CASA CELESTINO

1st edition Menu | SANT'ANGELO | SUMMER 2022

Il Ristorante
The Restaurant

I nostri Crudi
Our Raw Seafood

IL RISTORANTE / *THE RESTAURANT*

ANTIPASTI
STARTERS

LA PARANZA IN TEMPURA - *(1,2,3,9,12,14)*
Salsa romesco alle papacelle, mousslin alle alghe
Rumesco Sauce Papacelle, seaweed maysslin
€ 25,00

BATTUTA DI MANZO - *(3,7,12)*
Maionese di dragoncello, crema burrata, cetrioli fermentati
Beef Tartare, Tarragon mayonnaise, burrata cream, fermented cucumbers
€ 22,00

MOSCARDINI BBQ - *(12,14)*
Crema di zucchine alla scapece, cips di fior di zucca,
aglio nero, patate
Scapece zucchini cream, courgette flowers chips, black garlic, potatoes, moscardini BBQ
€ 26,00

IL CRUDO DEL CELESTINO - *(2,4,7,12,14)*
Tartare di tonno con avvocado, carpaccio di merluzzo con brunoise di verdure, gambero rosso con zucchine alla menta, seppia, ostrica, salsa di yogurt e mango, vinaigrette allo scalogno
The Raw of Celestino: Tuna Tartare with Avocado, fish cod carpaccio with vegetable brunoise, red shrimp with mint zucchini, sepia, oyster, yogurt sauce and mango, vinaigrette with shallots
€ 35,00

LA PARMIGIANA - *(1,7,8)*
Salsa pomodoro, pesto di basilico, spuma di jersey,
parmigiano di vacca rossa
Tomato Sauce, basilic pesto, jersy foam, red cow parmesan
€ 20,00

IL POMODORO ISCHITANO - *(9,12)*
Pomodoro Sorrento, ciliegine , datterino giallo, crema di basilico,
cipolla marinata, origano
Tomato from Ischia: Sorrento Tomato, cherries Tomato, yellow tomato, basil cream, marinated oregano onion
€ 18,00

PRIMI PIATTI
FIRST COURSES

CHITARRINA CON TARTUFI DI MARE - *(1,8,14)*
Crema di aglio orsino, pesto di boragine
Chitarrina with seatruffles, wild garlic cream, borragine pesto
€ 28,00

RISOTTO VIALONENANO ALLA COLOCCINI - *(Min 2 pax) (4,12)*
Salsa di pomodoro, crema di acciughe di Cetara, crumble olive nere, clorofilla di prezzemolo, crema d'aglio, capperi fritti
Tomato sauce, cetara anchovy cream, black olives crumble, parsley crolophyll, garlic cream, fined capers
€ 25,00

LINGUINE AL BACCALÀ - *(1,4,8,12)*
Peperoncini verdi e mollica di tarallo e pomodori semi dry
Linguine with fish cod, green Peppers and crumb of Tarallo and tomato semi dry
€ 25,00

TAGLIOLINI DI GRANO SARACENO ALLA NERANO
A MODO NOSTRO - *(1,7)*
Crema di zucchine, salsa caciocavallo, chips di zucchine,
parmigiano di vacca rossa
Taglioni Buckwheat nerano in our own way, zucchini cream, caciocavallo sauce, zucchini chips red cow parmesan
€ 24,00

PACCHERO CON TOTANELLE - *(1,7,12,14)*
Crema di ricotta di bufala e julienne di limone
Pacchero with squid, Buffalo ricotta cream and lemon julienne
€ 26,00

SPAGHETTONE AL POMODORINO FRESCO - *(7,8)*
Pomodorino rosso e giallo del Vesuvio, pesto di basilico
Spaghetti with fresh tomatoes, red and yellow cherry tomato from Vesuvius, basil pesto
€ 20,00

* Coperto e Servizio € 4,00
** * Cover and Service € 4.00*

* Il prodotto potrebbe essere congelato e/o abbattuto fresco da noi
** The product may be frozen and/or blast chilled fresh by us.*

SECONDI PIATTI
MAIN COURSES

TRANCIO DI PESCE
IN CROSTA DI PANE AL POMODORO - *(1,4)*
Crema di basilico e pomodori gialli e rossi al cartoccio, patate ratte
Fish steak in tomato bread crust, basil cream and baked yellow and red tomatoes ratte potatoes
€ 30,00

IL BACCALÀ CONFIT - *(1,4,12)*
Spuma di patate, cipolla di tropea marinata, scarola riccia, crumble al falso pepe
Fish Cod Confit, potato mousse, marinated, onion from Tropea, curly endive, false crumble pepper
€ 30,00

TONNO SCOTTATO - *(4,12)*
Salsa ponzu e julienne di melanzane con salsa di peperone marinato
Seared tuna, ponzu sauce, eggplant julienne with marinated pepper
€ 28,00

PESCATO DEL GIORNO - *(4)*
Al sale\ all'acqua pazza\zuppa
Catch of the day by Salt \ water \ soup
€ 80,00 al kg

ASTICE BLU - *Blu Lobster (2)*
€ 120,00 al kg

ARAGOSTA, CICALA - *Lobster, Cicala (2)*
€ 210,00 al kg

TAGLIATA GALIZIANA - *(12)*
Patate in mostarda e spinacini con salsa salmoriglio
Galician tagliata, potatoes with mustard and baby spinach with Salmoriglio Sauce
€ 27,00

MILLEFOGLIE DI VERDURE - *(8)*
Pesto di basilico e salsa di pomodori ciliegine gialle e rosse
Vegetable Millefeuille, basil Pesto and cherry tomatoes yellow and red sauce
€ 25,00

* Coperto e Servizio € 4,00
** * Cover and Service € 4.00*

** Il prodotto potrebbe essere congelato e/o abbattuto fresco da noi
** *The product may be frozen and/or blast chilled fresh by us.*

I NOSTRI CRUDI / *OUR RAW SEAFOOD*

OYSTER FINE DE CLAIRE - *(14)*
€ 7,00 al pz.

OYSTER GILLARDEAU - *(14)*
€ 7,00 al pz.

OYSTER PAPILLON - *(14)*
€ 7,00 al pz.

OYSTER LA PERLA DEL DELTA - *(14)*
€ 9,00 al pz.

TARTUFI - *Seatruffles - (14)*
€ 3,00 al pz.

FASOLARE - *(14)*
€ 2,00 al pz.

GAMBERO ROSSO- *Red Prawn - (2)*
€ 10,00 al pz.

SCAMPO - *(2)*
€ 12,00 al pz.

TARTARE DI TONNO - *(4)*
Tuna Tartare
€ 18,00

TARTARE DI PESCE AZZURRO - *(4)*
Blu Fish Tartare
€ 18,00

BATTUTO DI GAMBERO ROSSO - *(2)*
Red Prawns
€ 30,00

	1- Cereali		8- Frutta a guscio
	2- Crostacei		9- Sedano
	3- Uova		10- Senape
	4- Pesce		11- Semi di sesamo
	5- Arachidi		12- Anidride solforosa
	6- Soia		13- Lupini
	7- Latte		14- Molluschi

	1- Cereals		8- Nuts
	2- Crustaceans		9- Celery
	3- Egg		10- Mustard
	4- Fish		11- Sesame seeds
	5- Peanuts		12- Sulphur dioxide
	6- Soy		13- Lupins
	7- Milk		14- Molluscs

CASA CELESTINO

SANT'ANGELO

Via Chiaia di Rose, 20, 80081 Sant'Angelo NA | ristorantecasacelestino@gmail.com | +39 081 18187357