# AFRÍCANA

PRAIANO

Dinner 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

Leading Manager: **Raffaele Carrano**
Executive Chef: **Antonio Somma**
Head Maitre & Sommelier: **Antonio Crispo**

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 untensili; 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
(2,4,6,10,12,13,14)

€ **110,00**

Linguine di Gragnano all’astice
salsa ai pomodorini
(1,2,4,5,8,9,11,12,13,14)

€ **60,00**

Pescato del giorno al carrello (2pax)
al sale o al forno, contorni di stagione
(2,4,5,9,12)

€ **90- 120**/Kg.

Chateaubriand ai ferri (2pax)
salsa bernese, patate e verdure di stagione
(3,5,6,10)

€ **90,00**

## ANTIPASTI

Polpo Arrosto
Patata Bianca di Avezzano, Spinacino al Burro,
Maionese all'Acqua di Polpo
(2,3,4,5,7,14)

**€ 26,00**

Gambero Al Pane Panko
Scarola Riccia all'Insalata, Lime e Salsa all'Acciuga
(1,2,3,4,5,13,14)

**€ 30,00**

Salmone Ai Sali Bilanciati
Cremoso alle Erbette, Crumble di Tarallo di Agerola
(1,4,8)

**€ 30,00**

Caesar's Salad
Lattuga, Pollo, Bacon, Crostini di Pane, Caesar's Dressing
(1,3,5,7,8,10,11)

**€ 25,00**

Uovo 63°
Spuma di Caciocavallo, Tartufo Estivo, Crumble al Cacao Salato
(1,3,5,7,10)

**€ 25,00**

## PRIMI PIATTI

Tubettone al Ragout di Totani
Nuvola di Patate e Olive Nere
(1,2,4,5,7,9,14)

**€ 32,00**

Spaghettone di Gragnano Alle Vongole Veraci
Limone Amalfitano e Bottarga di Muggine
(1,2,3,4,5,13,14)

**€ 38,00**

Gnocchetto
Cozze e Peperoncino di Fiume,
Datterino Giallo e Croccante alle Mandorle
(1,2,3,4,5,9,13,14)

**€ 32,00**

Linguine alla Nerano
Zucchine, Provolone Del Monaco e Sabbia di Parmigiano Reggiano
(1,3,5,7)

**€ 30,00**

Raviolo con Melanzane in Doppia Consistenza
Pomodorini Datterini Confit, Pesto al Basilico
(1,5,7,8,9)

**€ 30,00**

## SECONDI PIATTI

Frittura di Gamberi e Calamari
Chutney di Pomodori Ramati
(1,2,3,4,5,8,9,13,14)

**€ 38,00**

Tonno Crudo e Cotto
Verdurine di Stagione e Yogurt di Bufala
(1,4,5,7,8,9,11,13,14)

**€ 45,00**

Trancio del pescato del giorno al Vapore
Capesanta, Salsa alla Nerano
(1,4,5,7,8,9,11,13,14)

**€ 45,00**

Carrè di Agnello
Millefoglie di Patate al Tartufo Estivo
(1,5,7,8,10)

**€ 45,00**

Brasato di Guancia di Vitello al Falerno Rosso
Morbido di Patate al Rosmarino, Chips di Patate Dolci
(5,7,8,9,10,12)

**€ 45,00**

Food safetyConsulting®
Sicurezza Alimentare (H.A.C.C.P.) - Certificazioni - Formazione
Ambiente - Analisi - Sicurezza sul lavoro

## REG. CE n. 1169/2011

### Allergens

1. **Cereals containing gluten such as wheat, rye, barley, oats, spelt and Khorasan wheat, or their hybridised strains and products thereof**, except
   a) wheat-based glucose syrup, including dextrose ( 1 );
   b) wheat-based maltodextrins ( 1 );
   c) barley-based glucose syrups;
   d) cereals used for making alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin.
2. **Crustaceans and products thereof**
3. **Eggs and products thereof.**
4. **Fish and products thereof, except:**
   a) fish gelatin used as carrier for vitamin and carotenoid preparations;
   b) gelatin or Isinglass used as a fining agent in beer or wine.
5. **Peanuts and products thereof.**
6. **Soybeans and products thereof**, except:
   a) fully refined soybean oil and fat ( 1 );
   b) natural mixed tocopherols (E306), natural d-alpha tocopherols, natural d-alpha tocopherol acetate and natural d-alpha tocopheryol succinate from soybean sources;
   c) vegetable oils derived phytosterol and phytosterol esters from soybean sources;
   d) plant stanol ester produced from vegetable oil sterols from soybean sources.
7. **Milk and milk-based products** (including lactose), except:
   a) whey used for making alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin
   b) lactitol.
8. **Nuts, namely, almonds** (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashew nuts (Anacardium occidentale), pecan nuts [Cary illinoinensis (Wangenh.) K.Koch], Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachio (Pistacia vera), Macadamia or Queensland Nut (Macadamia ternifolia) and products thereof, except for nuts for making alcohol distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin.
9. **Celery and products thereof.**
10. **Mustard and products thereof.**
11. **Sesame seeds and products thereof.**
12. **Sulphur dioxide** and sulphites at concentrations of more than 10mg/kg or 10mg/L (litre) in terms of the total $SO_2$ which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers.
13. **Lupin and products thereof.**
14. **Molluscs and products thereof.**

**The information about the presence of substances or products causing allergies or intolerances are available by contacting the staff on duty.**

**The adopted HACCP procedures take into account of the cross contamination risk and the staff is trained to deal this risk. However, it should be pointed out that, in some cases, due to objective needs, the activities of preparation and service may involve some shared areas and utensils; so the possibility that the food come into contact with allergens can not be excluded.**

### Allergeni

1. **Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati**, tranne:
   a) sciroppo di glucosio a base di grano, incluso destrosio;
   b) maltodestrine a base di grano;
   c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
   d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. **Crostacei e prodotti a base di crostacei.**
3. **Uova e prodotti a base di uova.**
4. **Pesce e prodotti a base di pesce**, tranne:
   a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
   b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. **Arachidi e prodotti a base di arachidi.**
6. **Soia e prodotti a base di soia**, tranne:
   a) olio e grasso di soia raffinato ( 1 );
   b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
   c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
   d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. **Latte e prodotti a base di latte** (incluso lattosio), tranne:
   a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
   b) lattiolo.
8. **Frutta a guscio**, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoinensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
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 semi di sesamo.**
12. **Anidride solforosa** e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di $SO_2$ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. **Lupini e prodotti a base di lupini.**
14. **Molluschi e prodotti a base di molluschi**.

**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.**

Elaborato e redatto dalla **FOOD SAFETY CONSULTING SRL** Ufficio: C.so Umberto I n. 49 80069 Vico Equense (NA)
Tel. 0818790344 – Fax. 08118995563 - info@foodsafetyconsulting.it www.foodsafetyconsulting.it
© *Vietata la copia, modifica e/o diffusione a persone ed enti non autorizzati e senza il consenso dell'autore*