

CRUDI

Tartare di spigola, porcini
e pesto di dragoncello
€ 25

Carpaccio di ricciola, bergamotto
e pane saltato al nero di seppia
€ 25

Crostacei con aceto di mele al miele
e prezzemolo
€ 28

Ostriche
€ 6 cad.

Pizza di gamberi dal 2010
€ 25

"Spago" di calamaro cacio e pepe
affumicato al sigaro toscano
€ 25

**Tutti i prodotti sono disponibili
anche al naturale.**



ANTIPASTI

Sgombro, rape e uova
€18

Insalata di mare
€18

Cavolfiore, gusci e lumachine
€20

Spiedini gratinati
€20

PRIMI

Spaghetti alle briciole di mare
€25

Strettine scampi e bottarga di muggine
€22

Ditalini ai frutti di mare
€20

Risotto zucca, gorgonzola e
polpo alla griglia
€20

**Per gli spaghetti ai frutti di mare o alle vongole:
basta chiedere.**



DA SACERNO

• RISTORANTE •

SECONDI

Fritto misto
€ 28

Baccalà in umido con carciofi
€ 25

Variazione di seppia con bietoline
€ 26

Pesce al sale con variazione di contorni
€ 30

DEGUSTAZIONI

Il numero e la selezione di portate del menù degustazione devono essere gli stessi per tutti i commensali del tavolo: potrete scegliere un percorso degustazione da 4 o da 6 portate.

Le portate sono a scelta tra tutti i piatti del menù.

Degustazione di quattro portate
€55

Degustazione di sei portate
€75

Giada saprà consigliarvi i vini più adatti per accompagnare il percorso degustazione che sceglierete.

Abbinamento vini
3 calici €22
5 calici €38



PER CONCLUDERE

Variazione di cioccolati, frutta secca e candita, erbe e sale
€10

Caffè non caffè
€ 10

Torta di frutta zuccherosa
€10

Pensando a Camilla...
€10

Gelato alla crema
€8



DA SACERNO

• RISTORANTE •

RAW SELECTION:

Sea bass tartare with porcini mushrooms and tarragon pesto
€25

Amberjack carpaccio with bergamot and squid ink-toasted bread
€25

Shellfish with honey apple vinegar and parsley
€28

Oysters
€6 each

Raw shrimps "PizzaMargherita" since 2010
€25

Squid "spaghetti" cacio e pepe with Tuscan cigar smoke
€25

**All products are also available in
their natural form.**



DA SACERNO

• RISTORANTE •

APPETIZERS

Mackerel with beets and eggs
€18

Seafood salad
€18

Cauliflower with shellfish and snails
€20

Gratin skewers
€20

FIRST COURSES

Spaghetti with sea crumb crumble
€25

Strettine pasta with scampi and mullet bottarga
€22

Ditalini pasta with mixed seafood
€20

Pumpkin risotto with gorgonzola and grilled octopus
€20

For seafood or clam spaghetti: just ask.



DA SACERNO

• RISTORANTE •

MAIN COURSES

Mixed fried seafood
€ 28

Stewed salt cod with artichokes
€ 25

Cuttlefish with Swiss chard
€ 26

Salt cooking fish with seasonal vegetables
€ 30

TASTING MENU

The number and selection of courses in the tasting menu must be the same for all guests at the table.

You may choose between a 4-course or 6-course tasting experience.

The courses can be selected from any of the dishes on the menu.

4-Course Tasting Menu
€55

6-Course Tasting Menu
€75

Giada will be happy to recommend the best wines to accompany the tasting journey you choose.

Wine Pairing
3 glasses €22
5 glasses €38



DESSERTS

Chocolate variation with candied fruits, herbs, and sea salt
€ 10

Coffee, but not coffee
€ 10

Sweet fruit tart
€ 10

Thinking of Camilla...
€ 10

Custard cream gelato
€ 10

