

UN CALOROSO BENVENUTO AL MAXI

“In effetti, la decadenza del mondo non è forse cominciata a partire dal Crème Caramel? Poi siamo precipitati nel risotto allo champagne, inghiottiti da pennette alla vodka, addirittura il maltagliato al profumo di rosa, consegnandoci al fallimento lucido, lineare. Il mondo cambia a seconda dei menù, e noi che non ce ne rendiamo conto.”

Paolo Sorrentino

“Non abbiamo certo la pretesa di cambiare il mondo con i nostri menù, ma ci teniamo a farglielo vedere attraverso i nostri occhi, che si muovono vispi e vivaci, dettati da una passione incontrollabile che passa per le mani di contadini, pescatori ed artigiani. Basandoci sulla stagionalità, sulla tecnica e sul rispetto della materia prima. Siamo sicuri questo basti ad osservare, almeno per stasera, il mondo stesso con occhi diversi. ”

Executive Chef Emmanuel Scotti

Giulia Tavolaro
Restaurant Manager

ARDENTE - MENTE

Molluschi locali ripieni di salsiccia e friarielli , provola e frisella 1- 14- 7

Linguina "Dei Campi" con salsa di cozze alla griglia, ricci di mare e salicornia 1-14-12- 4

Pesce povero arrostito su foglie di Limone, zuppa di fagioli Butirri e zenzero, pane di segale
4-1-8

Pavlova Esotica 3-7

Menù degustazione: € 70

Il percorso degustazione sarà servito per tutti gli ospiti del tavolo

Ad ogni percorso è possibile abbinare una degustazione di vini a calice selezionati dal nostro sommelier

Non è possibile ordinare mezze porzioni

Per eventuali intolleranze e allergie, rivolgersi al maître di sala al fine di poterlo segnalare allo chef

Gli allergeni presenti nella preparazione sono indicati mediante numero identificativo come da elenco allegato (Reg. CE n 1169/2011)

Le nostre materie prime sono acquistate fresche e trattate con freddo intenso (-20° C), al fine di garantirne la massima sicurezza e salubrità

SCALO DI PROCIDA

Scampo, lingua di manzo, limone e salsa al cipollotto nocerino 2-7-6

Bottoncini d'agnello di Laticauda, tartufi di mare, zuppa di prosciutto e basilico 1-14-7

Coralli di Gragnano in minestra maritata di mare 1-14-9

Pesce bianco alla plancia, cavolfiore, tartufo, beurre blanc 4-7-12

Nocciola di Giffoni, caffè e fondente Guanaja 70% 7-8-3

Menù degustazione: € 80

Il percorso degustazione sarà servito per tutti gli ospiti del tavolo

Ad ogni percorso è possibile abbinare una degustazione di vini a calice selezionati dal nostro sommelier

Non è possibile ordinare mezze porzioni

Per eventuali intolleranze e allergie, rivolgersi al maître di sala al fine di poterlo segnalare allo chef

Gli allergeni presenti nella preparazione sono indicati mediante numero identificativo come da elenco allegato (Reg. CE n 1169/2011)

CAMBIO ROTTA

Gambero rosso locale, sedano, mela verde,
bottarga di muggine e ricotta di bufala 2-7-9

Tartare di pancia di bufalo 1- 3 - 6 - 7-10-11
Tuorlo d'uovo, salsa verde e pane affumicato

Spaghettoni, burro, caviale Baeri, pesce azzurro 1-7-4

Una triglia a Capri 1 - 3 - 4 - 5 - 6-7-10-11

Tagliata di vitellina da latte beneventana, polenta, funghi e misticanza 1 - 7

Banana, caramello, pop corn e arachidi 1 - 2 - 5 - 8

Menù degustazione: € 90

Il percorso degustazione sarà servito per tutti gli ospiti del tavolo

Ad ogni percorso è possibile abbinare una degustazione di vini a calice selezionati dal nostro sommelier

Non è possibile ordinare mezze porzioni

Per eventuali intolleranze e allergie, rivolgersi al maître di sala al fine di poterlo segnalare allo chef

Gli allergeni presenti nella preparazione sono indicati mediante numero identificativo come da elenco allegato (Reg. CE n 1169/2011)

Le nostre materie prime sono acquistate fresche e trattate con freddo intenso (-20° C), al fine di garantirne la massima sicurezza e salubrità

CI PENSA LO CHEF!

