

# Aperitivo

Apertass	€ 5
Aperol Spritz	€ 6
Campari Spritz	€ 6
Americano	€ 8
Negroni	€ 10
Negroni sbagliato	€ 8
Gin Tonic	€ 8
Gin Tonic Premium	€ 10
Vodka Tonic	€ 10

# Piatti del Giorno

- Pacchero Cernia € 18
- Impepata di cozze € 10
- Zuppa di cozze € 12
- Tronchetto a limone € 7

# Menù Degustazione

## Percorso Antipasti

- Polpo all'insalata
- Mantecato di baccalà, peperone e olive nere disidratate
- Cheesecake di tonno, stracciatella di bufala e pomodori datterini
- Cannolo di spigola, cantalupo e gel al limone
- Alici alla scapece, cipolla in agrodolce e carote
- Focaccia con pesto di cozze e zucchine

## Primo piatto a scelta tra:

- Mezzamanica cozze e fagioli
- Gnocco di patate con seppia e peperoncini verdi

## Secondo a scelta tra:

- Fish and chips
- Tataki di tonno

## Dolce a scelta

€ 50

Il menù deve essere adottato da tutti i commensali.

Coperto e bevande sono esclusi

# Kuma Mare

Percorso kuma65     € 15  
( 6 portate di antipasti elaborati dal nostro chef in base alla stagionalità )

Polpo all'insalata e finocchio  € 12

Alici alla scapece,  
cipolla in agrodolce e carote   € 10

Cheesecake di tonno rosso,    € 15  
stracciata di mozzarella, pomodori datterini e crostini di pane

Mantecato di baccalà,  
peperone e olive nere € 10













Focaccia con pesto di cozze e zucchine € 10



Cannolo di spigola, cantalupo  
e gel al limone € 10



# Kuma Crudo

Crudo misto 	€ 30
(Tartare, crostacei, ostriche e taratufi in base alla disponibilità del giorno)	
Tartare di tonno*  	€ 13
Tartare di ricciola 	€ 15
Tartare di salmone 	€ 13
Gambero rosso* 	€ 6/pz
Gambero blu* 	€ 4/pz
Scampi* 	
( a seconda della disponibilità)	
Taratufo 	€ 2/pz
Ostrica 	€ 4/5/6
( a seconda della disponibilità )	

I prodotti della pesca che vengono somministrati crudi hanno subito un processo di abbattimento di temperature per motivi di sicurezza alimentare.

# Kuma Terra

Sandwich dorato, pancetta,  
provola e salsa di zucca e nduja

€ 8



Crocchetta di melanzane ,  
su filetto di pomodoro e fonduta di parmigiano

€ 8



Selezione di formaggi e salumi

€ 16



# Primi piatti

Mezzamanica di Gragnano, cozze e fagioli € 15



Gnocchetti di patate con seppia,  
peperoncini verdi e datterini € 15



Zito spezzato, ricciola,  
bianco di melanzane, bottarga  
di tonno e concassè di pomodoro € 15



Spaghettoni di Gragnano alla nerano € 14



Piatto del giorno indicato all'occorrenza dal personale di sala

# Secondi piatti

Spigola a vapore, salsa di asparagi, salicornia, cipolla marinata e creme fraiche



€ 16

Fish and chips kumano  
( Fritto misto di pesce:  
Baccalà, Gamberi e calamaro con chips di patate)



€ 18

Tataki di tonno,  
pomodori confit e cucunci



€ 18

Misto brace di mare  
( In base alla disponibilità del giorno)  
Ricciola  
Calamaro  
Spada  
Gambero



€ 7/etto

Tagliata di Angus Irlanda  
con rucola, scaglie e pomodori datterini

€ 24

## CONTORNI

Verdure grigliate € 4

Insalata € 3

Patate al forno



€ 4

# Pizze



Qui da noi le pizze sono concepite come dei veri e propri piatti, studiati e bilanciati con l'aiuto del nostro chef in modo da garantire un buon equilibrio gustativo. Non è dunque possibile apportare modifiche a meno di intolleranze o allergie.

## 1. LA TRADIZIONE

<b>Focaccia</b>	€ 5
Sale, olio evo Dop, origano e parmigiano	
<b>Bufala Dop</b>	€ 9
Pomodoro San Marzano DOP azienda Coppola, mozzarella di bufala Dop, basilico fresco, parmigiano e olio evo Dop	
<b>Calzone</b>	€ 11
Ricotta, salame, pepe, pomodoro S.Marzano e provola di Agerola	
<b>Mastu Nicola</b>	€ 9
Base focaccia, lardo spalmabile aromatizzato, cacioricotta , basilico e pepe	

## 2. LE CLASSICHE A MODO NOSTRO

<b>La Diavola</b>	€ 10
Pappa di pomodoro San Marzano DOP azienda coppola, Fiordilatte di Agerola, Nduja calabra e basilico	

