

# 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

\*Carpaccio di pescato e tartufo bianco €35

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

\*Sashimi mediterraneo €18

\*Gran Crudo €50

\*Gamberoni €120 al kg

\*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, gambero e tartufo nero €26

\*Arancino ripieno al nero di seppia, salsa alla luciana, prezzemolo €18

\*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, tartufo bianco €40

\*Ravioli con crudo e cotto di gambero €24

\*Spaghetti vongole e broccoli €20

\*Spaghetti agli scampi €25

\*Mezzi paccheri alla ghiotta di pescato €15

\*Pasta patate e mare €18

## L'intruso

\*Tortelli al brasato e tartufo nero €25





## Secondi

\*Cotoletta di Alalunga, cipolla caramellata e maionese alle erbe €20

\*Calamari ripieni, verdura selvatica, patata affumicata €24

\*Cernia, salsa al vino bianco, funghi cardoncelli €28

\*Totani, fagioli bianchi, nduja €22

\*Pescato del giorno € 60/80 al kg

## L'intruso

\*Uova ctb, morbido di patate, demiglace, parmigiano e tartufo nero €22

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





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

