

Per iniziare ...

Salmone in fumo

Salmone selvaggio marinato allo zucchero e spezie in osmosi, bruciato e affumicato con legno di faggio, emulsione di limone di Sorrento, sale Maldon e fingerlime.

Tonno e mozzarella

Tartare di tonno, spuma di mozzarella di bufala campana DOP, passion fruit, fresella napoletana.

Nel blu dipinto di blu

Polpo e seppia cotti a bassa temperatura, gamberi rosa nostrali, cozze, vongole con emulsione di limone di Sorrento, polvere di olio EVO, maionese di acqua di polpo.

Il gambero dei contrasti

Gambero* croccante, provola affumicata a paglia di bufala DOP, vellutata di patate e polvere di tarallo.

Triglia in carrozza alla scapece

Triglia croccante con mozzarella fior di latte di Agerola, crema di zucchine alla scapece e il suo fiore ripieno di ricotta e alici di Cetara.

Crudités di mare

Tartare di tonno e lime, julienne di calamaro e pepe affumicato al legno di melo, salmone in osmosi allo zucchero e spezie, gambero*rosso di Mazara del Vallo, scampo nostrale, mazzancolla nostrale, gambero rosa nostrale e ostriche special.

Degustazione di antipasti di mare

Cinque assaggi di antipasti scelti dallo chef (la proposta è per tutti i commensali del tavolo).

Le origini

Fritturina tipica campana.

...Pasta e riso...

Scialatielli veraci amalfitani

Pescato del giorno, vongole veraci, pomodorino giallo del Vesuvio, crema di basilico e mandorle tostate.

Calamarata dei maestri pastai di Gragnano IGP

Cotta nella bisque di gambero rosso di Mazara del Vallo la sua tartare e crema di piselli.

Pasta e fagioli con le cozze 2.0

Tortello all'uovo ripieno di cozze, fagioli cannellini, la loro crema e bottarga di muggine.

Tra acidita e dolcezza

Riso Acquerello maturato un anno, Plancton marino, crudo di crostacei del Mediterraneo, limone di Sorrento bruciato, mantecato al burro salato di Normandia. (min. 2 persone)

Omaggio a Cetara

Spaghetti trafilati al bronzo dei maestri pastai di Gragnano, soffritto di crema all'aglio olio EVO, peperoncino e la sua sferificazione, polvere di olive nere taggiasche, alici di Cetara e la sua colatura.

Profumo di casa

Gnocchi di patate, pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola e basilico gratinato in terracotta.

...Secondi

Colafritto del mercato

Frittura di pesce del Mediterraneo secondo disponibilità di mercato.

L'amore per la nocciola di Giffoni IGP

Pescato del giorno con croccante di nocciole di Giffoni IGP e cremoso di patata ai limoni di Sorrento.

O' baccalà

Baccalà Rafols in tempura giapponese alla clorofilla di basilico, passatina di pomodorino datterino, polvere di olive nere taggiasche, capperi di Pantelleria e popcorn di riso al nero di seppia.

Parmigiana di pesce

Pescato del giorno avvolto nella melanzana lunga, passatina di pomodorino del Vesuvio, colatura di mozzarella di bufala DOP, crema di basilico e parmigiano reggiano soffiato.

Lingotto di tonno

Filetto di tonno con croccante al pistacchio e la sua maionese, mesticanza e riduzione di aceto balsamico di Modena e le sue perle.

Tagliata a modo mio

Filetto di Fassona piemontese, crema di zucchine alla menta e il suo fiore ripieno di ricotta e alici di Cetara e spuma di mozzarella di bufala.

Percorsi di gusto

Percorrendo le mie tradizioni

Percorso di 5 portate, percorrendo nella tradizione partenopea innovativa

Esplosioni di gusto

Percorso di 6 portate, percorrendo tra i piatti più esplosivi di mare dello Chef

Emozioni dello Chef

Percorso di 8 portate, un giro molto emozionante tra i piatti dello Chef

I percorsi vengono serviti uguali per tutti i commensali del tavolo

Le nostre acque

Acqua Panna

Acqua Sanpellegrino

Acqua Ferrarelle

*N.B. alcuni prodotti possono essere surgelati secondo reperibilità.

Materie prime/prodotti abbattuti in loco – Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza come descritto nel piano HACCP ai sensi del Res. CE 852/04 e Reg. CE 853/04

L'informazione circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.



Solo per esplosioni di gusto...

La qualità è una filosofia di vita...

*La cucina è una storia d'amore...
ed io me ne innamurai perdutamente.*

Chef
Hauke Emanuele