



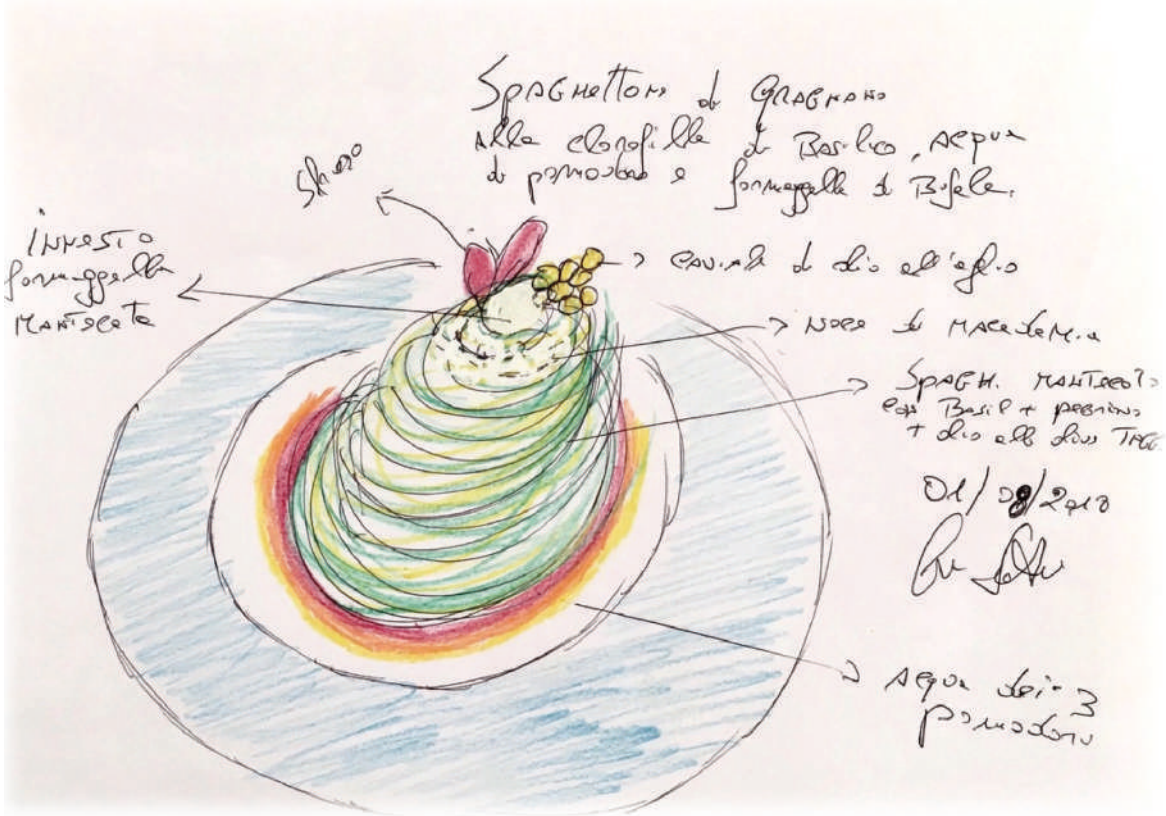
BORGO
SANTANDREA



ALICI

Benvenuti ad Alici!

Welcome to Alici!





Un omaggio all'antico mestiere della pesca del pesce azzurro,
un'arte profondamente radicata nella cultura e nelle tradizioni
di questo angolo di paradiso.

Le "Alici" sono state scelte come simbolo del nostro ristorante
per celebrare il distintivo legame con il mare
che costituisce la base del nostro patrimonio culinario.

Il vicino borgo di Cetara è un grazioso paesino dove da secoli la vita quotidiana
dei pescatori si concentra attorno al vecchio porto, scandita dai ritmi del mare.

Come fanno da generazioni, dopo le notti trascorse in mare sulle loro
imbarcazioni, i pescatori ritornano all'alba con il pescato del giorno.

Generosità e dedizione per una tradizione antica,
sono l'ispirazione per il menu di Alici.

Il noto architetto locale Rino Gambardella
e il talentuoso artista ceramista Lucio Liguori hanno lavorato insieme
per creare un'atmosfera speciale negli ambienti interni della sala ristorante
e della terrazza, ponendo le basi per un'esperienza in cui
il passato rivive nelle emozioni del presente.

