Benvenuti al Maxi!

Ogni piatto nasce da un'idea, ma prende forma solo attraverso le mani, i volti e la terra che lo rendono possibile. I nostri percorsi sono in dialogo continuo con la nostra identità ed il territorio che ci circonda, tra la creatività ed il rispetto della materia prima, tra chi produce con cura e chi accoglie con attenzione.

Gli ingredienti arrivano da fornitori che conosciamo per nome, aziende locali che condividono con noi una visione fatta di stagionalità, qualità e responsabilità.

Da qui nasce una cucina che racconta il mare, l'orto ed il tempo che scorre, senza forzature.

Il menù vegetale è parte integrante di questo racconto: una scelta consapevole, capace di dare voce alla biodiversità e al lavoro agricolo che ci circonda.

A guidare tutto, l'idea di accoglienza: un'esperienza pensata per far sentire ogni ospite come a casa.

Emmanuel Scotti – Executive Chef

Giulia Tavolaro – Restaurant Manager

Sulla cresta dell'onda

Benvenuto dalla cucina

Ricciola 3-4-9
Ceviche mediterranea, limone bio di Sorrento, finocchio, brodo di coriandolo

Astice alla brace 2-3-7-12
Pomodori pixel locali, basilico, mozzarella di bufala campana d.o.p.

Linguina 1-3-4-14
Zuppetta di murena, emulsione ai ricci, lattuga di mare

Quando arrivi manda un messaggio 7-14
Risotto, pizzaiola di seppie al nero ed il loro ragù ristretto, salsa al chorizo

Rombo chiodato 3-4-14
Cotto in foglie di agrumi, cannolicchi, fagiolini, lattuga

Triglia 1-3-4-7-12-14
In tempura croccante, salsa tartara di mare, cozze, cremoso di peperoncini di fiume

Dolci e dolcezze

EURO 140 P.P.

Abbinamento vini € 100 p.p.

Il percorso degustazione sarà servito per tutti gli ospiti del tavolo.
Per eventuali intolleranze e allergie rivolgersi al mâitre 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.

Radici in viaggio

Benvenuto dalla cucina

La merenda di Ciccio 1-2-3-7-12

Katsu-sando di coniglio all'ischitana, gambero rosso e rafano

Agnello Laticauda in prima corsa 1-7

Calamarata orientale mantecata con soffritto di agnello Laticauda, provolone del Monaco, pesto

Bottoni di pasta fresca 1-3-7-9-12

Ripieni di braciola napoletana, blanchette di caprino, zuppa di prosciutto e levistico

Agnello Laticauda in seconda corsa 1-3

Lombo alla brace, farro al mosto cotto, coscia in pizza di scarole

Piccione di Laura Peri 10-12

Peperone ripieno, vinaigrette alla senape, erbe amare dell'Agro Sarnese-Nocerino

Dolci e dolcezze

EURO 130 P.P.

Abbinamento vini € 90 p.p.

Il percorso degustazione sarà servito per tutti gli ospiti del tavolo.
Per eventuali intolleranze e allergie rivolgersi al mâitre 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.

Materia Verde

in collaborazione con l'azienda agricola "*L'Arcangelo*"

Benvenuto dalla cucina

Pomodoro 12

Pesche, basilico

Gnocchi di patate 1-3-8

Zucchine San Pasquale, mandorle, olive nere di Leccino

Crocchettine di cicerchie dei Campi Flegrei 1-3-11-12

Tahina, salsa verde, cipolla ramata di Montoro in agrodolce

EURO 80 P.P.

Abbinamento vini € 60

Il percorso degustazione sarà servito per tutti gli ospiti del tavolo.
Per eventuali intolleranze e allergie rivolgersi al mâitre 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.

A modo mio!

Cinque portate salate ed un dessert a scelta dello Chef, valido in esclusiva per tutto il tavolo

EURO 120 P.P.

Abbinamento vini € 90

Il percorso degustazione sarà servito per tutti gli ospiti del tavolo.
Per eventuali intolleranze e allergie rivolgersi al mâitre 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.

La carta
Antipasti

Ricciola 3-4-9

Ceviche mediterranea, limone bio di Sorrento, finocchio, brodo di coriandolo

EURO 25

Astice alla brace 2-3-7-12

Pomodori pixel locali, basilico, mozzarella di bufala campana d.o.p.

EURO 30

La merenda di Ciccio 1-2-3-7-12

Katsu-sando di coniglio all'ischitana, gambero rosso e rafano

EURO 20

Pomodoro 12

Pesche, basilico

EURO 20

La scelta alla carta è consentita optando minimo per due portate salate a persona

Per eventuali intolleranze e allergie rivolgersi al mâitre 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.

La carta
Primi Piatti

Linguina 1-3-4-14

Zuppetta di murena, emulsione ai ricci, lattuga di mare

EURO 30

Quando arrivi manda un messaggio 7-14

Risotto, pizzaiola di seppie al nero ed il loro ragù ristretto, salsa al chorizo

EURO 30

Agnello Laticauda in prima corsa 1-7

Calamarata orientale mantecata con zuppa forte di agnello Laticauda, provolone del Monaco, pesto

EURO 30

Gnocchi di patate 1-3-8

Zucchine San Pasquale, mandorle, olive nere di Leccino

EURO 25

La scelta alla carta è consentita optando minimo per due portate salate a persona

Per eventuali intolleranze e allergie rivolgersi al mâitre 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.

La carta
Secondi Piatti

Rombo chiodato 3-4-14

Cotto in foglie di agrumi, cannolicchi, fagiolini, lattuga

EURO 35

Triglia 1-3-4-7-12-14

In tempura croccante, salsa tartara di mare, cozze, cremoso di peperoncini di fiume

EURO 35

Agnello Laticauda in seconda corsa 1-3

Lombo alla brace, farro al mosto cotto, coscia in pizza di scarole

EURO 35

Piccione di Laura Peri 10-12

Peperone ripieno, vinaigrette alla senape, erbe amare dell'Agro Sarnese-Nocerino

EURO 40

Crocchettine di cicerchie dei Campi Flegrei 1-3-11-12

Tahina, salsa verde, cipolla ramata di Montoro in agrodolce

EURO 25

La scelta alla carta è consentita optando minimo per due portate salate a persona

Per eventuali intolleranze e allergie rivolgersi al mâitre 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.