



# AFRÍCANA

PRAIANO

MENU

*Il nostro ristorante sposa al 100% la filosofia della materia prima locale, biologica, ed il più possibile vicina al "Chilometro Zero".*

*La frutta e la verdura servite provengono in parte da piccoli coltivatori di fiducia, in parte dagli orti di famiglia, in parte ancora da fornitori locali, piccole straordinarie eccellenze del nostro territorio.*

*Le erbe, i fiori e gli odori provengono invece tutti, interamente, dal piccolo orticello dell'Africana*

**Coperto € 3.00 – Cover Charge € 3.00**

*Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio. Le procedure Haccp adottate tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il personale è formato su tale rischio.*

*Tuttavia, occorre segnalare che, in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione possono comportare la condivisione di aree ed utensili; quindi non si può escludere la possibilità che i prodotti entrino a contatto con allergeni.*

*Reg. ce n. 1169/2011*



## **GLI SPECIALI:**

### ***Selezione di Crudo "Africana" (2 persone)***

*Gambero Rosso, Scampo Jumbo, Ostrica Gillardeau, Tartufo, Sashimi e*

*Tartarre di Pescato del Giorno*

**€ 110,00**

*(2,4,10,12,13,14)*

### ***Linguine di Gragnano all'Astice***

*Salsa ai Pomodorini Gialli e Rossi*

**€ 55,00**

*(1,2,3,4,5,8,9,11,12,13,14)*

### ***Riso Acquerello***

*Crudo e Cotto di Gamberi, Vaniglia, Gel al Bourbon*

*e Mayo al Limone*

*Min 2 Persone*

**€ 80,00**

*(1,2,4,5,8,9,11,12,13,14)*

### ***Pescato Del Giorno al Carrello (2pax)***

*Al Sale O Al Forno, Contorni di Stagione*

*Min 2 Persone*

**€ 90 – 120 al Kg**

*(1,2,3,4,5,9,12)*

**ANTIPASTI:**

***Polpo Arrosto***

*Ceci, Campari e Provolone Del Monaco*

€ 24,00

(2,3,4,5,7,14)

***Seppia Scottata***

*Piselli e Porro*

€ 26,00

(1,4,5,11,8)

***Triglia di Scoglio***

*Panko, Spinacino, Nduja e Provola*

€ 30,00

(1,3,5,7,8,10,11)

***Uovo 63°***

*Spuma di Caciocavallo, Tartufo Estivo, Crumble al Cacao Salato*

€ 26,00

(1,3,5,7,10)

**PRIMI PIATTI:**

***Tubettone al Ragout di Polpo***

*Rosmarino, Patate e Olive Nere*

€ 32,00

(1,2,4,5,7,9,14)

***Gnocchi di Patate***

*Vongole Veraci Lupini, Friggitelli e Limone Amalfitano*

€ 34,00

(1,2,3,4,5,13,14)

***Spaghettoni Di Gragnano ai tre Pomodori***

*Parmigiano Reggiano e Basilico*

€ 28,00

(1,3,5,7)

***Raviolo***

*Genovese,, Pecorino Romano e Basilico*

€ 32,00

(1,5,7,8,9)

## **SECONDI PIATTI:**

### ***Dentice***

*Zucchine alla Scapece e Salsa alla Nerano*

€ 38,00

(1,2,3,4,5,8,9,13,14)

### ***Tataki di Tonno***

*Peperone Arrosto e Lamponi*

€ 38,00

(1,4,5,7,8,9,10,,11,13,14)

### ***Carrè di Agnello***

*Patate alla Mandorla, Tartufo Estivo*

€ 34,00

(1,5,7,8,10)

### ***Brasato di Guancia di Vitello al Falerno Rosso***

*Topinambur, Verdurine di Stagione*

€ 32,00

(5,7,8,9,10,12)

## **DESSERTS**

### ***Delizia al Limone***

€ 12,00

(1,3,5,7,8)

### ***Mousse Caprese***

#### ***Mandorle e Cacao***

€ 12,00

(1,3,5,7,8)

### ***Bavarese***

#### ***Pistacchio e Frutti Rossi***

€ 12,00

(1,3,5,7,8)

### ***Tiramisu'***

€ 12,00

(1,3,5,7,8)

### ***Variazioni di Nocciola***

€ 14,00

(1,3,5,7,8)

**SPECIALS:**

***Selection of Raw Seafood “Africana” (2 people)***

*Red Prawn, Jumbo Scampi, Gillardeau Oyster, Truffle, Sashimi and  
Tartare of the Catch of the Day*

