

# 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

\*Carpaccio di cernia e insalatina di porcini €24

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

\*Sashimi mediterraneo €18

\*Tris € 24 o Quater € 32

\*Gamberoni € 120 al kg

### I caldi

\*Polpo, patate e zucchine fritte €18

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

\*Cupolette di melanzane con cozze al gratin €16

\*Arancino di cernia e vellutata di datterino €16

\*Tris €24 o Quater €32

## Primi

\*Spaghetti, vongole e fiori di zuccina €20

\*Pasta patate e mare €18

\*Ravioli con crudo e cotto di gamberi €24

\*Mezzi paccheri alla ghiotta di ricciola €15

## L'intruso

\*Ravioli alla parmigiana €18

## Secondi

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

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

\*Totani, fagioli borlotti freschi, nduja e rosmarino €20

\*Zuppetta di patate, porcini e crostacei €25

\*Pescato del giorno € 60/80 al kg

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