



CENA

La Sponda è uno spazio senza tempo, illuminato ogni sera da centinaia di candele: un luogo dedicato all'incontro, al romanticismo e alla musica. Un ambiente raccolto e suggestivo, consacrato all'autentica cucina dell'Italia meridionale, a una grande selezione di vini, ai cocktail classici e al piacere della convivialità.

I piatti firmati dal nostro chef Gennaro Russo nascono in gran parte da questa terra generosa, dalle sue aziende agricole, dagli orti e dall'azzurro del Mediterraneo che si estende qui sotto. La sua cucina si fonda sull'idea di distillare ciò che il territorio offre fino alla sua essenza più pura. Come ama ricordare, realizzare qualcosa di elaborato è semplice; la vera sfida è saper fare qualcosa di autenticamente semplice.

CHEF
GENNARO RUSSO

VIAGGIO

Tonno scottato

Agrumi, fagiolini e peperoncino

(4.12)

Gamberoni rossi

Datterino Giagiù e stracciata di Bufala

(2.5.6.7.8.9.10)

‘Da Vinci’ ai Frutti di Mare

Gamberi, scampi, calamari, cozze e vongole

(1.2.9.12.14)

Branzino alle Erbe

Vongole veraci, porri e patate

(1.4.7.9.12.14)

Scamone d’agnello

Melanzane e pesche

(7.9.12)

Tiramisù

Marsala e caffè

(1.3.7.12)

TRADIZIONE

Polipetto affogato

Scarole, olive e capperi

(7.8.9.12.14)

Elicoidali alla Genovese

Tartufo nero e ricotta salata di pecora

(1.7.9.12)

Arrosto di vitello

Patate, cipolla e spinaci

(7.9.12)

Babà Napoletano

Crema Chantilly e lamponi

(1.3.7.12)

GRAN CRUDO LA SPONDA

Una selezione raffinata di quattro ostriche, due scampi, quattro gamberi rossi di Sicilia, quattro gamberetti rossi di Sicilia, due tartare di pesce, un carpaccio. Un'esperienza di gusto pregiata che celebra il mare, accompagnata da condimenti classici.

(2.4.12.14)

OSTRICHE

Gillardeau, Fin d'Eclair, Regal'Or

Plateau di sei ostriche

(12.14)

CAVIALE

Calvisius Oscietra Royal

30gr

10gr

(1.3.4.7.12)

Calvisius Beluga Royal

30gr

10gr

(1.3.4.7.12)

ANTIPASTI

Tonno scottato

Agrumi, fagiolini e peperoncino

(4.12)

Gamberoni rossi

Datterino Giagiù e stracciata di Bufala

(2.5.6.7.8.9.10)

Ricciola marinata

Pomodoro in gazpacho

(4.9.12)

Polipetto affogato

Scarole, olive e capperi

(7.8.9.12.14)

Granchio Mediterraneo

Finocchio e romana

(2.9.12)

Carpaccio di Podolica

Rucola, chiodini e Parmigiano

(1.3.5.7.8.12)

PRIMI



Risotto d'Estate

Friggitelli e cozze grigliate

20 MINUTI

(7.9.12.14)

'Da Vinci' ai Frutti di Mare

Gamberi, scampi, calamari, cozze e vongole

(1.2.9.12.14)



RAVIOLI ALL'ASTICE BLU

Ricotta, zucchine e limone

(1.2.3.7.9.12)

Elicoidali alla Genovese

Tartufo nero e ricotta

salata di pecora

(1.7.9.12)

Spaghettone ai gamberi rossi

Salicornia e Sfusato Amalfitano

(1.2.7.9.12)

Mezze Lune al tuorlo d'uovo

Ripiene di Parmigiana di melanzane

(1.3.5.7.8.9.12)

SECONDI

PESCE

Branzino alle Erbe

Vongole veraci, porri e patate
(1.4.7.9.12.14)

Dentice Mediterraneo

Pomodori, zucchine, capperi e olive
(4.7.9.12)

Astice blu alla griglia

Miscuglio di verdure estive
(2.7.12)

CARNE

Polletto ruspante alla Cacciatora

Carote, cipollotti e peperoni
(1.5.7.8.9.12)

Arrosto di vitello

Patate, cipolla e spinaci
(7.9.12)

Scamone d'agnello

Melanzane e pesche
(7.9.12)

COSTATA DI MANZO

Servita con insalatina appassita, verdure grigliate, patate al forno dorate e croccanti. Accompagnata da una selezione di salse a cura dello Chef.

PER DUE
(3.5.8.12)

CONTORNI

Gattò di patate

Classico Gattò di patate Napoletano arricchito con formaggio e cotto al forno (1.3.7.12)

Sformatino Croccante

Zucchine, Parmigiano Reggiano e fiori di zucchine, in una delicata interpretazione della tradizione mediterranea (1.7.12)

Melanzana alla caponata

Melanzana scottata ripiena di caponata d'Estate (12)

Friggitelli saltati

Peperoncini verdi saltati con aglio, basilico e datterini gialli e rossi (5.8.12)

ALLERGENI

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti derivati
3. Uova e prodotti derivati
4. Pesce e prodotti derivati
5. Arachidi e prodotti derivati
6. Soia e prodotti derivati
7. Latte e prodotti derivati (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci e prodotti derivati
9. Sedano e prodotti derivati
10. Senape e prodotti derivati
11. Semi di sesamo e prodotti derivati
12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini e prodotti derivati
14. Molluschi e prodotti derivati

In conformità con le prescrizioni previste dalla legge, il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva. Potrebbe inoltre essere stato mantenuto a temperature negative ($\leq -20^{\circ}\text{C}$ per 24 ore/ $\leq -35^{\circ}\text{C}$ per 15 ore) e aver subito trattamento di congelamento. In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari chiedi al nostro personale che provvederà a fornirti le adeguate informazioni sui nostri cibi e bevande.



LE **SIRENUSE** 1951
POSITANO