



LA SERRA

r e s t a u r a n t

P O S I T A N O

Benvenuto a La Serra, un luogo incontaminato dove l'unicità del panorama si intreccia con la proposta culinaria offrendo un crescendo di sapori e di passione per il territorio dove è ubicato:

**“LE AGAVI”**

POSITANO

Il nostro menù è un viaggio che parte dalla Campania, terra ricca di tradizione e con un patrimonio culturale ed enogastronomico unico e profondamente radicato, in perfetto equilibrio tra cucina e la natura nel quale è immerso; la chiave per tutto ciò, è offerta dal nostro Chef Roberto Allocca che ricerca con sperimentazione continua e amore per la tradizione, ogni singola materia prima interpretandola nel pieno rispetto della sua origine.

## AGAVE BLU

### RICCIOLA

marinata, umami mediterraneo, latte tiepido di provola e sorbetto di cetriolo e mezcacal

### RAMEN DI POLPO

Tagliolini al tè Lapsang Souchong, verdure di stagione e consommé di polpo

### RISOTTO

mantecato con burro acido e limone salato, fagiolini verdi e polvere di liquirizia

### TRIGLIA

in crosta di noci, con ragù di scongigli, pomodorini canditi e indivia belga brasata

### FRAGOLE

mousse, candite con rabarbaro,  
sorbetto con birra artigianale

**5 portate**

**€140,00**

**Wine pairing €70,00**

## AGAVE ASPARAGO

### FINOCCHIO

cotto al sale, spuma di pecorino dei Monti Lattari e zuppetta di rucola

### GENOVESE

Morbido di lingua, sfumature di cipolla, scampo e il suo ristretto

### TUBETTO

Cacio e impepata di cozze, salsa al prezzemolo

### BOTTONI

di pasta cotta, ripieni di coniglio e verdure primaverili

### ANATRA

Petto laccato all'agretto di amarena, gyoza con coscia brasata, consistenze di topinambur

### ÉCLAIR

Croccante al cacao, mousse alle arachidi e cioccolato,  
albicocca e caramello salato

o

### SFUSATO AMALFITANO

Soufflé, gelato alla vaniglia

**6 portate**

**€170,00**

**Wine pairing €80,00**

## AGAVE MEDITERRANEA

### SEPIA

scottata, pan perdú al prezzemolo, piselli e bernese al limone

### FAGOTTI

di pasta all'uovo ripieni di astice, estratto di scarola e salsa alle acciughe di Cetara

### RANA PESCATRICE

cotta al burro e timo, il suo ristretto, insalatina di fragole ed asparagi

### SEDANO RAPA

cotto al sale, glassato con il suo ristretto, spuma di patate e insalatina di sedano e tartufo nero

### AGNELLO LATICAUDA

il suo ristretto al cardamomo, pancake alla rapa rossa, bieta ripassata

### VITELLO

Animella glassata con il suo fondo, insalatina tiepida di lenticchie e nocciola

### PREDESSERT

### TORTINO DI SEMOLINO

ricotta di bufala, bavarese alla cannella e gelato all'arancia

### O

### PER DUE

### L'UOVO CHE NON È...

Soffice di yogurt, cremoso allo zafferano e pistacchio

**7 portate**

**€190,00**

**Wine pairing €100,00**

I menù degustazione  
vengono realizzati per un tavolo completo.

E' possibile comporre il proprio menù scegliendo tra le portate dei

Menù Degustazione:

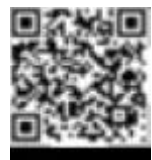
Menù da 3 portate per persona €120,00

Menù da 4 portate per persona €130,00

## AVVERTENZE PER IL CONSUMATORE

### Materie prime

Alcuni piatti e/o ingredienti sono preparati con materia prima abbattuta e/o congelata all'origine per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e 853/04 e successive modifiche o integrazioni. Per consultare il registro degli allergeni, i nostri ospiti sono pregati di rivolgersi al personale di sala o tramite l'utilizzo del QR Code.



**Allergeni I:** Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione, poiché in cucina durante le preparazioni non si possono escludere contaminazioni. Pertanto, i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche segnalate ai sensi del Reg. UE 1169/11.

**Allegato II:** Pesce e prodotti a base di pesce, **molluschi** e prodotti a base di molluschi, **crostacei** e prodotti a base di crostacei, **cereali** contenenti glutine ovvero **grano** (tra cui farro e grano Khorasan), segale, orzo, avena, uova e prodotti a base di uova, soia e prodotti a base di soia, **latte** e prodotti a base di latte, **anidride solforosa** e solfiti, **frutta a guscio**, vale a dire: **mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia, o noci del Queensland; sedano** e prodotti a base di sedano, **lupini** e prodotti a base di lupini, **arachidi** e prodotti a base di arachidi, **senape** e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di **semi di sesamo**.

