

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

*Involtini di ricciola e "pani cunzatu" €18

*Carpaccio di pescato "alla puttanesca" €18

*Gamberi, bietoline, limone e squacquerone di bufala €22

*Sashimi mediterraneo €18

*Gran Crudo €50

*Tris € 24 o Quater €32

Le ostriche

*Ostriche "Royale David Herve" calibro numero 3 €6 al pz

*Ostriche "Bora" Italia calibro numero 2 €8 al pz

I caldi

*Polpo rosolato, macco di fave e cime di rapa €18

*Crocchetta di patate, baccalà e tartufo nero €26

Polpettine di ricciola, maionese alle erbe e cipolla caramellata €16

*Arancino di cernia e vellutata di datterino €16

*Zuppetta di patate, cicoria e 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

*Tagliolini, crudo di gambero e tartufo bianco €48

*Spaghetti vongole e broccoli €20

*Spaghetti all'aragosta €40

*Mezzi paccheri alla ghiotta di pescato €15

*Pasta patate e mare €18

*Ravioli, crudo e cotto di gamberi €24

L'intruso

*Tortelli al brasato, tartufo nero €25





Secondi

*Tortiera di alici, scarola, caciocavallo e pomodori secchi €18

*Calamari ripieni, verdura selvatica, patata affumicata €24

*Totani, fagioli bianchi, nduja €22

*Pescato del giorno € 60/80 al kg

L'intruso

*Uova ctb, morbido di patate, demiglace, parmigiano e tartufo bianco €30

*Stracotto al vino bianco, purè di patate e verdura ripassata €22



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

