



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)

Tartare di Tonno

€38,00

Linguine di Gragnano all’Astice

Salsa ai Datterini Gialli e Rossi

€ 55,00

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

Taglioni al Tartufo

Tartufo Estivo e Tartare Gambero Rosso

€50,00

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

Pescato Del Giorno (2pax)

Al Sale O Alla Mediterranea, Contorni di Stagione

Min 2 Persone

€ 90 – 120 al Kg

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

ANTIPASTI:

Polpo Arrosto

Ceci in Due Consistenze,

Gel di Campari e Sabblè Al Provolone Del Monaco

€ 30,00

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

Salmone ai Sali Bilanciati

Croccante di Tarallo e Cremoso alle Erbe

€ 30,00

(1,4,5,11,8)

Triglia Fritta Ripiena

Al Pane Panko, Spinacino, Nduja e Colatura di Provola

€ 32,00

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

Tagliatella di Seppia Arrosto

Mandorle, Maionese di Limone, Pesto di Basilico

€ 30,00

(1,3,5,7,10)

PRIMI PIATTI:

Tubettone al Ragout di Totani

Biscotto al Rosmarino, Spuma Di Patate e Polvere di Olive Nere

€ 34,00

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

Gnocchi di Patate

Vongole Veraci e Lupini di Mare, Friggitelli e Limone Amalfitano

€ 36,00

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

Spaghettone Di Gragnano ai tre Pomodori

Fonduta di Parmigiano Reggiano e Basilico in Osmosi

€ 28,00

(1,3,5,7)

Raviolo Ripieno

Genovese Di Manzo, Crema Di Pecorino Romano e Coulis di Carota

€ 34,00

(1,5,7,8,9)

SECONDI PIATTI:

Bon Bon di Pescato del Giorno

Zucchine alla Scapece e Salsa alla Nerano

€ 40,00

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

Tataki di Tonno

Peperone Arrosto e Lamponi

€ 40,00

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

Carrè di Agnello

Medaglione di Patate, Tartufo Estivo e il suo Jus

€ 40,00

(1,5,7,8,10)

Brasato di Guancia di Vitello al Falerno Rosso

Cremoso di Topinambur e Verdurine di Stagione

€ 38,00

(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)

Tunna Tartare

€38,00

Linguine di Gragnano with Lobster

Yellow and Red Cherry Tomato Sauce

€ 55,00

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

Taglioni with Truffle

Summer Truffle, Red Prawn Tartare

€ 50,00

(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)

APPETIZERS:

Roasted Octopus

*Chickpeas in Double Consistency, Campari Gel and
Provolone del Monaco Cheese Sablè*

€ 30,00

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

Balanced Salts Salmon

Tarallo Crumble and Erbs Cheese Cream

€30,00

(1,4,5,11,8)

Fried Red Mullet

Panko Bread, Baby Spinach, 'Nduja and Smoked Cheese Cream

€ 32,00

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

Cuttlefish Tagliatelle Salad

Almonds, Lemon Maionese, Basil Pesto

€ 30,00

(1,3,5,7,10)

MAIN COURSES:

Tubettoni Pasta with Red Squid Ragout

Rosemary Biscuit, Potatoes Foam and Black Olives Powder

€ 34,00

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

Gnocchi di Patate

Clams and Sea Lupini, Friggitelli Peppers and Amalfi Lemon

€ 36,00

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

Gragnano Spaghettoni with Three Tomatoes

Parmigiano Reggiano Foam and Basil

€ 28,00

(1,3,5,7)

Raviolo

Stuffed with Genovese Meat, Pecorino Romano cream

and Basil Pesto

€ 34,00

(1,5,7,8,9)

SECOND COURSES:

Bon Bon of the Catch of The Day

Zucchini “alla Scapece” and Nerano Sauce

€ 40,00

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

Tuna Tataki

Roasted Peppers and Raspberry

€ 40,00

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

Lamb Rack

Almond Potatoes Medallion, Summer Truffle and the Jus

€ 40,00

(1,5,7,8,10)

Braised Veal Cheek in Falerno Red Wine

Topinambur Puree, Seasonal Vegetable

€ 38,00

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

DESSERTS

Delizia al Limone

€ 12,00

(1,3,5,7,8)

Mousse Caprese

Mandorle e Cacao Cream

€ 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.*