

Menù à la Carte

Welcome to the *Seasons*: our home.
Here begins a story made of taste,
scents, memories, and sincerity.

We value territoriality

Every day the beautiful Mediterranean Sea invades our kitchen with its smells and colors. It gives us raw materials of excellence, a precious gift that we value respecting the Campania culture.

Our Cooking Philosophy

The project of our restaurant was born from the idea of promoting mainly local products. Each product is the result of a careful and authentic selection of ingredients and the final choice is based on certainty of origin and of the highest quality.

The continuous search for the excellence of our territory has led us to meet not only suppliers, but wonderful people.

Dinner times

19.30 - 23.00

Cover charge

€ 3,50 per person



seasons

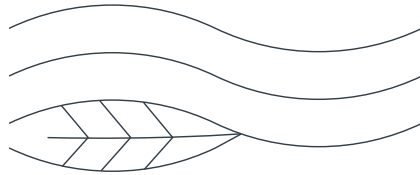
restaurant & lounge bar

Tasting menù

1



Love for the land



Praise to the garden

The essence of working together with passionate local vegetable producers who, like us, express every day their love for our island and for its splendid and unique products

Welcome from the kitchen

Variation on the carrot

Stuffed carrot roll, gel, mayonnaise, balsamico and carrot chips ⁷

Praise to the tomato

Spaghetti with roasted yellow tomato ^{1·4}

Celeriac, roasted pepper cream, tomato gel, chanterelle mushrooms, herb crumble, celery jus ^{1·9}

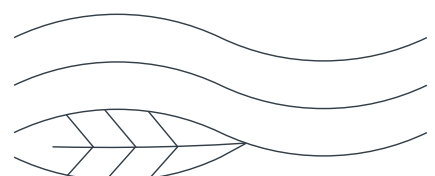
Pre-dessert

White chocolate sfere, Limoncello sponge cake, lemon ganache, mint gel, sauce of local citrus fruit ^{1·3·7}

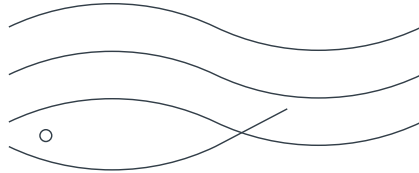
€ 50,00 *per person*

The tasting menu is served for all guests seated at one table

Intolerances and allergies to be communicated at time of order



Love for the sea



A sea to love

Welcome from the kitchen

Carpaccio of the catch of the day,
smoked fennel, mulberry coulis,
fennel beard, crunchy skin ⁴

A whole different story

Chitarra Pasta with sea urchin,
smoked lemon^{*} 1 · 12 · 14

Slice of fish caught on the hook,
its stock, potato and celeriac millefeuille,
braised lettuce, sea fennel ^{1 · 3 · 4 · 7}

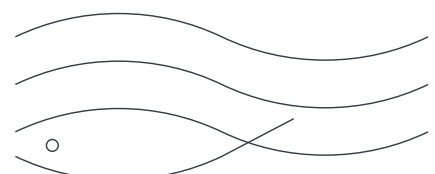
Pre-dessert

White chocolate sfere, Limoncello
sponge cake, lemon ganache,
mint gel, sauce of local citrus fruit ^{1 · 3 · 7}

€ 70,00 *per person*

*The tasting menu is served
for all guests seated at one table*

*Intolerances and allergies
to be communicated at time of order*



The essence of the Seasons

The shapes of water: a journey through tastes and emotions

Welcome from the kitchen

Marinated amberjack,
Annurca apple, Corbarino tomato ^{1 · 3 · 4}

Meat stuffed squid, bread, dried tomatoes,
marinated beetroot, colatura di provola,
basil cream, jus of molluscs* ^{1 · 4 · 14}

Risotto with anchovies, wild thyme,
orange cream ^{4 · 7}

Mullet alla Puttanesca, buffalo cream,
black olive powder, parsley sponge,
caper cream, crunchy onion ^{1 · 3 · 4 · 7}

Pre-dessert

Cocoa-orange cookie, 'pastiera' cream,
wheat chips, ricotta with wildflower
aroma, vanilla crème anglaise,
candied fruit jelly ^{3 · 7}

Dessert prepared at the table

€ 90,00 *per person*

*The tasting menu is served
for all guests seated at one table*

*Intolerances and allergies
to be communicated at time of order*





Starters

I dreamed
of the sea...



