



Ho visto che in italiano esistono due parole,  
sonno e sogno, dove il napoletano ne porta  
una sola, suonno. Per noi è la stessa cosa.

Erri De Luca, *Montedidio*



  
C O S T A N T I N O  
*crudo re*

## i crudi

### **Crudità Crudo Re**

Crostacei, frutti di mare, carpacci e tartare di pesce secondo la disponibilità del giorno, serviti con frutta e dressing all'estro dello chef 35

### **Crudità in purezza**

Crostacei, frutti di mare, carpacci e tartare di pesce secondo la disponibilità del giorno, serviti al naturale 30

### **Degustazione di crudi**

(prezzi per 50 gr, in carpaccio o tartare)

Tonno pinna gialla	7
Salmon norvegese	7
Spada siciliano	7
Spigola dei nostri mari	7
Gambero rosso di Mazara del Vallo	cad. 5
Scampo reale dei mari del nord	cad. 4
Ostrica Fine de claire	cad. 4
Ostrica Gillardeau	cad. 5

## i caviali

### **Asburgo**

Caviale Adamas black, patata novella e panna acida 28

### **Borbone**

Caviale Adamas yellow, pane tostato e burro 30

### **Masaniello**

Caviale Adamas yellow, vellutata di patate e scaglie di cioccolato bianco 30

### **Degustazione di caviali**

(prezzi per 10 gr)

Adamas black	23
Adamas yellow	25

## gli antipasti

### **Insalata di mare**

Crostacei, frutti di mare e verdure di stagione al vapore, olio evo e limone 20

### **'O purpo**

Polpo arrostito, patata rustica allo zafferano e quenelle di burratina di Battipaglia 18

### **'A zuppa 'e fasul**

Code di scampo appena spadellate servite su una zuppetta di fagioli cannellini 16

### **Capessante e scarola**

Capessante arrostito, scarola brasata, pinoli, uva passa e olive taggiasche 18

### **Tre Re**

Mazzancolla dell'Adriatico, carciofi fritti e miele di castagno; calamaretto spillo farcito di ricotta di bufala campana, limone di Sorrento e piccola insalata di sedano rapa; cuore di merluzzo dei mari del nord su crema di piselli 25

### **Tartare di manzo**

Tartare di filetto di manzo, burratina di Battipaglia, granella di nocciole e tartufo nero 18

## i primi

### **Spaghetti del Golfo**

Spaghetti di Gragnano trafilati al bronzo, frutti sgusciati dei nostri mari e pomodoro datterino 20

### **Spaghetti avvongole**

Spaghetti di Gragnano trafilati al bronzo, vongole veraci, cime di broccolo romano e bottarga di muggine 20

### **Risotto al crudo e cotto di gamberi**

Riso Carnaroli profumato al limone, gamberi rossi di Mazara del Vallo e i loro carpacci 20

### **'O maccarone**

Maccheroncini di pasta fresca, fondente di melanzane, ricotta campana affumicata e crudo di pesce spada siciliano 18

### **Tagliatelle di Venere**

Tagliatelle di pasta fresca al cacao, aglio, olio evo, peperoncino, gamberi rossi di Mazara del Vallo e bottarga di muggine 20

### **Risotto di terra? Col cavolo!**

Riso Carnaroli, crema di cavolo viola, tartarina di manzo alle nocciole e salsa al lardo 18

## i secondi

### **Pescato del giorno**

Scelto dalla vetrina e cucinato a piacere p.v.

### **Grigliata di pesce**

Crostacei e tranci di pesce alla griglia secondo la disponibilità del giorno 28

### **Fritto Re**

Anelli di calamaro, gambero, scampo e filettino di pesce secondo la disponibilità del giorno 18

### **Il merluzzo**

Cuore cotto al vapore, crema di patate alla curcuma e puntarelle croccanti 18

### **Il tonno**

Trancio di pinna gialla arrostito, spinaci novelli appena scottati, frutti di bosco e salsa al miele di castagno e soia 20

### **La spigola**

Trancio pescato cotto al forno con patate, pomodori datterini e olive taggiasche 20

### **Il manzo**

Filetto di femmina irlandese in crosta di nocciole, cacio e pepe 22

## le pizze

### **Donna Margherita**

Pomodoro San Marzano, fiordilatte di Agerola, basilico e un filo di olio evo 10

### **Don Franco**

Crema di pomodori gialli del Piennolo del Vesuvio, burratina di Battipaglia, carpaccio di spada siciliano, bottarga di muggine e pinoli tostanti 18

### **Crudo Re**

Pomodoro San Marzano, fiordilatte di Agerola, prosciutto crudo San Daniele, zeste di limone e cornicione ripieno di ricotta di bufala campana 16

### **Cotto Re**

Crema di zucca, fiordilatte di Agerola, prosciutto cotto Rovagnati, filetti di porro spadellati e lamelle di mandorle 16

### **Fortuna assistimi**

Pomodoro San Marzano, fiordilatte di Agerola, crema di patate al basilico, polpo arrostito e olive taggiasche 16

### **Invidia crepa**

Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala campana affumicata, battuta di tonno pinna gialla al profumo di limone e spinacio novello 18