

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!

I collaboratori che contribuiscono a portare avanti il “SEASONS”

Cucina

Vincenzo
Alessandro
Patrizia

Ristorante/Bar

Salvatore
Giacomo
Annalisa
Emanuele
Chiara
Luana

L'ospitalità è cura.
Cura nel rendere ciascun ospite, unico e prezioso.
Cura per ogni piccolo dettaglio.
Chiudete gli occhi e lasciatevi trasportare dal rumore del mare.

BENVENUTI AL SEASONS !

ORARIO PRANZO 12.00 - 15.00

Pranzo /

Le Insalate

euro

≈

Marecoco

€ 7

L'insalata di rucola, finocchi, cetrioli, carote, arancia e mandorle ⁽⁸⁾

≈

Zaro

€ 7

L'insalata di scarola, farro, fagiolini, pomodorini, cipolla rossa e uova sode ⁽¹⁻³⁾

≈

Montecorvo

€ 8

L'insalata mista dell'orto, olive nere, mais, finocchio, petto di pollo e salsa Yogurt ⁽⁷⁾

≈

Epomeo

€ 9

L'insalata di lattughella, bresaola, noci tostate, scaglie di formaggio valvo allo zafferano, mela verde e vino cotto ⁽⁷⁻⁸⁾

≈

Punta Imperatore

€ 9

L'insalata con pomodori, acciughe sott'olio, origano di montagna, scalogno e crostini ⁽¹⁻⁴⁾

≈

Regno di Nettuno

€ 10

L'insalata con tonno, valeriana, pomodorini, avocado, mandorle e cipolla rossa ⁽⁴⁻⁸⁾

≈

Sorgeto

€ 11

L'insalata di misticanza, bocconcini di pesce.....arrostito, mela verde, granella di nocciole e maionese al lime ⁽³⁻⁴⁻⁸⁾

≈

Pranzo /

euro

≈

La nostra bruschetta con pomodorini nostrani Km zero
e pesto di basilico ⁽¹⁾

€ 5

≈

La nostra bruschetta con pomodorini nostrani Km zero,
mozzarella di bufala Dop e crema di basilico ⁽¹⁻⁷⁾

€ 6

≈

La nostra bruschetta con tonno, zest di limone e maionese Bio ⁽¹⁻³⁻⁴⁻⁷⁾

€ 7

≈

La nostra bruschetta con pomodorini nostrani Km zero, fior di latte “Nobile”
alici di Cetara “Presidio SLOW FOOD” e crema di basilico ⁽¹⁻⁴⁻⁷⁾

€ 8

≈

La nostra Zingara con pane cafone, insalata iceberg, fior di latte “Nobile”
prosciutto crudo, pomodorini nostrani Km zero e maionese Bio ⁽¹⁻³⁻⁷⁾

€ 7

≈

La nostra caprese con mozzarella di bufala “Caseificio Costanzo” 250 g.
e pomodorini nostrani Km Zero ⁽⁷⁾

€ 10

Pranzo /

I Panini

euro

≈

La Puccia salentina con prosciutto crudo di Parma, mozzarella di bufala, mandorle e chutney alle pesche ⁽¹⁻⁷⁻⁸⁾ € 8

≈

La Puccia salentina con tonno in olio di oliva, mozzarella di bufala pomodori di stagione, cipolla di Tropea e salsa tartara ⁽¹⁻³⁻⁴⁻⁷⁾ € 9

≈

Il Burger Buns con semi di sesamo, hamburger di tagli selezionati 170 gr. pomodoro e formaggio ragusano accompagnato da patatine al forno* ⁽¹⁻³⁻⁷⁻¹¹⁾ € 10

≈

Hamburger di tagli selezionati 170 gr. al piatto con patatine al forno * € 7

Le Pizze

La schiacciata è realizzata con farina Petra, con lavorazione artigianale a lunga levitazione (24 ore)