Voices of Fishermen^{1 · 2 · 3 · 4 · 12 · 14}

The colours of the sea. A dip where the water is deep blue... “Our raw fish” with its sauces, oils and selected salts from around the world served in two steps.

Fish carpaccio, fennel, fennel beard

Octopus carpaccio, spicy celeriac cream, chives

Tuna tartare, pepper brunoise

Cuttlefish tagliatella, asparagus

Red prawn, fermented blackberries,
mint and ginger mayonnaise

Scallop, lemon zest

Oyster, green apple, kohlrabi,
semisphere of green apple

For 1 person € 42,00

For 2 persons € 60,00

*The variety of the fish proposed depends
on the mood of the sea*

Carpaccio of the catch of the day⁴

Smoked fennel, mulberry coulis, fennel
beard, crunchy skin

€ 22,00

Tartare of red prawns^{2 · 3 · 4}

Annurca apple, cucumber in osmosis,
mint and ginger mayonnaise, mint chips

€ 24,00





Cold cuts of fish ⁴

Amberjack ham, tuna bresaola, loin of morone, sea bass nduja, crispy vegetables
€ 30,00

Perfumes of the sea Oysters special selections ¹⁴

BELON DU BELON CADORET N. 00
Flat oyster aged at the mouth of the river Belon, where sea water mixes with fresh water from the Breton springs. The most valuable and sought after in the world. Sensory notes: white meat with subtle notes of forest and exceptional delicacy.

GILLARDEAU SPECIAL N. 2
The Special Gillardeau are oysters with a regular shape selected with the greatest care, inimitable to the taste thanks to multiple aging steps in fattening basins. Sensory notes: soft and crunchy, famous for the remarkable balance between sweetness and salinity.

€ 7,00 *per pc*



Meat stuffed squid ^{1 · 4 · 14}

Bread, dried tomatoes, marinated beetroot, colatura di provola, basil cream, jus of molluscs*

€ 20,00

Grilled octopus ^{1 · 3 · 4 · 14}

Potato foam, roasted leek, parsley sponge, crunchy celery, octopus dressing, tomato confit

€ 21,00

Variation on the carrot ³

Smoked stuffed carrot roll, gel, mayonnaise, balsamic and carrot chips

€ 15,00

Coarse beef tartare **“Bifulco Premium”** ^{1 · 3 · 12}

In memory of Luciano Bifulco

Egg yolk foam, basil caper cream, bread chips, sea lettuce

€ 22,00



Nature
gave us wheat,
we do the rest





Stuffed Cappelletto ^{1 · 3 · 4 · 14}

Cuttlefish ragout, pea cream, smoked yellow Datterino tomatoes, crusco pepper, raw cuttlefish, borage
€ 20,00

Fusillone ^{1 · 2 · 3 · 4}

Clams, botargo, cream and chips of courgettes, raw prawn, lemon air*
€ 22,00

Risotto ^{4 · 7}

Anchovies, wild thyme, orange cream
€ 23,00

Chitarra ^{1 · 12 · 14}

Sea urchin, smoked lemon*
€ 25,00

Stuffed Pappardella ^{1 · 3 · 7}

Rabbit, cream of red Datterino tomatoes, rabbit jus, garlic essence
€ 18,00

Pasta of the day ¹

After a stroll over the fish market our young kitchen team offers a daily selection of pasta dishes
The service staff will be happy to recommend



Fish and meat

Mare Nostrum

The fish is so varied
that it really offers
a sea of possibilities
in the kitchen



The unpredictability of the sea makes it difficult to indicate a specific way of preparation. Choose the fish and shellfish you prefer, and we will see to prepare it the best way, to respect the integrity of the flavors.

