

# Il Menù





È una pratica rituale che si consuma attorno a un tavolo, con  
estrema disciplina in un tempo che ritorna sempre.

Puntuale e in egual misura.

Un sodalizio di donne e uomini fanno sì che, precisamente, ciò  
accada.

Un nucleo umano operante e crescente, generatore di forza.

Un circolo sodale che tiene insieme le mani attorno alla fiamma  
accesa, affinché il soffio oscuro non la spenga.

Domenico Romeo

# Menù Degustazione

Per chi non vuole scegliere

I menù degustazione sono da considerarsi a mano libera degli chef Maurizio e Armando Sciarrone.

Vogliono essere l'espressione della nostra essenza, una cucina concreta pragmatica, diretta e senza fronzoli.

Accogliamo la sperimentazione fintantochè non infici il sapore ultimo, il gusto. Pochi ingredienti, fiutati dallo stomaco, dall'umore e dall'intuito, al fine di produrre armonia ed equilibrio tra loro.

La Famiglia Sciarrone.

**Menù Degustazione 5 portate 50 euro**

**Menù Degustazione 7 portate 70 euro**

(Il menù degustazione viene servito per l'intero tavolo)

Si prega, prima di ordinare, di prendere visione delle indicazioni relative alla presenza di allergeni e derivati fornite dal personale.

Coperto 3 euro



# À la Carte

## Antipasti

### I crudi

\*Gamberi, zucchine alla scapece, squacquerone di bufala €20

\*Sashimi mediterraneo €16

\*Carpaccio di cernia e insalata di porcini €20

\*Involtini di ricciola e "pani cunzatu" €18

\*Gran crudo De Gustibus €50

\*Tris € 22 o Quater € 30

\*Gamberoni € 110 al kg

### Le ostriche

\*Regal Oro calibro 2 € 8 al pz

### I caldi

\* Polpo e patate , zucchine fritte e terra di olive €16

\*Arancino di cernia e salsa di datterino €16

\*Totani, purea di melanzane arrostate, pomodorini confit e basilico €16

\*Alici ripiene, peperoni friggirelli e maionese di casa €15

\*Tris € 22 o Quater € 28

### L'intruso

\* Tartare di fassona, burrata, pomodorini confit e capperi €18

## **Primi**

\*Spaghetti ai ricci €32

\*Mezzi paccheri alla ghiotta di pesce spada €15

\*Pasta patate e mare €18

\*Ravioli, crudo e cotto di gamberi €22

\*Spaghetti ai crostacei €25

## **L'intruso**

\*Ravioli e stracotto di fassona al vino bianco €16

## **Secondi**

\*I Totanetti ripieni, scarola e pomodorini confit €18

\*Tonno scottato, patate affumicate e cipolla caramellata €20

\*Cernia, pistilli di zafferano e porcini €24

## **Gli intrusi**

\*Uovo 64 gradi, fondo di pollo, parmiggiano di bufala e tartufo bianco €32

\*Capicollo affumicato di maiale, purè di patate e verdura ripassata €18

I nostri crudi sono stati sottoposti ad abbattimento di temperatura (-23° ) a garanzia di salubrità e qualità nel rispetto delle norme sanitarie in vigore.  
Si prega, prima di ordinare, di prendere visione delle indicazioni relative alla presenza di allergeni e derivati fornite dal personale secondo il Regolamento 1169/2011 UE.  
Alcuni prodotti possono essere stati abbattuti secondo la normativa in vigore D. Leg.Pres. Rep.110/97.





"Atto continuo" - particolare Opera di Domenico Romeo per De Gustibus