

## 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

## Il benvenuto della cucina

### Ricciola 3-4-9

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

### Scampo 2-3-8-12

Mandorle, asparagi, peschiole acerbe

### Linguina 1-3-4-14

Broccoli, vongole veraci, emulsione ai ricci 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

Cotto in foglie di agrumi, insalatina di verdure primaverili, cannolicchi e lattuga

### Scorfano locale 4-12-14

Ceci, ostriche, puntarelle, brodetto

## Dolci e dolcezze



Abbinamento vini € 100 p.p.

Il percorso degustazione sarà servito per tutti gli ospiti del tavolo.

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.

# Radici in viaggio

Benvenuto dalla cucina

## Bufalo <sup>3-12</sup>

Tataki, porro, spinaci, nespole e tartufo nero beneventano

## Agnello Laticauda in prima corsa <sup>1-7</sup>

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

## Tokyolitano <sup>1-3-7</sup>

Tagliolini di semola tostata in brodo di carne, braciola di diaframma, uovo croccante, gremolada e musetto di vitello

## Agnello Laticauda in seconda corsa <sup>1-3</sup>

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

## Piccione di Laura Peri <sup>12</sup>

Bietole, rape, more e salsa diavola

## 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 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.

# Materia Verde

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

Benvenuto dalla cucina

## Carciofo violetto <sup>7</sup>

Limone salato, mozzarella di bufala campana d.o.c.

## Tofette di Gragnano <sup>1-3</sup>

Fagioli Butirri, pomodoro e alghe

## Uova di Araucana <sup>3-7</sup>

Glassato all'acetosa, piselli, cipollotto arrosto, aglio nero

Dolci e dolcezze

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 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.

## 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 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.

## La carta Antipasti

### Ricciola 3-4-9

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

EURO 25

### Scampo 2-3-8-12

Mandorle, asparagi, peschiole

EURO 30

### Bufalo 3-12

Porro, spinaci, nespole e tartufo nero beneventano

EURO 25

### Carciofo violetto 7

Limone salato, mozzarella di bufala campana d.o.c.

EURO 25

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

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 garantire la massima sicurezza e salubrità.

## La carta Primi Piatti

### Linguina 1-3-4-14

Broccoli, vongole veraci, emulsione ai ricci di mare

EURO 32

### Quando arrivi manda un messaggio 7-14

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

EURO 30

### Agnello Laticauda in prima corsa 1-7

Candele, soffritto di agnello Laticauda, provolone del Monaco, pesto di basilico

EURO 30

### Tofette di Gragnano 1-3

Fagioli Butirri, pomodoro e alghe

EURO 25

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



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.

## La carta Main Course

### Rombo chiodato 3-4

Cotto in foglie di agrumi, kimchi di verdure primaverili, cannolicchi e lattuga

EURO 35

### Scorfano locale 4-12-14

Ceci, ostriche, puntarelle, brodetto

EURO 35

### Agnello Laticauda in seconda corsa

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

EURO 35

### Piccione di Laura Peri

Bietole, rapa rossa e salsa diavola

EURO 40

### Uova di Araucana 3-7

Glassato all'acetosa, piselli, cipollotto arrosto, aglio nero

EURO 25



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

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.