Fish caught on the hook without bones “first choice”⁴

Gilthead seabream · Branzino · Scorpion fish
Grouper · Dentex · Capone · John Dory (Dory)
€ 9,00 per 100gr

Fish caught on the hook without bones “second choice”⁴

Amberjack · Cod · Dolphin fish · Scabbard
fish · Tuna · Shi drum · White seabream
€ 8,00 per 100gr

Blue Lobster²

Based on availability

€ 15,00 per 100gr

Red prawns*^{2 · 12}

€ 13,00 per 100gr

Spiny-lobster / Magnosa²

Based on availability

€ 19,00 per 100gr

Grilled fish^{1 · 3 · 4 · 7}

Slice of fish, its stock, potato and celeriac
millefeuille, braised lettuce, sea fennel
€ 26,00





Mullet alla Puttanesca ^{1 · 3 · 4 · 7}

Buffalo cream, black olive powder, parsley
sponge, caper cream, crunchy onion
€ 25,00

Return from the fish market.

Our fish soup ^{1 · 2 · 4 · 14}

Mediterranean dream

For two persons

€ 80,00

Beef fillet “Selezione Bifulco Premium” ¹²

In memory of Luciano Bifulco

Vegetable caponata, potato ball,
beef stock

€ 26,00

Allergens

We inform our customers that in foods and beverages prepared and administered in this exercise, ingredients or additives considered allergens may be included. List of allergenic ingredients used in this exercise and presented in Annex II of EU Reg. N. 1169/2011.

“Substances or products that cause allergies or intolerances”:

1. Cereals containing gluten and cereal products (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut)
2. Crustaceans and products based on crustaceans
3. Eggs and egg products
4. Fish and fish products
5. Peanuts and peanut-based products
6. Soy and soy products
7. Milk and milk products
8. Nuts and their products (almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, Brazil, pistachios, macadamia nuts)
9. Celery and celery-based products
10. Mustard and mustard-based products
11. Sesame seeds and sesame products
12. Sulphites in concentrations above 10 mg / kg
13. Lupins and products based on lupins
14. Molluscs and products based on molluscs

One of our staff responsible is at your disposal to provide any support or additional information, including the available display of suitable documentation, such as specific operating instructions, recipe books, original raw material labels.

* Our fish arrives fresh and therefore some varieties may not be available. Fish destined to be consumed raw is subjected to a preventive remediation treatment in accordance with the provisions of Regulation EC / 853/2004 (knocked down at -24 ° for 24 hours)

* Some products may have been frozen or purchased fresh and frozen by us for storage, in compliance with health regulations.

The management

Supplier

A special thank you to the small artisan producers of the area for the consistency of the service and the seriousness in the selection of the products we prepare for you. These are the vital conditions for an authentic and honest cuisine.

Fish

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

Oysters

Selecta di Occhiobello (RO)

Meat

Macelleria Bifulco di Ottaviano (NA)

Fruit and vegetables

Azienda Agricola F.lli Castagliuolo di Forio (NA)
La Fragolina di Lacco Ameno (NA)

Pasta

Pastificio Gerardo di Nola di Gragnano (NA)

Bread

Forno Romeo di Elio Romeo di Lacco Ameno (NA)

Oils

Oleificio Fam di Avellino (AV)
Oleificio Madonna dell’Olivo di Serre (SA)
Oleificio Pietra dei Venti di Serre (SA)

Dairy products

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

Menù à la Carte

**Herzlich Willkommen im Seasons:
unserem Zuhause! Hier beginnt eine
Geschichte aus Geschmack, Düften,
Erinnerungen und Aufrichtigkeit.**

Wir legen Wert auf Territorialität
Jeden Tag füllt das prächtige Mittelmeer
unsere Küche mit seinen Gerüchen und
Farben. Es gibt uns einzigartige Rohstoffe
per Exzellenz, ein wertvolles Gut, das wir
sehr schätzen und im Einklang mit der
Kultur Kampaniens präsentieren.