<b>La Puttanesca</b>	€ 10
Pomodoro San Marzano DOP <small>azienda Coppola</small> , olive nere caiazzane, capperi di salina, alici di Cetara, origano, aglio nero, basilico fresco, olio Evo Dop	
<b>La Patana</b>	€ 12
Provola di Agerola, patate a forno, porchetta di Ariccia e maionese all'erba cipollina	
<b>La Capricciosa</b>	€ 13
Crema di carciofi e carciofi a spicchi, pomodoro confit, prosciutto cotto arrosto, fiordilatte di Agerola, salsiccia passita, olive nere di Gaeta e polvere di funghi porcini	
<b>Mimosa</b>	€ 12
Fiordilatte di Agerola, prosciutto cotto arrosto, panna salata montata, crema di mais al burro e cialda di mais	
<b>La Tramonto</b>	€ 10
Pomodori vesuviani del piennolo gialli e rossi <small>azienda Coppola</small> , fiordilatte di Agerola, basilico fresco, scaglie di parmigiano reggiano 24 mesi, olio Evo Dop	
<b>La Crudaiola</b>	€ 12
Base focaccia, bufala, pesto di rucola , schiena di suino e limone grattugiato	
<b>La battuta</b>	€ 13
Tartare di manzo con salsa ponzu, fagiolini spadellati e provola di Agerola	
<b>Fresella</b>	€ 13
Base focaccia, stracciata di mozzarella, rucola datterini gialli e rossi, tonno sott'olio e olive nere disidratate	

La Scarola € 12  
Mozzarella di bufala, cuore di scarola riccia, acciuga del mar Cantabrico, olive nere di Gaeta e pomodori confit

### **3. UN PIZZICO DI INNOVAZIONE**

#### **ESTATE**

Mulignana € 13  
Melenzane fritte, provola di Agerola, pomodori secchi e ricotta infornata

Nerano € 13  
Fior di latte misto provola, salsa di zucchine, chips di zucchine alla scapece ,fiori di zucca e scaglie di cacio lucano

Puparuola € 13  
Crema di peperoni gialli e rossi alla brace, provola , macinato, capperi ed olive nere infornate

#### **Pizza della settimana**

Cetara € 12  
Fior di latte misto provola, fiori di zucca , ricotta, alici di cetara e profumo di limone

# DOLCI

**Millefoglie** € 6

con chantilly e amarena



**Cheesecake** € 6

( Frutti di bosco  
o caramello salato)



**Tiramisù** € 6



**Minimagnum cioccolato ruby,** € 6

fragola e passion fruit



**Caprese di Bronte** € 6



## Vini da dessert

Porto Tawny W & J. Graham's 10 anni	€ 5
Emilio Hidalgo - Sherry " Pedro Ximenez"	€ 8
Tasca d'Almerita - Passito " Diamante "	€ 7
Cantine Pellegrino - Passito di pantelleria	€ 5
Donnafugata - Passito "Ben Rye"	€ 7
Andrea De Bartoli – Passito "Bukkuram"	€ 7
Firriato – Passito "Ecrù"	€ 5
Muffato della sala " Antinori"	€ 6
Sauvignon blanc, grechetto, riesling e Gewurtztraminer	
Az. Agricola Filippon – Ramandolo	€ 6
2018, 100% Verduzzo friuliano ( Vendemmia tardiva e mufte nobili )	
Kracher " Auslese cuvèe	€ 6
60% Chardonnay, 40% Welschriesling, Austria	
Franza Haas – Moscato rosa	€ 6
Bindella – Dolce Sinfonia"	€ 11
Vin santo nobile di Montepulciano DOC	
Occhio di Pernice 2012 ( 100% Sangiovese)	
Francois Peyrot – Cognac alle pere williams	€ 6
Bourgoin – Pineau de Cherantes oxidative	€ 8
2012, Ugni Blanc ( Mosto fortificato con Cognac)	

# Birre alla spina

## Cisk Export Lager 5°

La **Cisk Export Lager** è una birra dallo splendido colore dorato, schiuma bianca, cremosa e dalla grana fine. Questa premium lager, prodotta con la tecnica della fermentazione bassa, ha un carattere estremamente bilanciato, aroma e gusto legati a sentori erbacei conferite dal luppolo e alle note morbide e dolci date da malti selezionati. Il tutto con una gradazione alcolica moderata: 5°.

Lt. 0,20 € 3,00

Lt. 0,40 € 5.00

## Farsons Double Red Strong Ale 6,8°

La birra **Farsons Double Red** è una *Strong Ale* stile inglese ad alta fermentazione prodotta con i migliori luppolo e malto. Il colore è ambrato con bellissime sfumature rossastre. La gradazione alcolica 6,8° la rende una birra dal carattere forte con una piacevole nota amara perfettamente in sintonia con la dolcezza dei malti che ricordano il caramello e nocciola.

Le materie prime sono estremamente selezionate e di provenienza principalmente inglese, per una birra assolutamente in stile e ricca di personalità.

Lt. 0,20 € 3.50

Lt. 0,40 € 6.00

# BIRRE IN BOTTIGLIA

## Norbertus Weiss Spezial

50 cl € 6,00

Grado alcolico: 5.8°

Luogo d'origine: GERMANIA - Stile: WEISS

Punto d'amaro: 12 IBU

## Cornelissen – Noctis

Luogo d'origine: Belgio

Periodo: Tradizionale

Stile: Dubbel Bruin d'Abbazia

33 cl € 5

Colore: Rossa

75cl € 13

Fermentazione: Alta

Grado alcolico: 7,0% vol.

