

Menù à la Carte /

Benvenuti al **Seasons**: la nostra casa!

I nostri ingredienti:

Sole al tramonto,
Brezza marina la sera,
Suono delle onde la notte!

La nostra missione:

Ascoltare il mare

per accogliere e valorizzare i suoi doni più preziosi
e proporli in chiave moderna nel rispetto delle tradizioni,
per esaltarne gusto e bellezza
ed

Esaltare la terra

per sperimentare piatti creativi,
pur conservando i sapori di una cucina semplice e genuina,
con i prodotti autoctoni stagionali

Il nostro desiderio:

Mettere un mare di passione per rendere unico il racconto
portato in tavola e rendere speciale ogni commensale,
un racconto dove i protagonisti siete Voi

Il nostro invito:

Lasciarsi andare ai sapori, al gusto,
al tramonto, al fruscio del mare,
al benessere, al relax

A cura di:

Cucina

Gianluca - Onofrio - Vittorio - Daniele – Noemi - Patrizia

Ristorante/Bar

Salvatore – Francesco - Emanuele – Massimo
Britt - Annalisa – Maria - Chiara - Ilaria

ORARIO DI CENA 19.30 - 23.00

Coperto € 3 per persona

Menù degustazione /

Degustazione Vegetariana

Elogio all'Orto

L'essenza del lavoro fatto insieme ad appassionati produttori di verdure e ortaggi che, come noi, esprimono ogni giorno l'amore per l'isola e per i suoi splendidi ed unici prodotti

Benvenuto della cucina

L'insalata di pomodoro in due consistenze, cuore di bue, crema di datterino giallo e rosso, crema di basilico, cipolla in carpione, crostini di pane ⁽¹⁻⁹⁻¹²⁾

Elogio al pomodoro.....Lo spaghetti al "pomodoro in bianco", crema di datterino giallo e perle di basilico ⁽¹⁾

Ripieno di verdure estive, salsa di peperoni verdi affumicata, pomodoro giallo e rosso, salsa al basilico ⁽⁹⁻¹²⁾

Le fragole, pesche, melone, gelato alle fragole, crumble di mandorle, zest di limone ⁽¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁾

€ 40 a persona

La degustazione è servita per tutti i partecipanti al tavolo

Percorsi di Vino

Pithecusae viaggio tra le vigne della magnifica Isola Verde 3 calici	€ 24
Ager Campanus da Capua antica fino a Salernum 3 calici+1 passito	€ 30
Atlantide tra mito e leggenda; il mistero..... 3 calici+1 passito	€ 40
Enotria la terra del vino; tra piccole produzioni e grandi vini 3 calici+1 passito	€ 50

Menù degustazione /

"Vient e terra"

“Brezza in montagna”

Benvenuto della cucina

La battuta di manzo, patate, cetrioli, salsa curcuma al limone ⁽¹⁻³⁻⁹⁻¹²⁾

Gli gnocchi di patate, ragù di coniglio ischitano, pomodorino giallo e rosso confit, crema di parmigiano di vacca rossa, pesto di ortica ⁽¹⁻³⁻⁷⁻¹²⁾

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

Il cremoso al cioccolato, ganache a caramello, crumble alle nocciole, salsa al cioccolato ⁽¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁾

€ 55 a persona

La degustazione è servita per tutti i partecipanti al tavolo

Percorsi di Vino

Pithecusae viaggio tra le vigne della magnifica Isola Verde 3 calici	€ 24
Ager Campanus da Capua antica fino a Salernum 3 calici+1 passito	€ 30
Atlantide tra mito e leggenda; il mistero..... 3 calici+1 passito	€ 40
Enotria la terra del vino; tra piccole produzioni e grandi vini 3 calici+1 passito	€ 50

Menù degustazione /

La tradizione del Seasons

“Un mare da Amare”

Benvenuto della cucina

Il carpaccio di pesce di giornata con brunoise di verdure,
emulsione di agrumi e germogli ⁽⁴⁾

Il risotto vialone nano “Zaccaria” con crudités di gamberi rossi,
bisque di crostacei, limone in salina, germogli di campo* ⁽²⁻⁷⁻¹²⁾

Il trancio di pesce pescato ad amo in crosta di agrumi isolani,
ratatouille di verdure di stagione di coltivazione locale e patate ⁽⁴⁾

La sfera di cioccolato bianco con cuore di limone, crema agli agrumi, terra
aromatizzata alla menta, salsa di vaniglia calda ⁽¹⁻³⁻⁷⁾

€ 65 a persona

La degustazione è servita per tutti i partecipanti al tavolo

Percorsi di Vino

Pithecusae viaggio tra le vigne della magnifica Isola Verde 3 calici	€ 24
Ager Campanus da Capua antica fino a Salernum 3 calici+1 passito	€ 30
Atlantide tra mito e leggenda; il mistero..... 3 calici+1 passito	€ 40
Enotria la terra del vino; tra piccole produzioni e grandi vini 3 calici+1 passito	€ 50

Menù degustazione /

Degustazione "Chi ten 'o mar"

“L'ESSENZA DEL SEASONS”

Le forme dell'Acqua – il ritmo delle onde in sei tempi, a mano libera dello Chef.
Un menù interamente sostenibile, realizzato prevalentemente con il pescato del giorno da pescatori locali, sempre nel rispetto del mar Mediterraneo.