Una significativa manifestazione di questo legame tra passato e presente
sono i pannelli decorati, realizzati con piastrelle in ceramica, che adornano
le colonne della cucina a vista: geometrie ispirate alle opere d'arte di Escher
diventano rappresentazioni naive di spaccati dell'antica vita quotidiana,
di pescatori e contadini della Costiera Amalfitana.

La celebrazione del legame con il mare è ancora più marcata
nella nostra scultura "Palla di Alici". Concepita per apparire
come sospesa nell'aria, evoca l'immagine di un banco di pesci
che nuotano e si muovono all'unisono, e si svela e guardando verso l'alto.

Attraverso queste espressioni artistiche, Alici non è solo
uno spazio di eccellenza gastronomica ma anche una vivida
rappresentazione del nostro patrimonio artistico e culturale.
I sensi saranno deliziati: dai sapori, dagli aromi e viste mozzafiato
sulla Divina Costiera!

Benvenuti ad Alici! Buon Appetito!

Crescenzo Scotti
Executive Chef



A tribute to the ancient practice of fishing for blue fish,
an art deeply rooted in the culture and traditions
in this corner of paradise on the Amalfi coast.
"Alici", anchovies, was chosen as the symbol of our restaurant
as a celebration of the distinctive connection to the sea that forms
the foundation of the culinary heritage we celebrate here.
The nearby village of Cetara is a charming village where for centuries
the fisherman's daily life has centred around the old port.
As they have for generations, after nights spent on the deep blue sea
the fishermen return at dawn with "pescato del giorno", the catch of the day.
This generous offering provides us with the inspiration
and foundation for the Alici's menu.
The well-known local architect Rino Gambardella and the talented
ceramic artist Lucio Liguori worked together to create a special ambiance
in the surroundings of the restaurant and terrace, setting the stage
for an experience where the past lives in the emotions of the present.
A meaningful manifestation of this connection between past and present
are the decorated ceramic panels made of tiles adorning the columns
of the open kitchen: they represent the range of fishermen and farmers
of the Amalfi Coast and their central importance to daily life in the region,
both historically and today, revealed in the geometric nature
inspired by the works of M.C. Escher.
The celebration of the bond to the sea is even stronger
in our "Palla di Alici" sculpture.
Conceived to appear as if suspended in air, it evokes the imagery
of a school of swimming fish moving in unison, it is seen by looking upward.
Through these artistic expressions, Alici is not only a space
of gastronomic excellence, bringing you the finest and freshest ingredients
our region has to offer, but also a vivid representation
of the artistic and cultural heritage of the area.
All your senses will be delighted as you experience the sights,
flavours and aromas of Amalfi.

Welcome ti Alici! Buon Appetito!

Crescenzo Scotti
Executive Chef



MENU DEGUSTAZIONE / TASTING MENU

UN VIAGGIO ATTRAVERSO I PIATTI CHE HANNO CARATTERIZZATO
LA MIA IDENTITA' CULINARIA, ACCOMPAGNANDOMI DA ISCHIA A VULCANO,
DA RAVELLO AD AMALFI... LA MIA STORIA

*A JOURNEY THROUGH THE DISHES THAT HAVE CHARACTERIZED
MY CULINARY IDENTITY, ACCOMPANYING ME FROM ISCHIA TO VULCANO,
FROM RAVELLO TO AMALFI... MY STORY*

CAPPUCCINO MEDITERRANEO

MEDITERRANEAN CAPPUCCINO (GLUTEN FREE)

ASTICE BLU, CREMA DI PATATE AL LATTE, POLVERE DI NERO DI SEPPIA
*BLUE LOBSTER, MILK CREAMED PATATO,
BLACK CUTTLEFISH DUST*

(A: 2,7,9,14) **

CIPOLLA IERI & OGGI

ONION YESTERDAY & TODAY (GLUTEN FREE)

CIPOLLA RAMATA DI MONTORO COTTA SOTTO SALE E IL SUO JUS
*"RAMATA DI MONTORO" ONION COOKED UNDER THE SALT
AND ITS JUS REDUCTION*

ISOLE, MARI E MONTAGNE / ISLANDS, SEA AND MOUNTAINS

RISO CARNAROLI AL LIMONE COSTA D'AMALFI IGP,
CAPPERI DI ISCHIA E SCAMORZA DI AGEROLA ALLE VINACCE
*CARNAROLI RISE WITH AMALFI LEMON, CAPERS OF ISCHIA
AND SMOKED SCAMORZA CHEESE OF AGEROLA WITH GRAPE POMACE*