Grado saccarometrico: ND

Punto d'amaro: 8 IBU

## Cornelissen - Cister

Luogo d'origine: Belgio

Periodo: Tradizionale

Stile: Pale Ale

33 cl € 5

Colore: Bionda

75cl € 13

Fermentazione: Alta

Grado alcolico: 6,5% vol.

Grado saccarometrico: ND

Punto d'amaro: 30 IBU

## Cornelissen - Vesper

Luogo d'origine: Belgio

Periodo: Tradizionale

Stile: Tripel d'Abbazia

33 cl € 6

Colore: Rossa

Fermentazione: Alta

Grado alcolico: 9 % vol.

Grado saccarometrico: ND

Punto d'amaro: 32 IBU

## Estrella – Complot Ipa

Luogo d'origine: Spagna

Periodo: Tradizionale

Stile: India Pale ale

Colore: Bionda

Fermentazione: Alta

Grado alcolico: 6,6 % vol.

Grado saccarometrico: ND

Punto d'amaro: 47 IBU

33 cl € 6

## St. Idesbald Dubbel

Luogo d'origine: Belgio

Periodo: Tradizionale

Stile: Belgian abbey beer

Colore: Rossa

Fermentazione: Alta

Grado alcolico: 8 % vol.

Grado saccarometrico: ND

Punto d'amaro: 23 IBU

33 cl € 6

# Distillati

## **RUM/ RON /RHUM**

Ron Diplomatico – Reserva Exclusiva (Venezuela)	€ 8
Rum El Dorado 12 ( Demerara, Guyana inglese)	€ 8
Ron Zacapa 23 ( Guatemala)	€ 8
Ron Zacapa XO ( Guatemala)	€ 15
Rhum J.Bally 7 “Agricole” ( Martinica)	€ 8
Rhum Depaz “ Agricole” ( Martinica)	€ 9
Rum Hampden Estate “ Pure Single Jamaican rum” (Giamaica)	€ 10
Ron Flor de Cana 18 ( Nicaragua)	€ 10
Ron Brugal 1888 ( Repubblica Dominicana)	€ 9
Don Papa “ Baroko” ( Filippine)	€ 8
Rhum Neisson Blanc “ Agricole” Martinica	€ 8

## **WHISKY/WHISKEY**

Talisker skye – Islay Single malt scotch	€ 7
Lagavulin 16 - Islay single malt scotch	€ 8
Caol Ila 12 – Islay single malt scotch	€ 8
Mc Callan – Single malt highland “Triple cask matured” , Spyside	€ 14
Kavalan – Single malt Scotch “Port cask finish”	€ 10
Laphroaig 10 – Single Malt Scotch Whisky Islay	€ 8
Peat Monster Compass Box “Blended Scotch Whisky”	€ 13
Balvanie – Single malt Whisky “Caribbean cask” , Spyside	€ 13
Wild Turkey 101 – Kentucky Straight Bourbon	€ 7
Mitcher's American Whiskey “ Small batch”	€ 11
Jameson – Triple distilled irish whiskey	€ 7
Nikka from the barrell “ Double matured blended whisky”	€ 10

## **Grappe Bianche**

Alambicco Rosso – 40 ottani	€ 5
Grappa Nonino	€ 5
Domenis 1898 – Storica Nera	€ 6
Po' di Poli – Acquavite Aromatica “Da vinacce di moscato e altri vitigni”	€ 5
Marolo – Grappa dedicata al Padre “Mix di vitigni rossi del Roero”	€ 8
Berolla – Grappa di Falanghina	€ 8
Levi Serafino – Neive “Da vinacce di nebbiolo da Barbaresco, dolcetto e barbera”	€ 8

## **Grappe Scure**

Carputo – Grappa di Per e' Palummo Campi Flegrei	€ 5
Alambicco rosso – 40 ottani Barricata	€ 5
La grappa 903 Barrique	€ 5
Marolo – CamoMilla	€ 6
Marolo – Après 5 grappa di moscato	€ 5
Marolo – Grappa di Barolo	€ 8
Marolo – Grappa di Barolo 9	€ 8
Marolo – Grappa di Barolo 13 Nivis	€ 9
Marolo – Grappa di Barolo 15	€ 9
Marolo – Grappa dedicata al Padre 2010	€ 10
Berta – Elisi ( Da vinacce di barbera e altri vitigni piemontesi)	€ 5
Berta – Roccanivo grappa invecchiata 2014 ( Da vinacce di barbera)	€ 8
Berta – Bric del gaian grappa invecchiata 2014 ( Da vinacce di Moscato)	€ 8

## **Acquavite**

Berolla – Albicocca pellecchiella € 8

Berolla – Pera coscia di Firenze € 8

## **Cognac/Armagnac/Brandy**

Hennessy VS € 8

Delamain € 8

Remy Martin VSOP € 8

Castarède Bas Armagnac VSOP € 10

Cardinal Mendoza  
(Jerez de la frontera) € 8