

## Estate 2024

“Non ti disunire! Alla fine, torni sempre a te, e torni qui. Nessuno se ne va veramente da questa città. Tu non hai nessun dolore, hai la speranza.

E la speranza fa fare film consolatori, è una trappola.

Sient' a me: dimentica il dolore e pensa solo a te, divertiti, accusi hai fatto il cinema! Però devi avere qualcosa da dire. La fantasia, la creatività, sono falsi miti.”

“A' tiene na ' cosa a ricere?”

Ce l'hai una cosa da dire?”

*Tratto da: “È stata la mano di Dio” di Paolo Sorrentino, 2021*

“Ho poche passioni, oltre al piacere di cucinare. Una di queste è il cinema.

E la scena sopracitata è tratta da uno dei miei film preferiti, diretto dal mio regista preferito in assoluto. Il cinema è arte, capacità di esprimersi, non sempre e necessariamente nella propria veste. È un gioco che ci dà la possibilità, anche se per un periodo di tempo limitato, di immergerci in una vita che non è la nostra.

La cucina è il mio palcoscenico, e questa sala stupenda con questa terrazza incantevole, la mia scenografia.

Al centro della scena ci sono i pescatori, gli allevatori e i contadini, grazie ai quali possiamo assicurarci le protagoniste indiscusse: materie prime di qualità eccellente.

Il nostro menù è una scelta: quella di un percorso, del volersi sedere a tavola per appagare sì il palato, ma anche il cuore e l'anima.

Il nostro desiderio è che, alla fine di questa serata, possiate avere anche voi una storia da raccontare.”

*Emmanuel Scotti - Executive Chef*

*Giulia Tavolaro - Restaurant Manager*

*Carlo Gabbiano Executive - Pastry Chef*

# UNA, DOJE, TRE E QUATTRO

## VENTO D'ESTATE 1-4-12

Pomodoro, basilico, olive, pesce azzurro e frisella

## SCALO DI PROCIDA 1-14

Linguine di Gragnano arrostite, insalata di limoni e ricci di mare

## FINCHE' C'E' VERDE C'E' SPERANZA 3-4-14

San Pietro locale, fagiolini, zucchine, lattuga di mare

## FORESTA NERA... A META' 1-3-7-8

Nocciola di Giffoni, ciliegie di San Pietro, fior di latte di bufala

Menu Degustazione: € 90

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 4 MANI: TU E LO CHEF

Scegli un antipasto e un primo piatto da qualsiasi menù degustazione, lo Chef abbinerà al tuo percorso un secondo e un dolce.

Menu Degustazione: € 90

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.

## CONTEMPORANEO

### “O PESCE FIJUTO”: UNA DOLCE FIABA DEI PESCATORI DI UN TEMPO 1-3-4-7

Pane, pomodoro, prezzemolo, aglio ed olio extra vergine di oliva di Montechiaro

### TERRA MIA 6-12

Maiolino nero casertano, albicocca del Vesuvio, canasta, cipolla di Montoro

### INTRAMONTABILE 1-3-7-12-14

Bottoni di coda stufata, ostrica, zuppa di prosciutto e basilico

### QUANDO ARRIVI MANDA UN MESSAGGIO 3-4-12-14

Risotto alla pizzaiola nera di seppie

### LA GRANDE BELLEZZA 6-7

Agnello Laticauda alla brace, melanzane al cioccolato e arancia

### MELA... E UNA NOTTE 1-3-7-9

Mela verde, sedano, mascarpone e yogurt

Menu Degustazione: € 110

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.

## CI PENSA EMMANUEL!

Affidarsi completamente alle mani dello Chef in un percorso sensoriale unico con degustazione da 6 portate.

Menu Degustazione: € 110

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.

# ARTIGIANATO GASTRONOMICO

## IL PONTE <sup>1-3-4</sup>

Biscotto al panko farcito di alici, limone di Sorrento e caffè

## BRACIAMI ANCORA <sup>4-7-8</sup>

Tataki di ricciola, mais, vaniglia, gazpacho di mandorla

## OLD BUT GOLD <sup>1-2</sup>

Pasta mista con patate, tartufi di mare e testina di vitello

## BREZZA MARINA <sup>1-3-4-12</sup>

Ravioli di mantecato di pesce e la sua zuppa, miso di legumi e finocchietto marino

## LA MERENDA DI CICCIO <sup>1-2-7-12</sup>

Sandwich di coniglio all'Ischitana, gamberi rossi, rafano

## GOD SAVE THE BUFFALO <sup>7-12</sup>

Tagliata di bufala, peperoni e Provolone del Monaco

## SUA MAESTA' IL POMODORO <sup>1-3-7-12</sup>

Basilico, caprino e babà al pomodoro

## COCCO BELLO, COCCO DI MAMMA <sup>1-3-7</sup>

Cocco, caffè, vaniglia e miele

Menu Degustazione: € 130

Abbinamento vini € 110

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.

### 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