(A: 7,9,12)

GENOVESE IN ABITO DA SERA / GENOVESE IN EVENING DRESS

BOTTONE DI PASTA FRESCA RIPIENO DI GENOVESE NAPOLETANA
HOME MADE PASTA FILLED WITH VEAL AND ONION REDUCTION

(A: 1,3,7,9,12) **



IL MAIALINO NERO / BLACK PORK

COTTO A BASSA TEMPERATURA, SPUMA DI SENAPE E ZENZERO,
PARMIGIANA DI MELANZANA AI TRE LATTI DI AGEROLESI
COOKED AT LOW TEMPERATURE, MUSTARD AND GINGER FOAM,
EGGPLANT PARMIGIANA WITH THREE DIFFERENT MILKS FROM AGEROLA
(A: 3,5,6,7,8,9,10,12) **

ROCCOCO' ESTIVO / SUMMERTIME "ROCCOCÒ"

CREMA DI LATTE AFFUMICATO AL PISTO, PAN DI MANDARINO,
MANDORLA E NOCCIOLE.
SMOKED MILK CREAM WITH PISTO, MANDARIN SWEET BRAD,
NUTS AND ALMOND.
(A: 1,3,6,7,8,12) **

165

LA DEGUSTAZIONE E' PER TUTTO IL TAVOLO
TASTING IS FOR THE ENTIRE TABLE



A' LA CARTE

ANTIPASTI / STARTER

LA SEPPIA / THE CUTTLFISH (GLUTEN FREE)

CON PROVOLA AFFUMICATA E LIMONE COSTA D'AMALFI IGP
WITH SMOKED PROVOLA CHEESE AND AMALFI COAST LEMON

(A: 6,7,9,12,14) **

45

STREET FOOD GOURMET

MONTANARINA CON BURRATA, CRUDO DI SEPPIA ,
GAMBERI E POMODORO CORBARINO CONFIT
*FRIED PIZZA WITH BURRATA CHEESE, RAW RED SHRIMPS,
CUTTLE FISH AND DRY CHERRY TOMATOES FROM CORBARA*

(A: 1,2,3,6,7,8,14) **

45

GATEAU DI PATATE AL BARBEQUE

BARBEQUE POTATOES GATEAU

SPIEDO DI SALUMI NAPOLETANI AI CARBONI
CON PATATE IN VARIE CONSISTENZE
GRILLED SKEWER OF NEAPOLITAN CHARCUTERIE WITH POTATOES

(A:1,6,7,8,9,12) *

45

FALSO D'UOVO /FAKE EGG

ZUCCA, POMODORO, CAPPERI E OLIVE
PUMPKIN, TOMATO, CAPERS AND OLIVES

(A: 8,9) **

40

PARMIGIANA & PARMIGIANO

TORTINO CALDO CON MELANZANE, POMODORO SAN MARZANO
E FONDUTA DI PARMIGIANO
*WARM TART WITH SAN MARZANO TOMATOES, EGGPLANT
AND PARMESAN CHEESE CREAM*

(A: 1,7,9) **

40



**RELAIS &
CHATEAUX**



PRIMI PIATTI / PASTA COURSES

ALICI AD ALICI

LA PASTA COME UN RISOTTO E LE ALICI DI CETARA
PASTA AS A RISOTTO WITH CETARA ANCHOVIES IN THEIR VARIOUS FORMS

(A: 1,3,4,6,7,9,12) **

50

SAPORI PRAIANESI / PRAIANO FLAVOURS

"MESCA FRANCESCA" CON TOTANO, PATATE E MENTA
PASTA WITH SQUID, PATATOES AND MINT

(A: 1,6,7,9,12,14) **

50

SPAGHETTONI DI GRAGNANO / SPAGHETTI PASTA OF GRAGNANO

ALL'AGLIO BRUCIATO CON FRUTTI DI MARE,
SCAMPI ALLA BRACE E BATTUTA DI GAMBERO ROSSO
*WITH BURNT GARLIC, SEA FOOD,
GRILLED SCAMPI AND RED SHRIMPS CARPACCIO*

