

# Ristorante MAXI

“Non ti disunire! Alla fine torni sempre a te, e torni qui. Nessuno se ne va veramente da questa città.

Tu non hai nessun dolore, hai la speranza.

E la speranza fa fare film consolatori, è una trappola.

Sient' a me: dimentica il dolore e pensa solo a te, divertiti, accusi hai fatto il cinema! Però devi avere qualcosa da dire. La fantasia, la creatività, sono falsi miti.”

“A' tiene na ' cosa a ricere?”

Ce l'hai una cosa da dire?”

*Tratto da: “È stata la mano di Dio” di Paolo Sorrentino, 2011*

“Ho poche passioni, oltre al piacere di cucinare. Una di queste è il cinema.

E la scena sopracitata è tratta da uno dei miei film preferiti, diretto dal mio regista preferito in assoluto. Il cinema è arte, capacità di esprimersi, non sempre e necessariamente nella propria veste. È un gioco che ci dà la possibilità, anche se per un periodo di tempo limitato, di immergerci in una vita che non è la nostra.

La cucina è il mio palcoscenico, e questa sala stupenda con questa terrazza incantevole, la mia scenografia.

Al centro della scena ci sono i pescatori, gli allevatori e i contadini, grazie ai quali possiamo assicurarci le protagoniste indiscusse: materie prime di qualità eccellente.

Il nostro menù è una scelta: quella di un percorso, del volersi sedere a tavola per appagare sì il palato, ma anche il cuore e l'anima.

Il nostro desiderio è che, alla fine di questa serata, possiate avere anche voi una storia da raccontare.”

*Emmanuel Scotti - Executive Chef*

*Giulia Tavolaro - Restaurant Manager*

*Carlo Gabbiano Executive - Pastry Chef*

# UNA, DOJE, TRE E QUATTRO

## È TUTTA UNA BUFALA 2-4-7-12-14

Tataki di bufalo, ricotta di bufala, turzillo mosto cotto, sardine affumicate

## MATRIMONIO IMPREVEDIBILE 1-4-7-12-14

Calamarata di Gagnano ai frutti di mare, guanciale di Nero Casertano, fagioli butiri e scarola

## TRIGLIA IN PIAZZETTA A CAPRI 1-3-4-7

Fritta in tempura sifonata, fior di latte, Gazpacho di pomodoro e basilico

## FRAGOLE BUONE BUONE 3-5-7

Fragole, lime e cetriolo, burro d'arachidi e finocchietto

Menu Degustazione: € 90

Abbinamento vini € 60

Il percorso degustazione sarà servito per tutti gli ospiti del tavolo.

Per eventuali intolleranze e allergie rivolgersi al maître di sala al fine di poterlo segnalare allo chef.

Gli allergeni presenti nella preparazione sono indicati mediante numero identificativo come da elenco allegato (Reg. CE n.1169/2011).

Le nostre materie prime sono acquistate fresche e trattate con freddo intenso (-20° C), al fine di garantirne la massima sicurezza e salubrità.

## A 4 MANI: TU E LO CHEF

Scegli un antipasto e un primo piatto da qualsiasi menù degustazione, lo Chef abbinerà al tuo percorso un secondo e un dolce.

Menu Degustazione: € 90

Abbinamento vini € 60

Il percorso degustazione sarà servito per tutti gli ospiti del tavolo.

Per eventuali intolleranze e allergie rivolgersi al maître di sala al fine di poterlo segnalare allo chef.

Gli allergeni presenti nella preparazione sono indicati mediante numero identificativo come da elenco allegato (Reg. CE n.1169/2011).

Le nostre materie prime sono acquistate fresche e trattate con freddo intenso (-20° C), al fine di garantirne la massima sicurezza e salubrità.