≈

Maronti € 7

La schiacciata di farina Petra con fior di latte di Agerola, pomodoro San Marzano Dop "Il Miracolo di San Gennaro" e basilico fresco ⁽¹⁻⁷⁾

≈

Citara € 8

La schiacciata di farina Petra con mozzarella di bufala Dop e verdure nostrane a Km zero ⁽¹⁻⁷⁾

≈

Chiaia € 10

La schiacciata di farina Petra con mozzarella di Bufala Dop, pacchetelle di pomodorino giallo del Vesuvio, alici di Cetara, tonno, olio Evo Dop ⁽¹⁻⁴⁻⁷⁾

Pranzo /

<i>Per iniziare</i>	<i>euro</i>
≈	
Il prosciutto crudo di Langhirano	€ 7
≈	
Il prosciutto crudo di Langhirano e melone	€ 9
≈	
Il prosciutto crudo di Langhirano e mozzarella Dop 250 g. ⁽⁷⁾	€ 12
≈	
Il sauté di cozze ⁽¹⁻¹⁴⁾	€ 9
≈	
La zuppa di cozze ⁽¹⁻¹⁴⁾	€ 9
≈	
Il sauté di vongole ⁽¹⁻¹⁴⁾	€ 13
≈	
La zuppa di frutti di mare ⁽¹⁻¹⁴⁾	€ 15
≈	
Insalata di polipo con ortaggi del giorno ^{*(14)}	€ 10
≈	
Insalata tiepida di mare con verdure di stagione dadolata di pomodoro ^{*(14)}	€ 12

Pranzo /

Le paste

euro

≈

Lo spaghettono al pomodoro fresco nostrano ⁽¹⁾

€ 8

≈

Lo spaghettono alle cozze ⁽¹⁻¹⁴⁾

€ 10

≈

Lo spaghettono alle vongole “sgusciate da noi” ⁽¹⁻¹⁴⁾

€ 14

≈

Lo spaghettono cozze e vongole “sgusciate da noi” ⁽¹⁻¹⁴⁾

€ 16

≈

Le mezze maniche con verdure di stagione nostrane ⁽¹⁾

€ 9

≈

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

Pranzo /

I Piatti Principali

.....**Mare Nostrum**.....

Il pesce è talmente vario che davvero offre un **mare** di possibilità in cucina

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 senza lische ⁽⁴⁾

€ 7,50 all'etto

≈

Gli astici ⁽²⁾

€ 6,50 all'etto

≈

I gamberoni * / Gli Scampi* ⁽²⁾

€ 8,50 all'etto

≈

Le aragoste / Le Cicale Magnosa ⁽²⁾

€ 15,00 all'etto

Pranzo /

Finendo in dolcezza

euro

≈

Il limone ripieno

€ 5

≈

Cheesecake (1-3-5-7-8)

€ 5

≈

La ricotta e pere (1-3-5-7-8)

€ 5

≈

La sfogliatella 3D (1-3-5-7-8)

€ 5

≈

La perla pistacchio e cioccolato bianco (1-3-5-7-8)

€ 5

≈

La Marlina (1-3-5-7-8)

€ 5

≈

La spirale al cioccolato (1-3-5-7-8)

€ 5

≈

L'espresso Italiano (1-3-5-7-8)

€ 5

≈

Il mandorlato all'amarena (1-3-5-7-8)

€ 6

≈

Il mandorlato alle mandorle e nocciole (1-3-5-7-8)

€ 6

Allergeni /

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011 – “Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze”:

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte
8. Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
12. Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Un nostro Responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva, anche mediante l'esibizione di idonea documentazione, quali apposite istruzioni operative, ricettari, etichette originali delle materie prime.

*Il nostro pesce arriva fresco e pertanto alcune varietà potrebbero non essere disponibili. Il pesce destinato ad essere consumato crudo viene sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento EC/853/2004 (abbattuto a -24° per 24 ore)

Alcuni prodotti potrebbero essere congelati o essere stati acquistati freschi e congelati da noi per la conservazione, nel rispetto della normativa sanitaria

La Direzione