€ 110,00

(2,4,10,12,13,14)

***Linguine di Gragnano with Lobster***

*Yellow and Red Cherry Tomato Sauce*

€ 55,00

(1,2,3,4,5,8,9,11,12,13,14)

***Acquerello Rice,***

*Raw and Cooked Prawns, Vanilla, Bourbon Gel  
and Lemon Mayonnaise*

*Min 2 Persone*

€ 80,00

(1,2,4,5,8,9,11,12,13,14)

***Catch Of The Day (2pax)***

*Salt-Baked or Oven-Roasted, Seasonal Side Dishes*

*Min 2 Persone*

€ 90 – 120 al Kg

(1,23,,4,5,9,12)

**ANTIPASTI:**

***Roasted Octopus***

*Chickpeas, Campari and Provolone del Monaco Cheese*

€ 24,00

(2,3,4,5,7,14)

***Seared Cuttlefish***

*Leak and Peas*

€ 26,00

(1,4,5,11,8)

***Red Mullet***

*Panko, Baby Spinach, 'Nduja and Smoked Provola*

€ 30,00

(1,3,5,7,8,10,11)

***Egg 63\****

*Caciocavallo Foam, Summer Truffle, Salted Cocoa Crumble*

€ 26,00

(1,3,5,7,10)

**PRIMI PIATTI:**

***Tubettoni Pasta with Octopus Ragout***

*Rosemary, Potatoes and Black Olives*

€ 32,00

(1,2,4,5,7,9,14)

***Gnocchi di Patate***

*Lupini Clams, Friggitelli Peppers and Amalfi Lemon*

€ 34,00

(1,2,3,4,5,13,14)

***Gragnano Spaghettoni with Three Tomatoes***

*Parmigiano Reggiano and Basil*

€ 28,00

(1,3,5,7)

***Raviolo***

*Genovese Meat,, Pecorino Romano and Basil*

€ 32,00

(1,5,7,8,9)

## **SECONDI PIATTI:**

### ***Red Snapper***

*ucchini “alla Scapece” and Nerano Sauce* € 38,00

*(1,2,3,4,5,8,9,13,14)*

### ***Tuna Tataki***

*Roasted Peppers, Raspberry*

€ 38,00

*(1,4,5,7,8,9,10,,11,13,14)*

### ***Lamb Rack***

*Almond Potatoes, Summer Truffle*

€ 34,00

*(1,5,7,8,10)*

### ***Braised Veal Cheek in Falerno Red Wine***

*Topinambur, Seasonal Vegetable*

€ 32,00

*(5,7,8,9,10,12)*

## **DESSERTS**

### ***Delizia al Limone***

€ 12,00

(1,3,5,7,8)

### ***Mousse Caprese***

#### ***Mandorle e Cacao***

€ 12,00

(1,3,5,7,8)

### ***Bavarese***

#### ***Pistachio e Red Berries***

€ 12,00

(1,3,5,7,8)

### ***Tiramisu'***

€ 12,00

(1,3,5,7,8)

### ***Hazelnut Variations***

€ 14,00

(1,3,5,7,8)

## **ELENCO ALLERGENI EX REG. CE 1184 / 2011**

- 1 Cereali contenente glutine e prodotti derivati (grano segale, orzo, avena, farro, kamut).*
- 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei.*
- 3 Uova e prodotti a base di uova.*
- 4 Pesce e prodotti a base di pesce.*
- 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi.*
- 6 Soia e prodotti a base di soia.*
- 7 Latte e prodotti a base di latte.*
- 8 Frutta a guscio e i loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)*
- 9 Sedano e prodotti a base di sedano.*
- 10 Senape e prodotti a base di senape.*
- 11 Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo.*
- 12 Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg.*
- 13 Lupini e prodotti a base di lupini.*
- 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi.*

## **ALLERGENS EX REG. CE 1184 / 2011**

- 1 Cereals containing gluten and derived products (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut).*
- 2 Crustaceans and products based on crustaceans.*
- 3 Eggs and egg-based products.*
- 4 Fish and fish-based products.*
- 5 Peanuts and peanut-based products.*
- 6 Soy and soy-based products.*
- 7 Milk and milk-based products.*
- 8 Nuts and their products (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts).*
- 9 Celery and celery-based products.*
- 10 Mustard and mustard-based products.*
- 11 Sesame seeds and sesame-based products.*
- 12 Sulphites in concentrations higher than 10 mg/kg.*
- 13 Lupins and lupin-based products.*
- 14 Molluscs and mollusc-based products.*