Benvenuto della cucina

Mani

Cuore

Passione

Volontà

Amore

Dolce

€ 75 a persona

La degustazione è servita per tutti i partecipanti al tavolo

Percorsi di Vino

Pithecusae viaggio tra le vigne della magnifica Isola Verde 3 calici	€ 24
Ager Campanus da Capua antica fino a Salernum 3 calici+1 passito	€ 30
Atlantide tra mito e leggenda; il mistero..... 3 calici+1 passito	€ 40
Enotria la terra del vino; tra piccole produzioni e grandi vini 3 calici+1 passito	€ 50

Menù degustazione /

Degustazione Brezza Marina

“A PIEDI NUDI SULLA SABBIA...”

Senti le onde è il nostro invito: sul mare, vicino all'acqua, cullati dal movimento marino o semplicemente invasi dalla brezza. C'è una relazione diretta che vi avvolge, perché i profumi in tavola tipici delle pietanze a base di pesce si incontrano con quelli atmosferici, fatti di caldo, salsedine e maree.

Benvenuto dalla cucina

I Colori del mareun tuffo dove l'acqua è più blu..... “Il Nostro Crudo”
con i suoi Oli e Sali dal mondo da noi selezionati ⁽²⁻³⁻⁴⁻¹²⁻¹⁴⁾

La catalana Mediterranea di crostacei, carote, sedano, finocchio, sedano rapo, crema di basilico, pomodorini, cipolla in carpione* ⁽¹⁻²⁻³⁻⁹⁾

Le linguine con ragù bianco di polipetti, pesto di zucchine, crumble di mandorle ⁽¹⁻¹²⁻¹⁴⁾

.....Tutta un'altra storia.....La chitarra ai ricci di mare*⁽¹⁻¹⁴⁾

Il trancio di pesce pescato ad amo in crosta di agrumi isolani, ratatouille di verdure di stagione di coltivazione locale e patate ⁽⁴⁾

La cheesecake, cocco, mango ⁽¹⁻³⁻⁷⁾

€ 175 a persona

2 Cocktail & 1 bottiglia vino incluso

Piatti di entrata /

≈		Euro
<i>Voci di Pescatori.....</i>		
I Colori del mareun tuffo dove l'acqua è più blu..... “Il Nostro Crudo” con i suoi Oli e Sali dal mondo da noi selezionati ⁽²⁻³⁻⁴⁻¹²⁻¹⁴⁾		€ 36
<i>La varietà del pesce proposto dipende dall'umore del mare</i>		
≈		
<i>I Ritmi del Mare.....</i>		
Il carpaccio di pesce di giornata con brunoise di verdure, emulsione di agrumi e germogli ⁽⁴⁾		€ 18
≈		
<i>Rosso d'Estate.....</i>		
La tartara di gambero rosso, taccole, yogurt al lime, zabaglione di corallo ⁽²⁻⁷⁻¹²⁾		€ 21
≈		
<i>Il Sogno Mediterraneo.....</i>		
La catalana Mediterranea di crostacei, carote, sedano, finocchio, sedano rapo, crema di basilico, pomodorini, cipolla in carpione* ⁽¹⁻²⁻³⁻⁹⁾		€ 22
≈		
<i>Dai fondali....</i>		
Il calamaro ripieno di ricotta di bufala e provolone, salsa di peperone verde affumicato, gazpacho di papaccelle ^{*(1-7-14)}		€ 17
≈		
<i>Misticanza d'estate</i>		
L'insalata di pomodoro in due consistenze, cuore di bue, crema di datterino giallo e rosso, crema di basilico, cipolla in carpione, crostini di pane ⁽¹⁻⁹⁻¹²⁾		€ 13
≈		
<i>Il nostro modo di dire tartare.....</i>		
La battuta di manzo, patate, cetrioli, salsa curcuma al limone ⁽¹⁻³⁻⁹⁻¹²⁾		€ 16

Piatti di entrata /

.....Ho sognato il mare.....

euro

Portiamo in tavola il vero gusto del mare con eleganza e semplicità.
Il mare che ti sfiora

≈

Fasolari al pz ⁽¹⁴⁾

€ 1

≈

Tartufi di mare al pz ⁽¹⁴⁾

€ 2

≈

Ostriche selezioni speciali al pz ⁽¹⁴⁾

€ 5

Le paste /

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

euro

≈

Un Orto sul Mare.....

