



*Menu*

# Alfea

*Il Ristorante Alfea è lieto di invitarvi in un'atmosfera accogliente e raffinata. Unitevi a noi per un'esperienza culinaria indimenticabile, dove la tradizione incontra l'innovazione. Il nostro menù include una selezione di piatti tipici della tradizione Cilentana , rivisitati con un tocco moderno dai nostri chef . Potrete gustare antipasti sfiziosi, primi piatti ricchi di sapore e secondi a base di carne e pesce di alta qualità. Non mancheranno i dolci tipici, come il cannolo cilentano , per concludere il vostro pasto in dolcezza.*



## SANSEBASTIANO

Primitivo Alfea

Nasce nel nostro vigneto nel cuore del Cilento, dove le nostre vigne affondano le radici in una terra rossa baciata dal sole.

Dalla potatura alla vendemmia manuale, seguiamo il ritmo lento che ci detta la natura proprio come facevano i nostri nonni. La nostra azienda crede in un'agricoltura rispettosa, che punta a portare in bottiglia l'essenza autentica dell'uva, senza alterarne il processo.

"È il compagno perfetto per i momenti di convivialità, eccelle con carni rosse alla brace, primi piatti della tradizione cilentana (come fusilli al castrato) o formaggi stagionati. Ma è anche un ottimo 'vino da meditazione', da gustare lentamente a fine giornata."

- **Colore:** "Un rosso rubino intenso, che anticipa la struttura del vino."
- **Profumo:** "Al naso esplode con note di prugna matura, amarena e un leggero tocco speziato di vaniglia e cacao, frutto del sapiente affinamento."
- **Gusto:** avvolgente. I tannini sono vellutati e il finale è lungo, con quel tipico ritorno di frutti rossi che invita a un secondo sorso."

"Non è solo un vino, ma il racconto della nostra famiglia. Ogni bottiglia è un invito a sedervi alla nostra tavola."

Primitivo Sansebastiano.

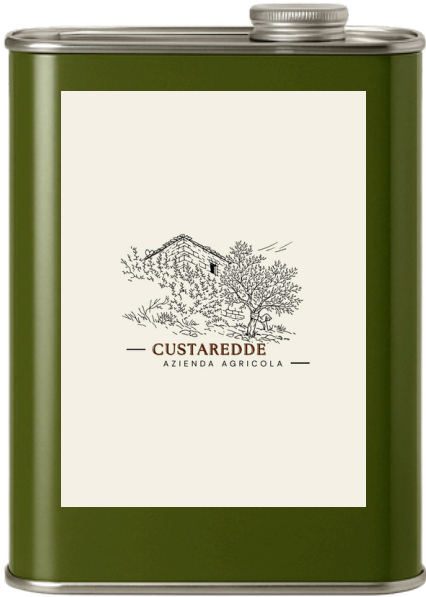
2024

18

Alfea

## OLIO EVO

---



Nasce nella azienda agricola di famiglia, principalmente la cultivar è la rotondella nota per la forma rotonda delle sue olive da cui prende il nome.

Produce un olio EVO di alta qualità, note fruttate, amare e piccanti.

L'albero è rustico, resistente al freddo e alla siccità, ma alternante nella produzione.

### Caratteristiche dell'olio

- **Profilo aromatico** : fruttato medio, con sentore di carciofo, mandorla, cicoria, cardo, menta e rosmarino
- **Gusto**: inizialmente dolce, con amaro e piccante di media intensità.
- **Abbinamenti**: ideale a crudo su insalate, bruschette, pesce, legume, carni e formaggi

Si può anche acquistare in loco

---

*Alfea*

# LEGENDA ALLERGENI

## ALERGEN LEGEND



**Glutine / *Gluten***



**Pesce / *Fish***



**Latte / *Milk***



**Crostacei / *Crustaceans***



**Frutta a Guscio / *Nuts***



**Sedano / *Celery***



**Uova / *Eggs***



**Cipolla / *Onion***



**Aglione / *Garlic***



**Alcool / *Sulphites***



**Senape / *Mustard***



**Soia / *Soy***

*Alfea*

---

## ANTIPASTI / *STARTER*

Selezione di salumi e formaggi locali  
(2 persone) 20



Verdure dell'orto, fantasie dello chef 15



Melanzane "m'buttunate" 9



Mozzarella nella mortella con alici di menaica e datterini  
del piennolo 15



Selezione di salumi di maialino nero Casertano  
(2 persone) 25



Carpaccio di carne salada 15

## PRIMI / *FIRST COURSES*

Fusilli o cavatelli al castrato, pasta di semola fatta in casa con ragù cilentano 12