# CONTEMPORANEO

## IL PONTE 1-3-7-4

Biscotto al panko farcito di alici marinate alla colatura, limone di Sorrento e caffè

## NATALE IN RITARDO 1-4-7-12

Pesce azzurro ed insalata di rinforzo

## AZZARDO TRA TERRA E MARE 1-2-3-7-12-4

Fagottini di pollo alla cacciatora, scampo e tartufo nero beneventano

## QUANDO ARRIVI MANDA UN MESSAGGIO 3-4-12-14

Risotto alla pizzaiola nera di seppie

## CAMBIO DI IDENTITÀ 3-6-12

Agnello Laticauda alla brace e la sua bernese, carciofo violetto di Castellammare

## TU VUÒ FA L'AMERICANO 1-3-7-8

Cioccolato fondente, banana, caramello al frutto della passione ed arachidi salate

Menu Degustazione: € 110

Abbinamento vini € 90

Il percorso degustazione sarà servito per tutti gli ospiti del tavolo.

Per eventuali intolleranze e allergie rivolgersi al maître di sala al fine di poterlo segnalare allo chef.

Gli allergeni presenti nella preparazione sono indicati mediante numero identificativo come da elenco allegato (Reg. CE n.1169/2011).

Le nostre materie prime sono acquistate fresche e trattate con freddo intenso (-20° C), al fine di garantirne la massima sicurezza e salubrità.

## CI PENSA EMMANUEL!

Affidarsi completamente alle mani dello Chef in un percorso sensoriale unico con degustazione da 6 portate.

Menu Degustazione: € 110

Abbinamento vini € 90

Il percorso degustazione sarà servito per tutti gli ospiti del tavolo.

Per eventuali intolleranze e allergie rivolgersi al maître di sala al fine di poterlo segnalare allo chef.

Gli allergeni presenti nella preparazione sono indicati mediante numero identificativo come da elenco allegato (Reg. CE n.1169/2011).

Le nostre materie prime sono acquistate fresche e trattate con freddo intenso (-20° C), al fine di garantirne la massima sicurezza e salubrità.

# ARTIGIANATO GASTRONOMICO

## “O PESCE FIJUTO” : UNA DOLCE FIABA DEI PESCATORI DI UN TEMPO 1-3-4-7

Pane, pomodoro, prezzemolo, aglio ed olio extra vergine di oliva di Montechiaro

## COME IL MAIALE CON LE MELE 1-7-6-12

Maialino nero Casertano, mela annurca, anguilla affumicata, cipollotto nocerino

## INTRAMONTABILE 1-3-7-12-14

Bottoni di coda stufata, ostrica, zuppa di prosciutto e basilico

## SCALO DI PROCIDA 1-14

Linguine di Gragnano arrostiti, insalata di limoni e ricci di mare

## BENEDETTA PRIMAVERA 3-4-7-12

Rollatina di rombo, verdure primaverili e fiori eduli, salsa Beurre blanc

## ASPARAGI 'MBRIACHI 8-10-12

Asparagi bianchi e verdi, salsa di birra e senape, mandorle fresche

## BOCCA DI ROSA

Ciliegia, yogurt di bufala e lamponi

## COCCO BELLO, COCCO DI MAMMA 1-3-7

Cocco, caffè, vaniglia e miele

Menu Degustazione: € 130

Abbinamento vini € 110

Il percorso degustazione sarà servito per tutti gli ospiti del tavolo.

Per eventuali intolleranze e allergie rivolgersi al maître di sala al fine di poterlo segnalare allo chef.

Gli allergeni presenti nella preparazione sono indicati mediante numero identificativo come da elenco allegato (Reg. CE n.1169/2011).

Le nostre materie prime sono acquistate fresche e trattate con freddo intenso (- 20° C), al fine di garantirne la massima sicurezza e salubrità.

### INFO TRATTAMENTO ABBATTIMENTO E ALLERGENI

IL NOSTRO PESCATO VIENE ACQUISTATO FRESCO E TRATTATO CON FREDDO INTENSO (-20° C), AL FINE DI GARANTIRNE LA MASSIMA SICUREZZA E SALUBRITÀ.

IL PESCE DESTINATO A ESSERE CONSUMATO CRUDO È STATO SOTTOPOSTO A TRATTAMENTO DI BONIFICA PREVENTIVA CONFORME ALLE PRESCRIZIONI DEL REGOLAMENTO (CE) 853/2004, ALLEGATO III, SEZIONE VIII, CAPITOLO 3, LETTERA D, PUNTO 3

