

MAXI 2025

La nostra cucina è un viaggio che intreccia MATERIA, MEMORIA e FUTURO.

Ogni piatto racconta una storia: quella delle radici e dell'autenticità del nostro territorio campano, il sapore delle emozioni passate e il coraggio di esplorare nuovi orizzonti. Ogni ingrediente, scelto con cura, è un ponte tra il passato e il futuro, tra ciò che è stato e ciò che possiamo immaginare.

La invitiamo a vivere questa esperienza con tutti i sensi, a fermarsi per un attimo e a lasciarsi avvolgere dal piacere di un tempo dedicato alla tavola. Se possibile, metta da parte il telefono e si conceda il lusso di rallentare: qui, ogni istante è pensato per esaltare la condivisione, l'incontro e il piacere del gusto.

Sarà per noi un onore accompagnarla in questo viaggio, dove ogni piatto è una promessa di emozione e scoperta.

Emmanuel Scotti – Executive Chef

Giulia Tavolaro – Restaurant Manager



Essenza

Salmastro ⁴⁻⁷⁻⁹

Aguachile di ricciola, limone bio di Sorrento, finocchio, cetriolo e brodo di coriandolo

La Merenda di Ciccio ¹⁻²⁻³⁻⁷⁻¹²

Katsu – Sando di coniglio all' ischitana, gambero rosso e rafano

Rosso Vesuviano ¹⁻⁴⁻¹²

Linguine di Gragnano, curry rosso di peperone crusco e baccalà

Doni del Mare ¹⁻⁴⁻⁷⁻¹²

Triglia di scoglio in tempura ed il suo brodetto, fave, taccole e sedano rapa

Mela, zucchero e cannella ³⁻⁷

Mela annurca, caramello, bavarese alla cannella e vaniglia del Madagascar

Menu Degustazione: € 100

Abbinamento vini € 80

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.

Contrasti

Mare 'mmane 4-6-7-12

Bistecca di coccio locale, pomodoro, patate e fiordilatte

L'orto e lo scoglio 1-4-7

Tubettini di Gragnano con piselli, cacio e uova... di pesce

Tokyolitano 1-3-4

Ramen di tagliolini in brodo di pollo, bufalo, musetto di vitello, e gremolada

Miseria e nobiltà 2-7-12

Astice del mediterraneo, mandorla della penisola sorrentina, cavolfiore

Sacro e profano 4-12

Agnello Laticauda, ciliegie, rucola, spinaci e caviale

Finalmente Primavera 1-3-7

Fragole, yogurt di bufala e basilico

Menu Degustazione: € 120

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 alla mano ed alle conoscenze dello Chef, in un percorso degustazione da sei portate unico ed esclusivo per tutto il tavolo

Menu Degustazione: € 120

Abbinamento vini € 70

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.

Evoluzione

Taste me! 12-14

Lattughino arrosto, lingua di vitello, ostrica Gilardeau

Senza bussola 4-8-12

Maiolino nero casertano, scarola, uva passa e acciughe affumicate

Pro – fumo di casa 1-10-12

Gnocchi ripieni di cochinita a modo mio, senape, aioli e carciofi

Quando arrivi manda un messaggio 3-12-14

Risotto alla pizzaiola nera di seppie e chorizo

Salsedine 4-12-14

Pescatrice, asparagi e cannolicchi

Riconoscenza 2-12

Piccione di Laura Peri, scampo, nespole e shiso

Fondente, agrumato, setoso

Soufflè al cioccolato fondente Guanaja 70%, arancia tardiva, olio extra-vergine di Montechiaro

Menu Degustazione: € 140

Abbinamento vini € 100

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.

Selezione à la carte

Dai menù degustazione è possibile scegliere liberamente

due piatti per ogni persona: 70 Euro

tre piatti per ogni persona: 90 Euro



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