

Menù à la Carte /

Il **Seasons** è prima di tutto la nostra casa, la nostra vita.
E chi, come noi, mette così tanto di sé stesso in un luogo che ama,
desidera solo che un ospite si senta immediatamente a “CASA SUA”

Il **Seasons** è il sole al tramonto..... è la brezza marina la sera.....
è il rumore delle onde la notte.....

“Ascoltare il mare, per accogliere e valorizzare i suoi doni più preziosi
e proporli in chiave moderna nel rispetto delle tradizioni,
per esaltarne bontà e bellezza”

“Esaltare la terra, alla ricerca di prodotti autoctoni stagionali,
mantenendo intatta la purezza del sapore per una cucina genuina e semplice,
restando uniti al concetto di tradizione locale”.

Il nostro menù tenta di abbracciare tutti i sensi in un racconto fatto di gusto,
profumi, ricordi e sincerità.

Lo Staff che contribuisce al nostro successo

Cucina

Gianluca – Onofrio - Vittorio - Daniele – Noemi - Patrizia

Ristorante/Bar

Salvatore – Francesco - Emanuele – Massimo

Britt - Annalisa – Maria - Chiara – Ilaria

Benvenuti al Seasons.

Benvenuti nella nostra casa.

Qui inizia un racconto fatto di gusti,
di profumi, di ricordi.....

Un racconto dove i protagonisti siete voi.

ORARIO DI PRANZO 12.30 - 15.00

Coperto € 1,50 per persona

Pranzo /

euro

≈

La nostra bruschetta con pomodorini nostrani Km zero e pesto di basilico ⁽¹⁻⁹⁾ € 6

≈

La nostra bruschetta con pomodorini nostrani Km zero, mozzarella di bufala Dop “Il Casolare” e pesto di basilico ⁽¹⁻⁷⁻⁹⁾ € 7

≈

La nostra bruschetta con baccalà mantecato, scarola riccia nostrana, cipolla in carpione ⁽¹⁻⁴⁻⁹⁾ € 9

≈

La nostra Zingara con pane cafone, insalata iceberg, fior di latte “Nobile” prosciutto crudo, pomodorini nostrani Km zero e maionese Bio ⁽¹⁻³⁻⁷⁾ € 8

≈

La nostra caprese con mozzarella di bufala Dop “Il Casolare” 250 gr alla nostra temperatura, pomodori cuore di bue, basilico ⁽⁷⁾ € 12

≈

Punta Imperatore € 10
L'insalata con pomodorini, origano di montagna, basilico, crostini, scalogno e patate ⁽¹⁾

≈

Epomeo € 11
L'insalata di lattughella, bresaola, noci tostate, scaglie di formaggio valvo allo zafferano, mela verde e vino cotto ⁽⁷⁻⁸⁾

≈

La caponata Seasons € 12
La fresella multi-cereali, scarola riccia e liscia, melanzane sott'olio, pomodorini, olive nere, acciughe, patate, capperi, cipolla di Tropea ⁽¹⁻⁴⁻⁹⁾

Pranzo /

euro

≈

Il Burger Bun con semi di sesamo, hamburger di tagli selezionati 200 gr. pomodori, scamorza di Agerola, accompagnato da patatine al forno* ⁽¹⁻⁷⁻¹¹⁾ € 12

≈

Hamburger di tagli selezionati 200 gr. al piatto con patatine al forno* € 8

≈

Il prosciutto crudo di “Ciarcia” € 8

≈

Il prosciutto crudo di “Ciarcia” e melone € 10

≈

Il prosciutto crudo di “Ciarcia” e mozzarella Dop il “Casolare” 250 g. ⁽⁷⁾ € 14

≈

La zuppa di cozze ⁽¹⁻¹⁴⁾ € 12

≈

Il sauté di vongole ⁽¹⁻¹²⁻¹⁴⁾ € 18

≈

La sauté di frutti di mare ⁽¹⁻¹²⁻¹⁴⁾ € 18

≈

L’Insalata di mare € 18

Polpo, calamari, seppie, gamberi, frutti di mare, verdure croccanti di stagione ^{*(2-9-14)}

Piatti di entrata freddi /

.....Ho sognato il mare.....i crudi

euro

≈

I Ritmi del Mare.....

La tartara di pesce locale del giorno ⁽⁴⁾

€ 16

≈

Il sogno mediterraneo.....

La tartara di gambero rosso ⁽²⁻¹²⁾

€ 20

Intenso Mare.....

≈

Fasolari al pz ⁽¹⁴⁾

€ 1

≈

Tartufi di mare al pz ⁽¹⁴⁾

€ 2

≈

Ostriche selezioni speciali al pz ⁽¹⁴⁾

€ 5

Pranzo /

Le paste

euro

≈

Lo spaghetti al pomodoro giallo e rosso fresco nostrano ⁽¹⁾

€ 10

≈

Lo spaghetti alle cozze e peperoncino verde ⁽¹⁻¹²⁻¹⁴⁾

€ 13

≈

Le linguine alle vongole “sgusciate da noi” ⁽¹⁻¹⁴⁾

€ 18

≈

Le linguine con alici di Cetara, mollica al finocchietto,
scorzetta di limone ⁽¹⁻⁴⁻¹²⁾

€ 14

≈

Le chitarre ai ricci ⁽¹⁻¹⁴⁾

€ 20

≈

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.

euro

≈

Pesce pescato all'amo senza lische ⁽⁴⁾

€ 8,00 all'etto

≈

Gli astici / Gli scampi * ⁽²⁾

€ 8,00 all'etto

≈

Gli astici Blu ⁽²⁾ secondo disponibilità mercato

€ 10,00 all'etto

≈

I gamberoni * ⁽²⁾

€ 10,00 all'etto

≈

Le aragoste / Le Cicale Magnosa ⁽²⁾ secondo disponibilità mercato

€ 15,00 all'etto

≈

Mar Tirreno da scoprire

Il trancio di pescato del giorno con ratatouille di verdure e patate ⁽⁴⁾

€ 22

≈

Il filetto di scottona alla brace con patate ratte e verdure grigliate ⁽¹²⁾

€ 22

Pranzo /

Finendo in dolcezza

euro

≈

Il limone ripieno ⁽⁷⁾

€ 6

≈

Cheesecake ai frutti di bosco ⁽¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁾

€ 6

≈

La ricotta e pere ⁽¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁾

€ 6

≈

La panna cotta del giorno ⁽¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁾

€ 6

Il semifreddo alle mandorle ⁽¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁾

€ 6

≈

La tagliata di frutta fresca

€ 7

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