Il nostro Staff è a disposizione per ogni ulteriore chiarimento in merito.



LA SERRA

r e s t a u r a n t

P O S I T A N O



Welcome to La Serra, a immaculate place where the uniqueness of the landscape intertwines with the culinary proposal, offering a crescendo of flavors and passion for the territory where it is located:

**“LE AGAVI”**  
POSITANO

Our menu is a journey that begins in Campania, a land rich in tradition and with a unique and deeply rooted cultural and gastronomic heritage, in perfect harmony between cuisine and the nature that surrounds it. The key to all this is provided by our Chef Roberto Allocca, who explores every single ingredient with continuous experimentation and love for tradition, interpreting them with full respect for their origin.

## **BLUE AGAVE**

### **AMBERJACK**

Amberjack marinated, mediterranean umami, warm provola cheese milk,  
cucumber sorbet and mezcal

### **OCTOPUS RAMEN**

Tagliolini with Lapsang Souchong tea, seasonal vegetables and octopus consommé

### **RISOTTO**

Creamed risotto with sour butter and salty lemon, green beans and liquorice powder

### **GOATFISH**

Goatfish cooked in nut crust, with sconigli ragù, candied tomatoes and  
braised Belgian endive

### **STRAWBERRIES**

Strawberries mousse, candied with rhubarb, sorbet with craft beer

**5 courses**

**€140,00**

**Wine Pairing €70,00**

## AGAVE ASPARAGUS

### FENNEL

Fennel cooked with salt, pecorino cheese froth and arugula soup

### GENOVESE

Soft tongue Genovese, nuances of onion, langoustine and its narrow

### TUBETTO PASTA

Pasta with cheese and mussels and parsley sauce

### BOTTONI

Cooked pasta with rabbit filling and spring vegetables

### DUCK

Chest lacquered with sour cherry, gyoza with braised leg, textures of topinambur

### ÉCLAIR

Cocoa crunch, peanut mousse and chocolate, apricot and salted caramel

or

### AMALFITAN SFUSATO

Soufflé with vanilla ice cream

**6 courses**

**€170,00**

**Wine pairing €80,00**

## MEDITERRANEAN AGAVE

### CUTTLEFISH

Scalded cuttlefish, parsley pan perdue, peas and lemon bernese

### FAGOTTI

Egg pasta stuffed with lobster, escarole extract and cetara's anchovy sauce

### MONKFISH

Cooked with butter and thyme, its narrow, strawberry and asparagus salad

### CELERIAC

Cooked with salt, glazed with its paste, potato mousse and celery and black truffle salad

### LATICAUDA LAMB

Its paste with cardamom, pancake with red turnip, chard

### VEAL

Animella glazed with its bottom, lukewarm salad of lentils and hazelnut

### PREDESSERT

#### SEMOLINO CAKE

Buffalo ricotta, cinnamon bavarian and orange ice cream

or

#### FOR TWO

#### THE EGG THAT IS NOT...

Soft yogurt, creamy saffron and pistachio

**7 courses**

**€190,00**

**Wine pairing €100,00**

The tasting menu  
must be composed for all diners.

It's also possible to choose between our Tasting Menu:

3 courses for each person: €120,00

4 courses for each person: €130,00

## CONSUMERS WARNINGS

### Raw materials

Some dishes and / or ingredients are prepared with product that has been frozen to guarantee food quality and safety, as described in the HACCP Plan pursuant to EC Reg. 852/04 and 853 / 04 and Subsequent modifications or additions. For more information on the allergen registry, our guests are kindly requested to ask the restaurant staff or via QR Code.

**Allergens I:** Our guests are invited to communicate to our staff the necessity to consume dishes without selected ingredients that can cause allergic reactions before the order is taken, because in the kitchen over the preparation time we cannot assure any cross contamination. Hence why all our dishes can contain substances and ingredients stated in the law UE 1169/11.

**Attachment II:** Fish and its derivate, **molluse** and products made from its derivate, **crustaceans** and products made from its derivate, **cereals** containing gluten in **grain** (including spelled and **Khorasan wheat**), **rye**, **barley**, **oats**, eggs and products based on **eggs**, **soy** and products based on **soy**, **milk** and products based on **milk**, **sulphur dioxide** and **sulphite**, **nuts** in the specific: **Almonds**, **hazelnuts**, **walnuts**, **cashew nuts**, **pecan nuts**, **brazil nuts**, **pistachios**, **macadamia nuts** or **Queensland nuts**; **celery** and products based on **celery**, **lupin** and products based on **lupin**, **peanuts** and products based on **peanuts**. **Mustard** and products based on **mustard**, **sesame seeds** and products based on **sesame seeds**.

Our staff is available for any further help or guidance.

