

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 insalata di porcini €25

*Calamari e vinaigrette al finocchietto selvatico €18

*Carpaccio di pescato e tartufo nero €28

*Gamberi, bietoline, squacquerone di bufala €22

*Sashimi mediterraneo €18

*Gran Crudo €50

*Gamberoni €120 al kg

*Tris €24 o Quater €32

L'intruso

*Tartare di manzo, tartufo nero e burrata di bufala €24

Le ostriche

*Ostriche "Bora Italia" calibro numero 3 €6 al pz

I caldi

*Polpo rosolato, purea di patate affumicate, olive e pomodorini confit €18

*Arancino di cernia e vellutata di datterino €18

*Totani e fagioli bianchi €18

*Zuppetta di patate, porcini e gamberi €22

*Crocchetta di patate, tartufo nero e gamberi €26

*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 €25

*Spaghetti vongole e porcini €22

*Mezzi paccheri, cime di rapa e cozze €16

*Pasta patate e mare €18

*Spaghetti con i ricci €30

L'intruso

*Tortelli, ragù bianco, ovoli e porcini €22





Secondi

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

*Ricciola, salsa al vino bianco, porcini €28

*Lampuga alla ghiotta €22

*Pescato del giorno € 60/80 al kg

L'intruso

*Uovo 64° , patate, parmigiano, tartufo nero e demiglance €20



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

