



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
Salmonese 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

### Capasante e scarola

Capasante 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