

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, acqua di pomodoro e squacquerone di bufala €20

*Involtini di ricciola e "pani cunzatu" €18

*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 Galon Poget calibro 3 €5 al pz

I caldi

*Polpo, patate, zucchine fritte e olive €18

*Patate, porcini e gamberi €20

*Alici ripiene, peperoni friggirelli e maionese alle erbe €16

*Arancino di cernia e vellutata di datterino €16

*Tris €22 o Quater €30

Primi

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

*Spaghetti, vongole e fiori di zuccina €20

*Pasta patate e mare €18

*Ravioli con crudo e cotto di gamberi €24

*Struncatura e alici ripiene €16

*Mezzi paccheri alla ghiotta di ricciola €15

L'intruso

*Ravioli alla parmigiana €18

Secondi

*Tonno scottato, patate affumicate, cipolla caramellata €20

*Cernia, salsa al vino bianco e porcini €28

*Roll di pesce spada, melanzane affumicate e salsa verde €25

*Involtino di spatola, caponata e provola fresca €18

*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