



FOOD

I CONTORNI DELL'ORTO

PATATE AL FORNO CON ROSMARINO

Patate locali tagliate a spicchi e cotte al forno fino a doratura, aromatizzate con rosmarino fresco e sale integrale, rifinite con un filo di olio EVO del Cilento.

4

VERDURE DI STAGIONE SPADELLATE

Contorno variabile secondo la disponibilità del contadino saltate in padella con aglio, olio EVO e un leggero tocco di peperoncino per esaltarne il sapore naturale.

3

INSALATA MISTICANZA E POMODORINI

Selezione di foglie tenere di stagione accompagnate da pomodorini ciliegino freschi, condita con un'emulsione di olio EVO del cilento e glassa balsamica IGP.

5

PATATINE FRITTE

Stick di patate* dorate in olio ad alta temperatura per una consistenza croccante e asciutta, servite con un pizzico di sale marino.

4



DESSERT

DESSERT E GELATO

TARTUFO NERO MARTINUCCI

Gelato dell'azienda Martinucci, al gusto di cacao e zabaione con ripieno al cioccolato, copertura in cacao e granella di nocciole, servito a scelta con topping al cioccolato o all'amarena

4

TARTUFO BIANCO MARTINUCCI

Gelato dell'azienda Martinucci, al gusto di caffè e zabaione con ripieno al cacao e ricoperto di granella di meringa, servito a scelta con topping al cioccolato o all'amarena

4

TORTA RICOTTA E PERE MARTINUCCI

Torta dell'azienda Martinucci composta da due dischi di biscotto alle nocciole con una delicata mousse alla ricotta e pezzi di pera, servito a scelta con topping al cioccolato o all'amarena

5

TORTA CAPRESE MARTINUCCI

Torta dell'azienda Martinucci composta da un morbido impasto al cioccolato con granella di mandorle, servito a scelta con topping al cioccolato o all'amarena.

5

TORTA DELLA NONNA MARTINUCCI

Torta dell'azienda Martinucci composta da pasta frolla con crema pasticceria decorata con pinoli e mandorle a bastoncini e zucchero a velo.

5

COPPETTA GELATO CON TOPPING GOLOSO

Coppetta di Gelato alla Vaniglia con 3 palline servita con delizioso Topping all'amarena o al cioccolato

5

Variante senza Topping - 4,00 Euro

COPERTO

*Acqua, Pane, Caffè Borbone e Servizio
2,00 Euro per persona*

palazzoiaquinta.it



IL RITROVO
DELLA FENICE

Restaurant in Cilento

Menù



***GLI ANTIPASTI**

**Tutti i nostri antipasti sono serviti in abbinamento a un Tris di Verdure di Stagione saltate in padella, coltivate a KM 0*

DEGUSTANDO IL CILENTO 14

Mosaico di sapori del Cilento con la selezione accurata di salumi ed affettati dell'Azienda Agricola Sammartino di Cicerale, accompagnato da bocconcino e ricottina di Bufala DOP.

VELI DI PROSCIUTTO E FORMAGGI 10

Veli di prosciutto crudo e selezione di formaggi a pasta dura e semidura, espressione genuina della biodiversità e delle tradizioni.

POLPO VERACE 14

Trancetti di polpo verace* cotto dolcemente e serviti con patate lesse del territorio, conditi con un'emulsione di olio EVO del Cilento e prezzemolo fresco.

IL MARE IN TAVOLA 16

Sinfonia di sapori del Golfo con calamari*, gamberi* sgusciati e polpo verace*, marinati in un'emulsione leggera di limone e olio EVO, serviti con pomodorini freschi e delicata misticanza croccante.

I PRIMI
TAGLIATELLE ALLA NERANO 14

Tagliatelle artigianali fatte a mano mantecate secondo la tradizione con zucchine dell'orto fritte in olio EVO e Provolone del Monaco DOP.

RAVIOLI FUNGHI & TARTUFO 14

Ravioli artigianali fatti a mano, ripieni di ricotta di bufala DOP, con funghi porcini, pomodorini gialli ed impreziositi dal profumo intenso del Tartufo di Colliano e gocce d'Oro Verde all'olio EVO.

LAGANE CICERALESÌ 10

Lagane artigianali fatte a mano, abbracciate da una crema di ceci cotti a fuoco lento e impreziosite da un soffritto profumato all'aglio e rosmarino, giro d'olio EVO.