La pasta “ammiscata”, baccalà, patate, scarola riccia,
cipolla in carpione affumicata, pane croccante al prezzemolo ⁽¹⁻⁴⁻⁸⁻¹²⁾

€ 17

≈

Mare caldo.....

Le linguine con ragù bianco di polipetti, pesto di zucchine,
crumble di mandorle ⁽¹⁻¹²⁻¹⁴⁾

€ 18

≈

Il Mare in Bocca.....

.....Tutta un'altra storia.....La chitarra ai ricci di mare*⁽¹⁻¹⁴⁾

€ 22

≈

Brezza d'estate.....

Il risotto vialone nano “Zaccaria” con crudités di gamberi rossi,
bisque di crostacei, limone in salina, germogli di campo* ⁽²⁻⁷⁻¹²⁾

€ 23

≈

L'orto nel piatto.....

Elogio al pomodoro.....Lo spaghetti al “pomodoro in bianco”,
crema di datterino giallo e perle di basilico ⁽¹⁾

€ 14

≈

I Giardini di Ischia.....

Gli gnocchi di patate, ragù di coniglio ischitano, pomodorino
giallo e rosso confit, crema di parmigiano di vacca rossa, pesto di ortica ⁽¹⁻³⁻⁷⁻¹²⁾

€ 16

≈

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.....

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

≈

Il Pesce pescato all'amo senza lische ⁽⁴⁾

€ 8,00 all'etto

≈

Gli astici ⁽²⁾ / Gli Scampi* ⁽²⁾

€ 8,00 all'etto

≈

Gli astici Blu ⁽²⁾ secondo disponibilità mercato

€ 10,00 all'etto

≈

I gamberi rossi*⁽²⁻¹²⁾

€ 10,00 all'etto

≈

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

€ 15,00 all'etto

≈

Mar Tirreno da scoprire

Il trancio di pesce pescato ad amo in crosta di agrumi isolani,

ratatouille di verdure di stagione di coltivazione locale e patate ⁽⁴⁾

€ 24

≈

Sogno mediterraneo (in base alla disponibilità del giorno, per 2 persone)

Tornando dal Mercato.....La nostra zuppa ⁽²⁻⁴⁾

€ 70

≈

L'estate nell'orto

Il ripieno di verdure estive, salsa di peperoni verdi affumicata,

pomodoro giallo e rosso, salsa al basilico ⁽⁹⁻¹²⁾

€ 16

≈

O "Viento e terra"

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

€ 24

Le coccole finali /

.....finendo in dolcezza.....

euro

“Una volta che avrete imparato a volare, camminerete sulla terra guardando il cielo perché è là che siete stati ed è là che vorrete tornare.”

≈

Il tramonto.....

Il millefoglie di Dacquoise, ciliegie e pistacchio ⁽¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁾ € 8

≈

Sfumature esotiche.....

La cheesecake, cocco, mango ⁽¹⁻³⁻⁷⁾ € 8

≈

.....Sensazione estiva.....

Le fragole, pesche, melone, gelato alla fragola,
crumble di mandorle, zest di limone ⁽¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁾ € 8



Le coccole finali /

.....finendo in dolcezza.....

euro

≈

Estasi di cioccolato...

Il cremoso al cioccolato, ganache al caramello,
crumble alle nocciole, salsa al cioccolato ⁽¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁾

€ 9

≈

A tutto tondo.....lieto fine

La sfera di cioccolato bianco con cuore di limone,
crema agli agrumi, terra aromatizzata alla menta,
salsa di vaniglia calda ⁽¹⁻³⁻⁷⁾

€ 10



Fornitori /

Un ringraziamento va ai piccoli produttori artigianali del territorio per la costanza del servizio e la serietà nella selezione dei prodotti che cuciniamo per voi. Sono le condizioni vitali per una cucina autentica e onesta.

Pesce

Giuseppe Calise “Ciaffatore” di Forio (NA)
Paolo Di Maio “U Paranziell” di Forio (NA)

Ostriche

Selecta di Occhiobello (RO)

Carne

Vara Catering di Ischia (NA)

Frutta e Verdure

Azienda Agricola F.lli Castagliuolo di Forio (NA)
Michelangelo Impagliazzo “Mondial Primizie” di Forio (NA)

Pasta

Pastificio Dei Campi di Gragnano (NA)
Pastificio Felicetti di Predazzo (TN)

Panificio

MastroPane di Forio (NA)

Olio

Oleificio Fam di Avellino (AV)
Oleificio De Carlo di Bitritto (BA)
Oleificio Intini di Alberobello (BA)

Latticini

“Ragosta” Latte Nobile (PZ)
Caseificio Costanzo di Lucignano (CE)
Caseificio Il Casolare di Alvignano (CE)

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