70 Euro

Un percorso di 4 Portate , frutto di una scelta studiata tra i due percorsi degustativi a discrezione del nostro Executive Chef.

Il percorso degustazione sarà servito per tutti gli ospiti del tavolo

Ad ogni percorso è possibile abbinare una degustazione di vini a calice selezionati dal nostro sommelier

Non è possibile ordinare mezze porzioni

Per eventuali intolleranze e allergie, rivolgersi al maître di sala al fine di poterlo segnalare allo chef

Gli allergeni presenti nella preparazione sono indicati mediante numero identificativo come da elenco allegato (Reg. CE n 1169/2011)

Le nostre materie prime sono acquistate fresche e trattate con freddo intenso (-20° C), al fine di garantirne la massima sicurezza e salubrità

ANTIPASTI:

Molluschi locali ripieni di salsiccia e friarielli, provola e frisella ¹⁻⁷⁻¹²⁻¹⁴	€ 24.00
Tartare di pancia di bufalo scottata, tuorlo d'uovo, ^{1- 3 - 6- 7-10-11} salsa verde e pane affumicato	€ 26.00
Lattughino arrostito, salsa al mais tostato, mandorla e ⁸ rucola selvatica	€ 22.00
Scampo, lingua di manzo, limone e salsa al cipollotto Nocerino ²⁻⁷	€ 26.00
Gambero rosso locale, sedano, mela verde, bottarga di muggine e ricotta di Bufala ²⁻⁷⁻⁹	€ 26.00

PRIMI PIATTI

- Linguina "Dei Campi" con salsa di cozze alla griglia ¹⁻¹⁴⁻¹²⁻⁴
ricci di mare e salicornia € 28.00
- Spghettini, burro, caviale Baeeri, pesce azzurro ¹⁻⁷⁻⁴ € 28.00
- Bottoncini farciti di stracotto di spalla di agnello laticauda, ¹⁻⁶⁻⁷⁻¹⁰⁻¹¹⁻¹⁴
tartufi di mare, zuppa di prosciutto e basilico € 26.00
- Coralli di Gragnano in minestra maritata di mare ¹⁻¹⁴⁻⁹ € 26.00
- Risotto di semola, zucca, liquirizia e fiori eduli ¹⁻⁷ € 26.00

SECONDI PIATTI

Pesce povero arrostito su foglie di Limone, ⁷⁻⁴⁻¹
zuppa di fagioli Butirri e zenzero, pane di segale

€ 30.00

Pesce bianco alla plancia, cavolfiore, tartufo, beurre blanc ⁷⁻⁴

€ 30.00

Una triglia a Capri ¹⁻³⁻⁴⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁻¹⁰⁻¹¹

€ 26.00

Tagliata di vitellina da latte beneventana, polenta, funghi e misticanza ¹

€ 32.00

Carciofo di Castellammare, taeggio di bufala, cardoncelli e tartufo nero ⁷

€ 24.00

DESSERT

Banana, caramello, pop corn e arachidi 1-2-5-8

€ 20.00

Pavlova esotica 3-7

€ 20.00

Nocciola di Giffoni, caffè e fondente Guanaja 70% 7-8-3

€ 22.00

Soufflè al Limone ,cardamomo, vaniglia 7-3-8

€ 25.00

INFO TRATTAMENTO ABBATTIMENTO E ALLERGENI

IL NOSTRO PESCATO VIENE ACQUISTATO FRESCO E TRATTATO CON FREDDO INTENSO (-20° C), AL FINE DI GARANTIRNE LA MASSIMA SICUREZZA E SALUBRITÀ

IL PESCE DESTINATO A ESSERE CONSUMATO CRUDO È STATO SOTTOPOSTO A TRATTAMENTO DI BONIFICA PREVENTIVA CONFORME ALLE PRESCRIZIONI DEL REGOLAMENTO (CE) 853/2004,

ALLEGATO III, SEZIONE VIII, CAPITOLO 3, LETTERA D, PUNTO 3