



MARE APERTO, SPIRITO NOMADE.

PER COMINCIARE,
PER CONDIVIDERE.

BESTSELLER. I VOSTRI VINI DEL ♥ PIENI DI GUSTO E CONTAMINAZIONE.

BOLLICINE / SPARKLING WINE

CA' DEL BOSCO	65	MAGNUM 140
CA' DEL BOSCO ROSÈ	70	
BERLUCCHI SATEN	60	
CAVA METODO CLASSICO SPAGNOLO	39	
VEZZOLI, FRANCIACORTA	55	
CHAMPAGNE LEFLAIVE GRAND CRU 16/40	85	

DUBL GRECO METODO CLASSICO	40	
DUBL AGLIANICO METODO C. ROSÈ	45	

VINO BIANCO/ WHITE WINE

PIETRAINCATENATA, LUIGI MAFFINI	45	
DONNALAURA, FRATTASI	42	
PER EVA, TENUTA SAN FRANCESCO	39	
FALANGHINA DI BONEA, FRATTASI	36	

VINO ROSATO/ ROSÈ WHINE

TRAMARI, SAN MARZANO	34	
LA VIE EN ROSE, CHATEAU ROUBINE	38	MAGNUM 85

VINO ROSSO/RED WHINE

ARMAND HEITZ PINOT NOIR	35	
KLEOS, LUIGI MAFFINI	35	



ALLERGENI

- Cereali contenenti glutine:** grano, segale, orzo, avena, farro, kamut.
- Crostacei:** e prodotti a base di crostacei (es. gamberi, aragoste).
- Uova:** e prodotti a base di uova.
- Pesce:** e prodotti a base di pesce.
- Arachidi:** e prodotti a base di arachidi.
- Soia:** e prodotti a base di soia.
- Latte:** e prodotti a base di latte (incluso lattosio).
- Frutta a guscio:** mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland.
- Sedano:** e prodotti a base di sedano.
- Senape:** e prodotti a base di senape.
- Semi di sesamo:** e prodotti a base di semi di sesamo.
- Anidride solforosa e solfiti:** se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l (spesso presenti in vino e conserve).
- Lupini:** e prodotti a base di lupini.
- Molluschi:** e prodotti a base di molluschi (es. vongole, cozze, calamari).

CEVICHE DI RICCIOLA PESCATO MARINATO AGLI AGRUMI ED AROMATICHE	18
ALLERGENE 4	

GIARDINIERA DAL NOSTRO ORTO ALLA TAVOLA	9
ALLERGENE 9,12	

MOZZARELLA DI BUFALA , PANZANELLA E ALICI	13
ALLERGENE: 7, 1, 4,12	

AMMACCATA CILENTANA CON SALUMI DI MARE	13
ALLERGENE 1, 4,11, HAACCP ABBATTIMENTO DI TEMPERATURA	

CARNE MARINATA AL SALE MARINO ED ERBE CON GIARDINIERA CROCCANTE	16
ALLERGENE 9,12	

TRIS DI CRUDI MARE NOSTRUM DISPONIBILITÀ DEL GIORNO	26
ALLERGENE 2, 4, HAACCP ABBATTIMENTO DI TEMPERATURA	

CUCINIAMO LA STAGIONE.

CARCIOFO ALLA CARBONARA	18
ALLERGENE 3, 7, 1	

FETTUCCIA DI SEPPIOLINE, ASPARAGI E MENTA	18
ALLERGENE 14	

TONNO ROSSO SCOTTATO E MISTICANZA	22
ALLERGENE 4,6	

BRACIOLETTA PESCE SPADA E MELANZANE CON CACIOTTA AFFUMICATA	19
ALLERGENE 4,7	

SPIEDI DI POLPO ARRICCIATO E PATATE NOVELLE	22
ALLERGENE 4, 6,1	

MARE FRIGGIMI! FRITTURA DI ALICI, GAMBERI E CALAMARI	24
ALLERGENE 4, 1	

ASTICE GRATINATO CON PATATE E YOGURT CONSIGLIATO PER 2	38
ALLERGENE 1,7	

MANI IN PASTA.

*CHIEDI I FUORI CARTA. OGNI GIORNO PASTA FRESCA!

GNOCCHETTI FRUTTI DI MARE E BIETA	18
ALLERGENE 1,14,2	

LASAGNA DI POLPO E DATTERINO	16
ALLERGENE 1,14,3,7	

SCIALATIELLO TONNO, OLIVE E CAPPERI	15
ALLERGENE 1,4	

TUBETTO, CARCIOFO, GUANCIALE E PECORINO	15
ALLERGENE 1, 7	

COCCOLE DI ZUCCHERO.

FETTA DI TORTA HOMEMADE	7
ALLERGENE 1,3,7,8	

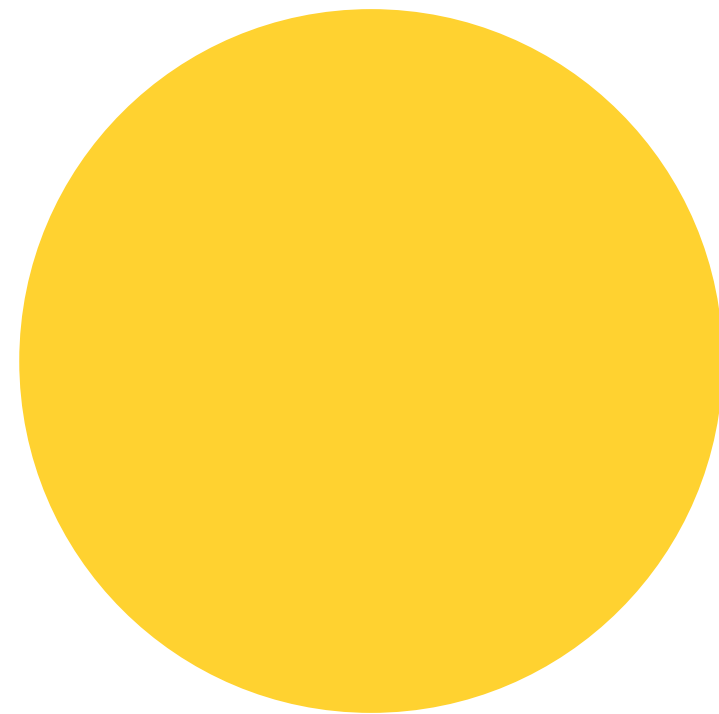
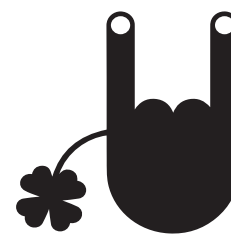
GELATO ARTIGIANALE GUSTO: MANDORLA E MANDARINO, STRACCIATELLA, NOCCIOLA, PISTACCHIO, NOCI E FICHI, CIOCCOLATO, FRAGOLA, LIMONE, CAFFÈ	5
ALLERGENE 3, 7, 8	

MOSAICO DI FRUTTA	8
-------------------	---



@ROSMARINO_PAESTUM
PAESTUM, CILENTO
T 0828851516

COCKTAIL BAR
MUSIC SELECTION
RESTAURANT



PESCATORID/TRAMONTI.
~~PESCATORIDIPESCATORI.~~
TRAMONTID/PESCATORI.