

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

La Merenda di Ciccio

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

Salmastro

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

Rosso Vesuviano

Linguine di Gragnano, curry rosso di peperone crusco e baccalà

Umi No Sachi (Doni del Mare)

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

Mela, zucchero e cannella

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

Bistecca di palamita, pomodoro pizzuto dell'agro sarnese nocerino, patate di Avezzano e fiordilatte

L' orto e lo scoglio

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

Tokyolitano

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

Miseria e nobiltà

Astice del mediterraneo, mandorla della penisola sorrentina, cavolfiore

Sacro e profano

Agnello Laticauda, amarene fermentate, rucola e caviale affumicato

Primavera irresistibile

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!

Lattughino arrosto, lingua di vitello, ostrica

Senza bussola

Maialino nero casertano, scarola, uva passa e salsa di acciughe

Pro – fumo di casa

Ravioli di agnello laticauda in cottura "pibil", carciofi alla brace, mandarino e sesamo nero

Quando arrivi manda un messaggio

Risotto alla pizzaiola nera di seppie e chorizo

Salsedine

Pescatrice, asparagi e cannolicchi

Classe senza tempo

Piccione di Laura Peri, scampo, nespole e shiso rosso

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