

# 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 €18

\*Gamberi, purea di fave fresche, squacquerone di bufala €20

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

\*Sashimi mediterraneo €18

\*Tris € 24 o Quater €32

\* Gran Crudo €50

### I caldi

\*Polpo rosolato, patata affumicata, cicoria e pomodorini confit €18

\*Arancino di cernia e vellutata di datterino €16

\*Frittelle di baccalà, carciofi, salsa pil pil €18

\*Cupolette di melanzane con le cozze €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

\*Ravioli con crudo e cotto di gambero €24

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

\*Mezzi paccheri alla ghiotta di pescato €15

\*Spaghetti al nero di seppia €18

\*Pasta patate e mare €18

## L'intruso

\*Tortelli alla cacciatora di coniglio €20





## Secondi

\*Millefoglie di pesce spada, melanzane, fior di latte e basilico €26

\*Calamari ripieni alla pizzaiola €22

\*Baccalà e funghi cardoncelli €27

\*Tonno alalunga, carciofi arrostiti e salsa al vino bianco €20

\*Pescato del giorno € 60/80 al kg





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

