI, ZEST DI LIMONE DELLA COSTIERA AMALFITANA, CHIPS DI CORALLO, OLIO EVO DOP COLLINE SALERNITANE (BARONE).

Selvaggia

€ 5,00

MORTADELLA DI CINGHIALE, STRACCIATA DI BUFALA, TARTUFO NERO DI BAGNOLI IRPINO.

La marinara del salotto

€ 5,00

MIX DI POMODORINI DEL PIENNOLO GIALLI E ROSSI, ALICI DI CETARA (ESSENSI), PESTO DI AGLIO ORSINO, ORIGANO DI MONTAGNA, FIOR DI CAPPERO, OLIO EVO DOP COLLINE SALERNITANE (BARONE).

Ragù

€ 5,00

RAGÙ NAPOLETANO COTTO LENTAMENTE COME DA TRADIZIONE, SCAGLIE DI STRAVECCHIO DI BRUNA ALPINA, OLIO EVO DOP COLLINE SALERNITANE (BARONE).

Desserts

Pizza di gallette al limoncello

€ 5,00

La pastiera napoletana 2.0

€ 6,00

Tiramisù

€ 6,00

I nostri Partner



@coremi_ilsalottocampano