Fusilli o cavatelli alla cilentana, pasta di semola fatta in casa, sugo cilentano e formaggio di capra 10



Ravioli fatti in casa ripieni di ricotta di bufala, con funghi porcini 15



Ravioli fatti in casa ripieni di ricotta di bufala, con pistacchio di bronte 15



Ravioli fatti in casa ripieni di ricotta di bufala, con tartufo 18



Ravioli fatti in casa ripieni di ricotta di bufala, con funghi porcini e pistacchio di bronte 18



Tagliatelle fatte in casa con funghi porcini 15



Alfea

---

## ***CARNI / SECOND COURSES***

|                    |     |
|--------------------|-----|
| Chianina           | 9   |
| Sashi              | 8   |
| Marchigiana        | 9   |
| Pezzata Rossa      | 8,5 |
| Picagna            | 7   |
| Polonia            | 7   |
| Fassona Piemontese | 8   |
| Red Krowa          | 8   |

taglio almeno di 1 kg, servita su pietra lavica  
prezzo all'etto

---

The logo for Alfea, featuring the word "Alfea" in a stylized, cursive script font.

## SECONDI / SECOND COURSES

|                                                                                   |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----|
| Grigliata mista agnello, pollo, salsiccia                                         | 20 |
| Coscia di pollo alla brace                                                        | 12 |
| Salsiccia alla brace                                                              | 9  |
| Entrecote alla brace                                                              | 20 |
| Scottadito di agnello alla brace , con erbe aromatiche e emulsione alla menta     | 18 |
| Coniglio in umido con cùli di pomodoro                                            | 18 |
|  |    |
| Pollo alla birra con patate                                                       | 15 |
| Costolette di agnello marinate e fritte con pane panko                            | 18 |



## CONTORNI / CONTOURS

|                                  |   |
|----------------------------------|---|
| Insalata dell'orto               | 5 |
| Verdure dell'orto di stagione    | 5 |
| Patate fresche fritte o al forno | 5 |
| Verdure grigliate                | 5 |

Alfea

---

## PIZZA CILENTANA



La pizza cilentana è una tradizionale pizza contadina, cotta in teglia e rigorosamente nel forno a legna, con impasto simile al pane.

L'uso delle farine di tipo 1, 2 ,integrale e di semola di grano duro con l'utilizzo di lievito madre fa sì che non risulti callosa dopo la cottura e dopo il raffreddamento ed è ricca di fibre e sali minerali.

Viene condita con pomodoro cotto, cacioricotta di capra cilentana, origano meridionale di montagna e olio evo prodotto dall'azienda agricola di famiglia.

## PIZZE

Cilentana, impasto integrale , sugo cotto, cacioricotta di capra ,  
olio evo 10



Marinara, focaccia con pomodorini, alici di menaica,  
capperi del cilento, olio evo e origano 10



Margherita, pomodoro, fiordilatte, olio evo 8



Culatello, fiordilatte, olio evo 12



## DESSERT

Tiramisù 6



Sufflè al cioccolato dal cuore morbido 6



Cannolo Cilentano 5



Torte 5



Gelato 5



Alfea

---

## **BIBITE**

|                       |     |
|-----------------------|-----|
| Acqua                 | 2,5 |
| Bibite 0,33           | 3,5 |
| Birra 0,33            | 4   |
| Calice di vino rosso  | 7   |
| Calice di vino bianco | 7   |
| Calice di prosecco    | 7   |

## **DIGESTIVI E GRAPPE**

|                    |   |
|--------------------|---|
| Grappe Bianche     | 5 |
| Grappe invecchiate | 5 |
| Amari              | 5 |
| Amari artigianali  | 7 |
| Whisky e rum       | 7 |



Ristorante Alfea  
località San Sebastiano 84070  
San Mauro Cilento (SA)  
Tel. 0974 1871104