FUSILLI CILENTANI AL RAGU' 12

Fusilli artigianali lavorati a mano, legati dal ragù rosso con carni scelte della macelleria Cafasso di Cicerale e ultimato con una spolverata di caciocotta locale.

RAVIOLI DI MARE 16

Ravioli artigianali variegati Arancio con ripieno di Calamari* e Gamberi*, servita con un guazzetto delicato di rana pescatrice* con pomodorino rosso del Piennolo. Rifinito con coriandoli di prezzemolo ed olio EVO.

CHICCHE & GAMBERI 14

Morbide "chicche" di Patate, accompagnate da gamberi* spadellati al momento con pomodorini rossi e legati da un'emulsione leggera ai sapori del mare.

LINGUINE AGLI SCAMPI 16

Linguine di Gragnano con guazzetto leggero di scampi* veraci sfumati al vino bianco con pomodorini rossi del piennolo, prezzemolo, zeste di limone ed olio EVO.

I SECONDI
TAGLIATA DI SCOTTONA "MACELLERIA CAFASSO" (250G circa) 18

Controfiletto di scottona da 250g dell'allevamento della Macelleria Cafasso di Cicerale. Il taglio, caratterizzato da un'equilibrata infiltrazione di grasso, servito con rucola selvatica, pomodorini ciliegino e scaglie di Grana Padano DOP. olio EVO e fiocchi di sale.

BISTECCA DI SCOTTONA "MACELLERIA CAFASSO" (300G circa) 18

Controfiletto di scottona da 300g dell'allevamento della Macelleria Cafasso di Cicerale. Servito intero per preservarne la massima succosità interna. Cotta alla griglia e servita semplicemente con fiocchi di sale e olio EVO del Cilento.

BISTECCA DI SUINO CON OSSO "MACELLERIA CAFASSO" (350G circa) 14

Taglio selezionato proveniente dell'allevamento della Macelleria Cafasso di Cicerale. La presenza dell'osso in cottura ne esalta l'intensità del sapore e garantisce una naturale morbidezza alla carne. rifinita con fiocchi di sale, olio EVO del Cilento e rosmarino.

FIorentina di scottona su pietra in ghisa (circa 1kg – per 2 persone) 50

Pregiato taglio di scottona da circa 1kg, ideale per 2 persone, dell'allevamento della Macelleria Cafasso di Cicerale. Frollata per garantire massima tenerezza viene scottata e servita su pietra in ghisa. Accompagnata da fiocchi di sale, olio EVO del Cilento e Rosmarino.

SINFONIA DI MARE ALLA GRIGLIA 18

Selezione di mare composta da calamari* veraci, gamberoni* e filetto di orata*. Il tutto è preparato alla griglia per preservare la naturale sapidità del mare e servito con un'emulsione di olio EVO del Cilento, limone e prezzemolo fresco.

FRITTURA DI CALAMARI & GAMBERI 16

Composizione di calamari* e gamberi* di paranza selezionati. Il pescato viene infarinato con semola di grano duro e fritto in olio ad alta temperatura per garantire una consistenza dorata e asciutta. Servita con spicchi di limone fresco e un pizzico di sale marino.

ZUPPETTA DI MOSCARDINI ALLA LUCIANA 14

Piccoli moscardini* veraci cotti dolcemente con pomodorini ciliegino, olive taggiasche e un tocco di capperi dissalati. La lenta cottura a fuoco lento garantisce una consistenza tenera e un sugo denso e saporito, servito con crostoni di pane e rifinita con prezzemolo, Olio EVO.

MELANZANE "IMBUTTUNATE" ALLA CILENTANA 10

Melanzane locali farcite secondo l'antica ricetta con un impasto di uova, formaggio caprino stagionato, pangrattato e aromi del territorio. Dorate e poi cotte dolcemente in un sugo ristretto di pomodoro, servite con una spolverata di caciocotta cilentana, olio EVO a crudo e foglie di basilico.

LISTA ALLERGENI

Per consultare la Lista degli Allergeni è possibile richiedendola direttamente al personale, oppure Online scansionando il QR-Code qui accanto.

Per ogni ulteriore richiesta, siamo a sua disposizione per assisterla.