Die Philosophie unserer Küche
Das Projekt unseres Restaurants beruht
hauptsächlich auf der Idee, bevorzugt
lokale Produkte zu verwenden.
Jedes Produkt ist das Ergebnis einer
sorgfältigen Auswahl seiner Zutaten und
basiert auf der Gewissheit der Herkunft
und höchster Qualität.

**Die kontinuierliche Suche nach der
Exzellenz unseres Territoriums hat
uns die Möglichkeit gegeben nicht nur
Lieferanten, sondern auch wunderbare
Menschen kennenzulernen**

Abendessen
19.30 - 23.00

Gedeck
€ 3,50 pro Person



seasons

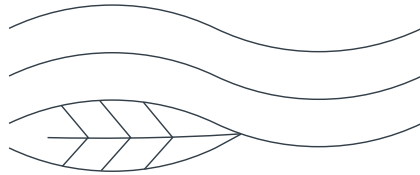
restaurant & lounge bar

1

Verkostungs –menü



Landliebe



Loblied auf den Garten

Dies ist das Ergebnis unserer Zusammenarbeit mit leidenschaftlichen Gemüseanbauern, die wie wir, jeden Tag ihre Liebe für unsere Insel und ihre herrlichen und einzigartigen Produkte ausdrücken

Willkommensgruß aus der Küche

Möhrenvariation

Geräucherte gefüllte Möhre, Gel,
Mayonnaise, Balsamico und Möhrenchips³

Loblied auf die Tomate

Spaghetti mit gerösteten
gelben Tomaten^{1·4}

Sellerie, geräucherte Paprikacreme,
Tomatengel, Pfifferlinge,
Kräuterstreusel, Selleriejus^{1·9}

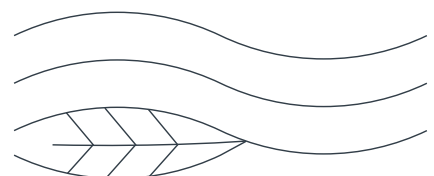
Pre-Dessert

Kugel aus weißer Schokolade,
Limoncello Biskuit, Zitronenganache,
Zitronensauce aus lokalen Früchten^{1·3·7}

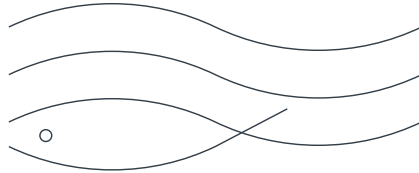
€ 50,00 *pro Person*

*Die Verkostung wird allen
Teilnehmern am Tisch serviert*

*Unverträglichkeiten und Allergien
sind bei Bestellung anzugeben*



Ein Meer zum Verlieben



Ein Meer zum Verlieben

Willkommensgruß aus der Küche

Carpaccio vom Fang des Tages,
geräucherter Fenchel, Maulbeeren-Coulis,
Fenchelkraut, knusprige Haut ⁴

Eine ganz andere Geschichte
Chitarra-Nudeln mit Seeigel,
geräucherte Zitrone* ^{1 · 12 · 14}

Fisch in Scheiben, Fischfond, Kartoffel-
Sellerie-Millefeuille, gebratener Blattsalat,
Seefenchel ^{1 · 3 · 4 · 7}

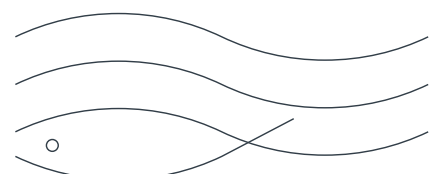
Pre-Dessert

Kugel aus weißer Schokolade,
Limoncello Biskuit, Zitronenganache,
Zitronensauce aus lokalen Früchten ^{1 · 3 · 7}