(A: 1,2,6,9,12,14) **

50

GLI "NDUNDERI" MINORESI / "NDUNDERI" OF MINORI

GNOCCHI DI PATATE E RICOTTA TOSTATI AL RAGÙ NAPOLETANO
*HOME MADE GNOCCHI WITH POTATOES AND RICOTTA CHEESE
WITH NEAPOLITAN RAGÙ*

(A: 1,7,8,9,12)

45

ARRABBIATO MA BUONO / ANGRY BUT GOOD

IDEA DI UNA PASTA ALL'ARRABBIATA
IDEA OF A CHILI PASTA "ARRABBIATA" STYLE

(A: 1,9) **

45



SECONDI PIATTI / MAIN COURSES

MERLUZZO / COD FISH (GLUTEN FREE)

COTTO IN FOGLIA DI LIMONE
CON CARCIOFO BIANCO DI PERTOSA
COOKED IN LEMON LEAF WITH WHITE ARTICHOKE OF PERTOSA

(A: 4,9) **

56

IL MARE IN FRITTURA / DEEP FRIED SEAFOOD

PESCE BANDIERA ALLA PIZZAIOLA, TRIGLIA ALLA SCAPECE,
ALICI, PROVOLA E LIMONE
*ANCHOVIES STUFFED WITH SMOKED MOZZARELLA AND LEMON, RED MULLET
WITH ZUCCHINI, FLAG FISH WITH DRY TOMATO AND OREGANO*

(A: 1,3,4,6,7,8,9,12)

56

OSSOBUCO DI BUFALO DI PAESTUM / PAESTUM BUFFALO OSSOBUCO

CON CREMA DI RISO GIALLO ALLO ZAFFERANO,
GREMOLADA E CHIPS DI AGLIO
WITH YELLOW RICE WITH SAFFRON, GREMOLADA AND GARLIC CHIPS

(A: 7,9,12) **

56

AGNELLO / LAMB (GLUTEN FREE)

IN DOPPIA COTTURA, LA SUA TERRINA "CACIO E PEPE" E BIETA
*WITH DOUBLE COOKING, HIS TERRINE WITH CHARD
AND "CACIO E PEPE" SAUCE*

(A: 6,7,8,9,12) **

56

SEDANO RAPA / CELERIAC (GLUTEN FREE)

CON RIDUZIONE DI VERDURE AL PEPE VERDE
WITH VEGETABLE REDUCTION AND GREEN PEPPER

(A: 6,9,12) **

40



IL TUO MENU DEGUSTAZIONE
YOUR TASTING MENU

DIVERTITEVI NEL CREARE UN MENU DEGUSTAZIONE
SECONDO QUELLI CHE SONO I VOSTRI GUSTI, POTETE SCEGLIERE
TRA TUTTI I PIATTI DISPONIBILI ANCHE DAL MENU DEGUSTAZIONE,
SIAMO A VOSTRA COMPLETA DISPOSIZIONE

3 PORTATE 110
4 PORTATE 135

*HAVE FUN TO CREATE YOUR OWN TASTING MENU, YOU CAN CHOOSE
& MIX FROM ALL THE AVAILABLE DISHES ALSO FROM THE TASTING MENU,
WE ARE AT YOUR COMPLETE DISPOSAL*

3 COURSES 110
4 COURSES 135

LA DEGUSTAZIONE E' PER TUTTO IL TAVOLO
TASTING IS FOR THE ENTIRE TABLE



DESSERT

COME FACEVA LA NONNA / LIKE GRANDMA USED TO DO IT

PANNA COTTA AL CIOCCOLATO, CREMA PASTICCERA,
SPUMA AL VERMOUTH, CACAO, BISCOTTI
*CHOCOLATE PANNA COTTA, CUSTARD CREAM,
VERMOUTH FOAM, COCOA, BISQUITS*

(A: 1,3,6,7,8,12) **

30

SFOGLIATELLA

MOUSSE DI RICOTTA E VANIGLIA, GELATO AI CANDITI E CANNELLA
RICOTTA CHEESE MOUSSE, CANDIED CITRUS AND CINNAMON ICE CREAM

(A: 1,3,4,6,7,9,10,11,12)**

30

MELANZANA AL CIOCCOLATO / CHOCOLATE EGGPLANT

SFOGLIA DI MELANZANA, MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE,
GELATO AL LIQUORE "CONCERTO", TEGOLINO AL CACAO
*EGGPLANT PUFF, DARK CHOCOLATE MOUSSE,
ICE CREAM OF "CONCERTO" LIQUEUR FROM TRAMONTI, COCOA TILE*

