



LA SERRA

r e s t a u r a n t

P O S I T A N O

# Radici

Toast di spigola d'amo

 **Casa d'Ambra** Ischia Biancolella 'Tenuta Frassitelli' 2022

Raviolini di albedo e mandorle pizzute  
con triglia di scoglio e salsa di erbe amare

 **Terenzuola** Colli di Luni Vermentino 'Fosso di Corsano' 2022

\*\*Spaghettoni di Gragnano con alici,  
finocchi e tartare di pesce azzurro

 **Alois Lageder** Alto Adige Chardonnay 'Löwengang' 2020

San Pietro con porro bruciato,  
aglio nero e salsa meuniere

 **Piero Busso** Langhe Bianco 2020

In Riva al Mare

 **Braida** Moscato d'Asti 'Vigna Senza Nome' 2022

Menù Creazione (5 portate)

€ 140,00

Abbinamento vino

€ 65,00

# Evoluzione

Stella di mare

🍷 **La Sibilla** Campi Flegrei Falanghina 'Cruna del Lago' 2021

Peperone, peperone, peperone...

🍷 **Anselmet** Nix Nivis 2020

"Mischia Francesca" in brodo di polpo  
Con patate, frutti di mare e dragoncello

🍷 **Castello di Ama** 'Purple Rose' 2022

Quanciale e ventresca di tonno

🍷 **Gumphof** Alto Adige Pino Nero 'Praesulis' 2019

Lombo d'agnello con arancia fermentata,  
asparago gratinato e salsa al ginepro

🍷 **Galardi** Terra di Rosso 2019

Inno al Limone

o

Fior di fragola...

🍷 **Giuseppe Apicella** Passion 2021

Menù Creazione 2023 (6 portate)

€ 170,00

Abbinamento vini

€ 75,00

## Fuori dagli schemi

\*\*L'eclissi lunare di Kandinsky  
(per 2 persone tempo di attesa 20 minuti)

🍷 **Marcalberto** Alta Langa Extra Brut 2019

\*\*1 Crostacei... in viaggio verso la Thailandia

🍷 **Raffaele Palma** Costa d'Amalfi Puntacroce 2015

\*\*Riso Carnaroli al bergamotto, ricciola, capperi e liquirizia "Amarelli"

🍷 **Lis Neris** Friuli Isonzo Chardonnay 'Jurosa' 2019

\*\*Nastri alle alghe con ricci di mare,  
taratufi, erba cipollina e pomodori confit

🍷 **Lis Neris** Friuli Isonzo Chardonnay 'Jurosa' 2019

Dentice verace, cannolicchi, mela verde e prezzemolo

🍷 **Villa Diamante** Fiano di Avellino 'Clos d'Haut' 2019

Tataki di bufala

🍷 **Trediberri** Barolo 'Berri' 2019

Il Gioco del sette e mezzo

o

No sugar...

🍷 **Braida** Moscato d'Asti 'Vigna Senza Nome' 2022

Menù Creazione 2023 (7 portate)

€ 190,00

Abbinamento Vini

€ 100,00

I Menù Degustazione....  
vengono realizzati per un tavolo completo.

È possibile comporre il proprio menù scegliendo tra le portate dei

Menù Degustazione:

Menù da 3 portate per persona €120,00

Menu da 4 portate per persona € 130,00

Per "L'Eclissi lunare di Kandinski",  
ideato per due commensali,  
verrà applicato un supplemento di € 50,00

*\*Alimento congelato/surgelato di qualità superiore conforme alle prescrizioni del Reg. CE 1169/2011.*

*\*\* Per garantire sicurezza e salubrità, i prodotti destinati ad essere consumati crudi vengono sottoposti a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004, Allegato III, Sez. VIII, cap. III lett. D*

*\*\*\*Chiediamo cortesemente di far presente al momento dell'ordinazione eventuali allergie o intolleranze. Su richiesta degli interessati è disponibile l'elenco Ingredienti-Allergeni per ogni singolo piatto, conforme alle prescrizioni del Reg. CE 1169/2011.*



LA SERRA

r e s t a u r a n t

POSITANO