€ 70,00 *pro Person*

*Die Verkostung wird allen
Teilnehmern am Tisch serviert*

*Unverträglichkeiten und Allergien
sind bei Bestellung anzugeben*



Die Essenz des Seasons

Die Formen des Wassers: eine Reise zwischen Geschmack und Emotionen

Willkommensgruß aus der Küche

Marinierter Adlerfisch, Annurca Apfel,
Corbarino Tomate ^{1·3·4}

Calamares mit Fleisch gefüllt, Brot,
getrocknete Tomaten, marinierte
Rote Beete, Colatura di Provola,
Basilikumcreme, Weichtierjus* ^{1·4·14}

Risotto, Sardellen, wilder Thymian,
Orangencreme ^{4·7}

Meeräsche alla Puttanesca,
Büffelcreme, schwarzes Olivenpulver,
Petersilienschwamm, Kaperncreme,
knusprige Zwiebel ^{1·3·4·7}

Pre-Dessert

Schokoladen-Orangenkeks, 'Pastiera'-
Creme', Weizenchips, Ricotta, Crème
Anglaise mit Vanille, Gelatine aus
kandierte Früchten
Am Tisch zubereitet

€ 90,00 *pro Person*

*Die Verkostung wird allen
Teilnehmern am Tisch serviert*

*Unverträglichkeiten und Allergien
sind bei Bestellung anzugeben*





Vorspeisen

Ich träumte
vom Meer...



Stimmen der Fischer^{1 · 2 · 3 · 4 · 12 · 14}

Die Farben des Meeres. Eintauchen ins tiefblaue Meer... "Unser roher Fisch" mit seinen Saucen, Ölen und ausgewählten Salzen aus aller Welt, serviert in zwei Phasen

Fisch-Carpaccio, Radieschen, Fenchelkraut

Oktopus-Carpaccio, scharfe Selleriecreme, Frühlingszwiebel

Thunfischtartar, Paprika-Brunoise

Tintenfisch-Tagliatella, Spagel

Rote Garnele, fermentierte Brombeeren, Minze-Ingwer-Mayonnaise

Jakobsmuschel, Zitronenschale

Auster, grüner Apfel, Sellerie, Halbkugel aus grünem Apfel

Für 1 Person € 42,00

Für 2 Personen € 60,00

Die Auswahl der angebotenen Fische hängt von der Stimmung des Meeres ab

Carpaccio vom Fang des Tages⁴

Geräucherter Fenchel, Maulbeeren-Coulis, Fenchelkraut, knusprige Haut

€ 22,00

Tartar von roten Garnelen^{2 · 3 · 4}

Annurca Apfel, Gurke in Osmose, Minz-Ingwer-Mayonnaise, Minz Chips

€ 24,00





Aufschnitt vom Fisch ⁴

Adlerfischschinken, Thunfisch-Bresaola,
Lende von Morone, Branzino-Nduja,
knackiges Gemüse
€ 30,00

Duft des Meeres Austern- Sonderauswahl ¹⁴

BELON DU BELON CADORET N. 00
Flache Auster, die an der Mündung des
Flusses Belon gereift ist, wo sich Meerwasser
mit Süßwasser aus den bretonischen
Quellen vermischt. Die wertvollsten und
begehrtesten der Welt. Geschmacksnoten:
weißes Fleisch mit subtilen Noten von Wald
und außergewöhnlicher Zartheit.

GILLARDEAU SPECIAL N. 2
Die Special Gillardeau sind Austern mit
einer regelmäßigen Form, die mit größter
Sorgfalt ausgewählt werden und dank
mehrerer Alterungsschritte in Mastbecken
unnachahmlich im Geschmack sind.
Geschmacksnoten: weich und knusprig,
berühmt für die bemerkenswerte Balance
zwischen Süße und Salzgehalt.

