

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, patate, zucchine fritte e olive €18

*Arancino di cernia, vellutata di datterino €16

*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

*Spaghetti e astice €32

*Mezzi paccheri alla ghiotta di ricciola €15

L'intruso

*Ravioli, ossobuco, pistilli di zafferano €18

Secondi

*Tonno scottato, patate affumicate, cipolla caramellata €20

*Totanetti ripieni alla pizzaiola €20

*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