Menù a la Carte /

Il Seasons è prima di tutto la nostra casa, la nostra vita.
E chi, come noi, mette così tanto di se stesso in un luogo che ama, desidera solo che un ospite si senta immediatamente a “CASA SUA”.
Ci teniamo che tutto, ogni piccolo dettaglio, Vi faccia sentire i benvenuti nella nostra casa e alla nostra tavola.
Non siamo qui per impressionarvi, desideriamo solo farvi stare bene!

Lo staff che contribuisce a portare avanti il "SEASONS"

Cucina

Vincenzo D’Abundo

Alessandro Iacono
Antonio Angelino

Ristorante/Bar

Salvatore Colella

Giacomo Coppa

Annalisa Marigliano

Clara Iallonardo

Emanuele Mattera

Chiara Marigliano

Luana D’Ambra

Ilaria Bianculli

L'ospitalità è cura.
Cura nel rendere ogni ospite unico e prezioso.
Prenditi cura di ogni piccolo dettaglio.
Chiudi gli occhi e lasciati trasportare dal rumore del mare

BENVENUTI AL SEASONS !

ORARIO DI CENA 19.30 - 23.00

Menù degustazione /

Degustazioni d'Autore

“Un mare da amare”

Aperitivo di benvenuto e coccole dalla cucina

La tartara di pesce locale con frutta (4)

Lo spaghettone aglio olio e peperoncino,
battuto di gamberi e bottarga di tonno*(1-2-4)

Il trancio di pesce pescato ad amo scottato
su verdurine di stagione a Km zero (4)

Il mondo di cioccolato.....
La sfera di cioccolato con cuore di bufala e perle di grano (1-3-7-8)

€ 50

La degustazione è servita per tutti i partecipanti al tavolo

Percorsi di Vino

Abbinamento di 4 vini al calice	€ 24
Abbinamento di 5 vini al calice	€ 30

Coperto € 2 per persona

Menù degustazione /

Degustazioni d'Autore

"L'ESSENZA DEL SEASONS"

Un viaggio a occhi chiusi scelto dallo Chef tornando dal Mercato

Mani

Cuore

Passione

Volontà

Amore

Dolce

€ 70

La degustazione è servita per tutti i partecipanti al tavolo

Percorsi di Vino

Abbinamento di 4 vini al calice	€ 24
Abbinamento di 5 vini al calice	€ 30

Coperto € 2 per persona

Piatti di entrata freddi /

.....Ho sognato il mare..... *euro*

≈

Passeggiata in pescheria

Il mosaico del crudo di mare ..... "il mare secondo noi"
con i suoi oli aromatizzati e Sali dal mondo da noi selezionati (2-4-14) € 35

La varietà del pesce proposto dipende dall'umore del mare

≈

Tra le onde.....

Crudité di ostriche, molluschi e crostacei in acqua di mare (2-4-14) € 29

Vi regaleranno la sensazione di mangiare direttamente dal mare

≈

Voglia di mare..... e terra.....

La tartara di pesce locale con frutta (4) € 16

≈

Com'è profondo il mare.....

Il carpaccio di pesce di giornata con finocchi e arancia (4) € 15

≈

Mare Aperto.....

Il crudo di gamberoni con melanzane alla brace e granella di mandorle *(2-8) € 18

≈

Sotto vento.....

Il viaggio intorno all'ostrica.....(14) € 16

Piatti di entrata caldi /

.....Ho sognato il mare..... *euro*

≈

Laguna

La capasanta scottata con asparagi e maionese al wasabi *(3-14) € 17

≈

Tra gli scogli.....

Il polipo verace grigliato con fagiolini croccanti e mela verde *(14) € 14

≈

Acqua.....

La zuppetta di molluschi con crostini all'aglio (1-14) € 15

≈

Sfumature d'azzurro.....

I calamaretti ripieni di crostacei e verdurine,
con scarola croccante e capperi di Salina *(2-14) € 16

Per chi..... " quando il mare non basta ".....

≈

Misticanza d'estate

La millefoglie di verdure con marmellata di pomodoro e salsa affumicata (7) € 13

≈

Il nostro modo di dire tartare.....

La tartare di filetto di manzo preparata al tavolo (3) € 15

Le paste /

"La natura ci ha donato il grano.....
noi facciamo il resto"

euro

≈

Stagione

La calamarata con seppie e carciofi (1-14) € 16

≈

Tra le onde.....

Lo spaghettone aglio olio e peperoncino,
battuto di gamberi e bottarga di tonno * (1-2-4) € 18

≈

Voglia di mare..... e terra.....

Le linguine con alici del Cantabrico,
pomodorino giallo all'acqua e clorofilla di prezzemolo (1-4) € 17

≈

Bassa marea

Lo spaghettone ai ricci di mare *(1-14) € 20

≈

Elogio al pomodoro..... "Lo spaghetto" (1) € 13

≈

Elogio all'orto

I mezzi paccheri con ortaggi di stagione e
scaglie di formaggio di fossa (1-7) € 13

La pasta dello chef.....(1)
La nostra giovane equipe di cucina,
proporrà giornalmente una selezione di primi piatti,
dopo la passeggiata fatta in pescheria
..... il personale di sala sarà lieto di consigliarvi

Pesce e Carne /

.....Mare Nostrum.....

L'imprevedibilità del mare non ci permette di indicare nessuna ricetta specifica.
Dal carrello a vista potrete scegliere il pesce e i crostacei che più gradite,
la nostra premura sarà di consigliarvi al meglio la cottura dello stesso
rispettando per lo più l'integrità dei sapori. Le preparazioni di pesci e crostacei da noi consigliati:
guazzetto, scottato, crosta di sale, al vapore, gratinato agli agrumi *euro*

≈

Pesce pescato all'amo (4) € 7,50 all'etto

≈

Gli astici (2) € 6,50 all'etto

≈

Gli scampi *(2) € 8,00 all'etto

≈

I gamberoni *(2) € 8,50 all'etto

≈

Le aragoste (2) € 15,00 all'etto

≈

Mar Tirreno da scoprire

Il trancio di pesce pescato ad amo scottato
Su verdurine di stagione a Km zero (4) € 22

≈

Mare del Nord

Cuore di Baccalà al vapore su vellutata di fagioli cannellini,
porro e gocce di aceto balsamico*(4) € 20

≈

Un omaggio del Mare (su ordinazione, min. 2 persone)

Tornando dal Mercato.....La nostra zuppa (2-4-14) € 90

≈

La costata o filetto di manzo alla brace e il suo contorno € 22