€ 7,00 *pro Stück*



Calamares mit Fleisch gefüllt ^{1 · 4 · 14}

Brot, getrocknete Tomaten, marinierte Rote Beete, Colatura di Provola, Basilikumcreme, Weichtierjus*

€ 20,00

Gegrillter Octopus ^{1 · 3 · 4 · 14}

Kartoffelschaum, gebratener Porree, Petersilienschwamm, knuspriger Sellerie, Octopus Dressing, Tomaten-Confit

€ 21,00

Möhrenvariation ³

Geräucherte gefüllte Möhre, Gel, Mayonnaise, Balsamico und Möhrenchips

€ 15,00

Grobes Rindertartar **“Bifulco Premium”** ^{1 · 3 · 12}

In Gedenken an Luciano Bifulco

Eigelbschaum, Creme aus Kapern und Basilikum, Brotchips, Meerlattich

€ 22,00



Nudel –gerichte

Die Natur gab uns
das Getreide, wir
machen den Rest





Gefüllte Cappelletto ^{1 · 3 · 4 · 14}

Tintenfischragout, Erbsencreme, geröstete gelbe Datteltomaten, Peperone Crusco, roher Tintenfisch, Borretsch
€ 20,00

Fusillone ^{1 · 2 · 3 · 4}

Venusmuscheln, Fischrogen, Zucchini-creme und -chips, rohe Garnele, Zitronenluft*
€ 22,00

Risotto ^{4 · 7}

Sardellen, wilder Thymian, Orangencreme
€ 23,00

Chitarra ^{1 · 12 · 14}

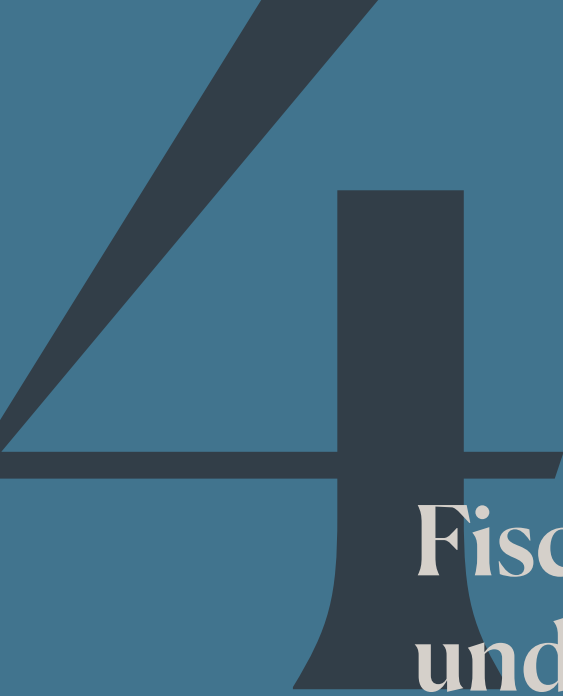
Seeigel, geräucherte Zitrone*
€ 25,00

Gefüllte Pappardella ^{1 · 3 · 7}

Kaninchen, Creme von roten Datteltomaten, Kaninchenjus, Knoblauchessenz
€ 18,00

Tagesgericht ¹

Unser junges Küchenteam bietet eine tägliche Auswahl an Nudelgerichten, je nach Verfügbarkeit des Fischmarktes
Unser Personal berät Sie gerne



Fisch und Fleisch

Mare Nostrum

Fisch ist so
vielfältig, dass
er in der Küche
wirklich ein Meer
an Möglichkeiten
bietet



Die Unberechenbarkeit des Meeres macht es schwierig, eine bestimmte Art der Zubereitung anzugeben. Wählen Sie den Fisch und die Schalentiere, die Sie bevorzugen, und wir werden sie so zubereiten, dass der einmalige Geschmack der Frische erhalten bleibt.

