

# RISTORANTE MUSE

## ANTIPASTI

### STARTERS

Polpo arrosto con salsa di provola, peperoncini verdi e pomodoro  
San Marzano semi dry €18  
*Roasted octopus with provola cheese sauces, green chillies and semi-dry San  
Marzano tomatoes (A-C)*

Baccalà in olio di cottura con gazpacho e pesto di olive Caiazzane  
*Cod in cooking oil with gazpacho and Caiazzo olives pesto (A)* €18

Uovo cotto a 62° con crema di piselli e guanciale di maialino nero  
casertano €14  
*Soft cooked egg with pea cream and black pig from Caserta (C-I-M)*

## PRIMI

### FIRST COURSES

Spaghetti al riccio di mare e pomodorini vesuviani €22  
*Spaghetti with sea urchin and Vesuvian cherry tomatoes (A-B-D)*

Linguine cacio e pepe con tartare di tonno rosso €20  
*Linguine with cacio cheese and black pepper sauce and tuna tartare (A-C-D)*

Ravioli ai tre pomodori €16  
*Ravioli filled with ricotta cheese and local tomatoes sauce (C-D-I)*

## SECONDI

### MAIN COURSES

Ricciola al forno con bouillabaisse e spinacino €24

*Baked amberjack with bouillabaisse and baby spinach (A-P)*

Tagliata di vitello da latte con salsa di pecorino e noci, rucola e pomodorino semi dry €20

*Sliced veal with pecorino cheese and walnuts sauce, rocket salad and semi-dry tomato (C-E-M)*

Parmigiana di melanzane €16

*Eggplant parmigiana (C-D-G)*

## DESSERT

Babà al rum €10

*Neapolitan rum babà (C-D-G-I)*

Cheesecake ai frutti rossi €10

*Cheesecake with red fruits (C-D-I)*

Delizia al limone Amalfitano €10

*Lemon cake (C-D-I)*