

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 e zucchine alla scapece €20

*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

Le ostriche

*Ostriche Royal David Herve calibro 3 €5 al pz

*Ostriche Regal Oro calibro 2 €8 al pz

I caldi

*Polpo rosolato, macco di fave e cicoria selvatica €18

*Totani, fagioli borlotti freschi, nduja e rosmarino €18

*Frittelle di baccalà e porcini €20

*Arancino di cernia e vellutata di datterino €16

*Tris €24 o Quater €32

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.

Primi

*Spaghetti, vongole, fiori di zuccina e zucchine €20

*Pasta patate e mare €18

*Ravioli con crudo e cotto di gamberi €24

*Mezzi paccheri alla ghiotta di ricciola €15

*Struncatura, cime di rapa, pesce stocco e pomodorini confit €16

L'intruso

*Ravioli alla parmigiana €18

Secondi

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

*Alici ripiene, peperoni friggirelli, maionese alle erbe €18

*Zuppetta di patate, porcini e crostacei €25

*Cernia, porro, capperi e alloro €26

*Spatola, purè di zucca, verdura ripassata €18

*Pescato del giorno € 60/80 al kg

L'intruso

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

Contorni

*Porcini arrosto €12

*Caponata €8

*Verdura ripassata €6



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