(A: 3,5,6,7)

30

UNA CAPRESE IN COSTIERA / A CAPRESE ON THE AMALFI COAST

MANDORLA, CIOCCOLATO E LIMONE
ALMOND, THE CHOCOLATE AND LEMON

(A: 3,5,6,7,8,12) **

30

COCCOLA...MPONE

COCCO, MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE E LAMPONI
COCONUT, DARK CHOCOLATE MOUSSE, AND RASPBERRIES

(A: 1,5,6)

30



** PER LA TUTELA DELLA SALUTE DEL CONSUMATORE, I PRODOTTI (CONTRASSEGNA TI CON DUE ASTRISCHI) DELLA PESCA SOMMINISTRATI CRUDI O LE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE A BASE DI PESCE CRUDO IN QUESTO ESERCIZIO, SONO SOTTOPOSTI A TRATTAMENTI DI BONIFICA PREVENTIVA CONFORMI ALLE PRESCRIZIONI DEL REG. CE 853/04 (ALLEGATO III, SEZIONE VIII, CAPITOLO 3, LETTERA D, PUNTO 3) E DELLA CIRCOLARE MINISTERO DELLA SALUTE 17/02/2011.

* I PIATTI CONTRASSEGNA TI CON L'ASTERISCO, SONO PREPARATI CON PRODOTTI CONGELATI DI QUALITA' SUPERIORE.














** FOR CONSUMER HEALTH PROTECTION, ALL RAW FISH PRODUCE (MARKED WITH TWO STARS) IN THIS ESTABLISHMENT IS SUBJECT TO PREVENTIVE BONIFICATION TREATMENTS CONFORMING TO THE REQUIREMENT OF REG. CE 853/04 (ANNE XIII, SECTION VIII, CHAPTER 3, LETTER D, POINT 3) AND THE MINISTRY OF HEALTH CIRCULATION 17/02/2011.

* ALL DISHES MARKED WITH A STAR, ARE MADE WITH SUPERIOR QUALITY FROZEN PRODUCTS

LISTA DEGLI ALLERGENI / LIST OF ALLERGENS

GENTILE OSPITE,
VOGLIAMO AVVISARLA CHE IN BASE AL REGOLAMENTO UE N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO DEL 25 OTTOBRE 2011, LA SEGUENTE LISTA VUOLE EVIDENZIARE LE 14 FAMIGLIE DI ALLERGENI PRESENTI NEL NOSTRO MENU. LA INVITIAMO A COMUNICARE AL PERSONALE EVENTUALI ALLERGIE, AL FINE DI POTER OFFRIRE IL MIGLIORE SERVIZIO POSSIBILE PER LEI E PER I SUOI OSPITI.

DEAR GUEST,
WE WOULD LIKE TO INFORM YOU THAT ACCORDING TO THE EU REGULATION N. 1169 / 2011 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL OF 25 OCTOBER 2011.
THE FOLLOWING LIST HIGHLIGHTS THE 14 FAMILIES OF ALLERGENS IN OUR MENU. WE KINDLY INVITE YOU TO PRE-SENT ANY ALLERGIES TO THE STAFF, IN ORDER TO OFFER THE BEST POSSIBLE SERVICE FOR YOU AND YOUR GUESTS.

1 CEREALI CONTENENTI GLUTINE CEREALS CONTAINING GLUTEN 	2 CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI PEANUTS AND PRODUCTS THEREOF 	3 UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA EGGS AND PRODUCTS THEREOF 	4 PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE FISH AND PRODUCTS THEREOF 	5 ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI PEANUTS AND PRODUCTS THEREOF 	6 SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA SOYBEANS AND PRODUCTS THEREOF 
7 LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE MILK AND PRODUCTS THEREOF 	8 FRUTTA A GUSCIO NUTS 	9 SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO CELERY AND PRODUCTS THEREOF 	10 SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE MUSTARD AND PRODUCTS THEREOF 	11 SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO SESAME SEEDS AND PRODUCTS THEREOF 	12 ANIDRITE SOLFOROSA E SOLFITI SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES 
13 LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI LUPIN AND PRODUCTS THEREOF 	14 MOLLUSCHI e PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI MOLLUSCS AND PRODUCTS THEREOF 