

Ristorante MAXI

“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, 2011

“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

THIS MUST BE THE PLACE

SOTTOBOSCO ⁶⁻⁷

Tataki di bufalo e funghi di stagione

SCIROCCO DA SUD-EST ¹⁻¹⁰⁻¹⁴

Fettucce di Gragnano in crioestrazione di zucca, cozze arrostiti e pesto di dragoncello

TRIGLIA IN CARROZZA SBAGLIATA ¹⁻⁴⁻⁸⁻¹²

Triglia in camicia di pane, pizza di scarole e sedano rapa

TIENEME A MENT(A) ¹⁻³⁻⁷

Cioccolato fondente, pera e menta

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

LA MERENDA DI CICCIO 1-2-7-12

Sandwich di coniglio all'Ischitana, gamberi rossi, rafano

BACCA-CESAR 4-7-10

Cesar Salad di baccalà, pil-pil e lattuga cotta in acqua di mare

COMPROMESSO D'AMORE 1-4-7

Tubettone di Gragnano, lenticchie, sardina affumicate e salsa di ricotta

LARDIATA NERA 1-4

Trottole di Gragnano alla lardata di totano nero, pomodoro ossidato, limone bio di Sorrento e peperone sciuscillone

DALLE STALLE ALLE STELLE 4-7-12

Rombo in salsa di fieno, fagioli tondini dell'Agro-Sarnese, erbe amare

ESOTICO 1

Mousse vegana alla vaniglia, mango e lime

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 ¹⁻³⁻⁴

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

MAIALE AUTUNNALE ¹²⁻¹⁴

Maialino da latte, uva fragola, biette, ostrica

GLI OPPOSTI SI ATTRAGGONO (QUASI SEMPRE) ¹⁻³⁻¹⁴

Bottoni di guancia di vitello, brodo di vongole affumicate e mentuccia

SORRENTINA EXTRA LUSSO ¹⁻²⁻⁷

Astice alla Sorrentina contemporanea

QUANDO ARRIVI MANDA UN MESSAGGIO ³⁻⁴⁻¹²⁻¹⁴

Risotto alla pizzaiola nera di seppie

FUNKY GALLO ³

Faraona latte e miele allo spiedo, patate, verza e salsa alla lemongrass

HALLOWEEN NON È LONTANO ¹⁻⁷

Melograno, mousse allo yogurt e zucca

RICORDO D'INFANZIA ¹⁻³⁻⁷⁻⁸

Castagne, mirtillo, mascarpone, sorbetto arancia e anice

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

