

PRIMAVERA 2024

“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

COLAZIONE ALTERNATIVA SERALE 1.3.7

Baccalà, chutney di frutti rossi, pan brioche, latte di capra

MATRIMONIO IMPREVEDIBILE 1.3.7

Calamarata di Gragnano ai frutti di mare, guanciale di Nero Casertano, fagioli butirri e scarola

TRIGLIA IN PIAZZETTA A CAPRI 1.3.7.8

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

FRAGOLE BUONE BUONE 1.3.7.8

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

Menu Degustazione: € 90

Il percorso degustazione sarà servito per tutti gli ospiti del tavolo

Ad ogni percorso è possibile abbinare una degustazione di vini a calice selezionati dal nostro sommelier

Non è possibile ordinare mezze porzioni o piatti à la carte.

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 a Sua scelta.

Menu Degustazione: € 90

Il percorso degustazione sarà servito per tutti gli ospiti del tavolo

Ad ogni percorso è possibile abbinare una degustazione di vini a calice selezionati dal nostro sommelier

Non è possibile ordinare mezze porzioni

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 1.2.3.7

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

NATALE IN RITARDO 4.7.8.12

Pesce azzurro ed insalata di rinforzo

AZZARDO TRA TERRA E MARE 3.7

Fagottini di pollo alla cacciatora, scampo e tartufo nero beneventano

QUANDO ARRIVI MANDA UN MESSAGGIO 1.4.7

Risotto alla pizzaiola nera di seppie

CAMBIO DI IDENTITA' 1.3.7

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

TU VUÒ FA L'AMERICANO 1.2.4

Cioccolato fondente, banana, caramello, arachidi salate

Menu Degustazione: € 110

Il percorso degustazione sarà servito per tutti gli ospiti del tavolo

Ad ogni percorso è possibile abbinare una degustazione di vini a calice selezionati dal nostro sommelier

Non è possibile ordinare mezze porzioni

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 degustazione e sensoriale unico.

Menu Degustazione: € 110

Il percorso degustazione sarà servito per tutti gli ospiti del tavolo

Ad ogni percorso è possibile abbinare una degustazione di vini a calice selezionati dal nostro sommelier

Non è possibile ordinare mezze porzioni

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

COME IL MAIALE CON LE MELE 1.2.3.7

Maialino da latte, mela e sedano, anguilla affumicata

“O PESCE FIJUTO”: UNA DOLCE FIABA DEI PESCATORI DI UN TEMPO 4.7.8.12

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

INTRAMONTBILE 3.7

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

E' SPAGHETTI D'O PUVERIELLO 1.4.7

Spaghetti di Gragnano, pecorino di Laticauda, uovo biologico

BENEDETTA PRIMAVERA 1.3.7

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

ASPARAGI 'MBRIACHI 1.2.4

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

BOCCA DI ROSA 1.2.4

Ciliegia, yogurt di bufala e lamponi

COCCO BELLO, COCCO DI MAMMA 1.2.4

Cocco, caffè, vaniglia e miele

Menu Degustazione: € 130

Il percorso degustazione sarà servito per tutti gli ospiti del tavolo

Ad ogni percorso è possibile abbinare una degustazione di vini a calice selezionati dal nostro sommelier

Non è possibile ordinare mezze porzioni

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