Fisch ohne Gräten (am Haken gefangen) „erste Wahl“⁴

Goldbrasse · Branzino · Drachenkopf
Barsch · Zahnbrasse · Capone · St. Peterfisch
€ 9,00 pro 100gr

Fisch ohne Gräten (am Haken gefangen) „zweite Wahl“⁴

Adlerfisch · Kabeljau · Goldmakrele ·
Degenfisch · Thunfisch · Schattenfisch
(Umber) · Brasse (Brachse)
€ 8,00 pro 100gr

Blauer Hummer²

Je nach Marktverfügbarkeit

€ 15,00 pro 100gr

Rote Garnelen*^{2 · 12}

€ 13,00 pro 100gr

Languste / Magnosa²

Je nach Marktverfügbarkeit

€ 19,00 pro 100gr

Fisch vom Grill^{1 · 3 · 4 · 7}

Fisch in Scheiben, Fischfond,
Kartoffel- Sellerie-Millefeuille,
gebratener Blattsalat, Seefenchel
€ 26,00





Meeräsche alla Puttanesca^{1·3·4·7}

Büffelcreme, schwarze Oliven,
Petersilienschwamm, Kaperncreme,
knusprige Zwiebel
€ 25,00

Rückkehr vom Markt. Unsere Fischsuppe^{1·2·4·14}

Mediterraner Traum

Für 2 Personen

€ 80,00

Rinderfilet “Bifulco Premium”¹²

In Gedenken an Luciano Bifulco

Gemüse-Caponata, Kartoffelkugel,
Fleischfond

€ 26,00

Allergene

Wir weisen unsere Kunden freundlich darauf hin, dass in diesem Lokal zubereitete und servierte Speisen sowie Getränke möglicherweise Inhaltsstoffe oder Hilfsstoffe enthalten, die als Allergene gelten. Nachfolgend eine Liste der in diesem Lokal verwendeten allergenen Inhaltsstoffe, die laut Anhang II der EU-Verordnung Nr. 1169/2011.

Als "Substanzen oder Produkte, die Allergien oder Unverträglichkeiten verursachen" gelten:

1. Getreide, das Gluten und Derivate enthält (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut)
2. Krebstiere und Produkte auf Krebstierbasis
3. Eier und Eiprodukte
4. Fisch und Fischprodukte
5. Erdnüsse und Erdnussprodukte
6. Sojabohnen und Sojaprodukte
7. Milch und Milchprodukte
8. Nüsse und ihre Produkte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse)
9. Sellerie und Sellerieprodukte
10. Senf und Senfprodukte
11. Sesamsamen und Produkte auf Sesambasis
12. Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg / kg
13. Lupinen und Lupinenprodukte
14. Weichtiere und Produkte auf Weichtierbasis

Ein verantwortlicher Mitarbeiter steht Ihnen für weitere Informationen zur Verfügung, einschließlich der Anzeige geeigneter Dokumentationen, wie z. B. spezifischer Betriebsanweisungen, Rezeptbücher und Original-Rohstoffetikette.

Unser Fisch kommt frisch an und daher sind einige Sorten möglicherweise nicht verfügbar. Der Fisch, der roh verzehrt werden soll, wird einer vorbeugenden Sanierungsbehandlung gemäß den Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 unterzogen (24 Stunden bei -24 ° C).

* Einige Produkte wurden möglicherweise eingefroren oder von uns frisch gekauft und dann zur Lagerung, gemäß den Gesundheitsvorschriften, eingefroren.

Die Direktion

Zulieferer

Vielen Dank an die kleinen Produzenten der Region für die Beständigkeit ihrer Zusammenarbeit und die Ernsthaftigkeit bei der Auswahl der Produkte, die wir täglich für Sie verarbeiten. Dies sind die Grundvoraussetzungen für eine authentische und ehrliche Küche.

Fisch

Paolo Di Maio "U Paranziell" di Forio (NA)

Austern

Selecta di Occhiobello (RO)

Fleisch

Macelleria Bifulco di Ottaviano (NA)

Obst und Gemüse

Azienda Agricola F.lli Castagliuolo di Forio (NA)
La Fragolina di Lacco Ameno (NA)

Pasta

Pastificio Gerardo di Nola di Gragnano (NA)

Brot

Forno Romeo di Elio Romeo di Lacco Ameno

Öle

Oleificio Fam di Avellino (AV)
Oleificio Madonna dell'Olivo di Serre (SA)
Oleificio Pietra dei Venti di Serre (SA)

Milchprodukte

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