

# 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

\*Carpaccio di pescato all'arrabiata €18

\*Sashimi mediterraneo €16

\*Gamberi, purea di favette fresche e squacquerone di bufala €20

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

\*Battuto di scampi e vinaigrette al finocchietto selvatico €28

\*Gran crudo De Gustibus €50

\*Tris € 22 o Quater € 30

\*Gamberoni € 110 al kg

### Le ostriche

\*Ostriche Regal Oro calibro 2 € 8 al pz

\*Ostriche Royal David Hervè calibro 3 €6 al pz

### I caldi

\*Polpo rosolato, patate e peperoni €16

\*Suppli di moscardini alla Luciana, olive e cucunci €18

\*Gamberi al vapore, insalatina di carciofi e maionese al lime €20

\*Totani, purea di melanzane affumicate e erbe di campo €16

\*Tris €22 o Quater €30



## Primi

\*Spaghetti, cozze di "ganzirri" e pomodorini del piennolo €15

\*Pasta patate e mare €18

\*Tagliolini, crudo di gamberi e tartufo bianchetto €35

\*Ravioli con crudo e cotto di gamberi €24

\*Mezzi paccheri alla ghiotta di ricciola €15

## L'intruso

\*Ravioli, ossobuco, pistilli di zafferano €18

## Secondi

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

\*Rotolo di verza, baccalà e cavolfiore €25

\*Roll di pesce spada, melazane arrosto e salsa verde €25

\*Cernia, funghi cardoncelli e salsa al vino bianco €26

\*Pescato del giorno € 60/80 al kg

## Gli intrusi

\*Stracotto di manzo al vino bianco, purè di patate e verdura ripassata €20

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