

Dinner Menu

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 basic materials
of excellence, a precious gift that
we value respecting our Campania
culture.

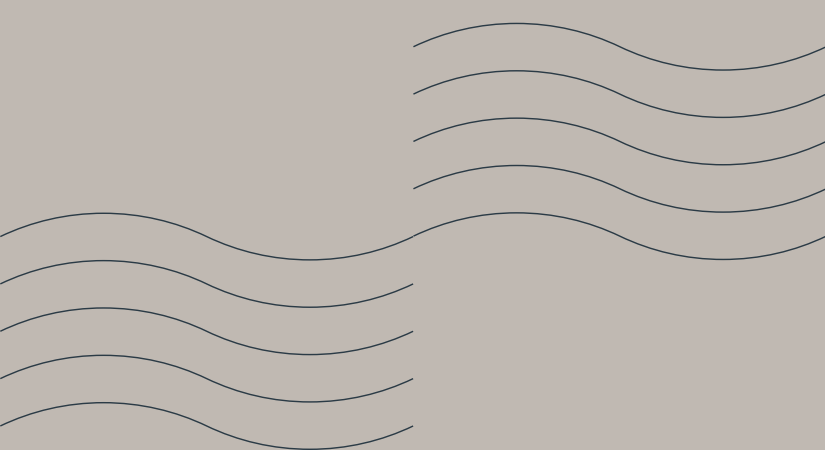
Our Cooking Philosophy
The project of our restaurant
was born from the idea of promoting
mainly local products. Each product
is the result of a careful and authentic
selection of ingredients and the final
choice is based on certainty of origin
and of the highest quality.

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

Happy to welcome you and wishing
you a pleasant experience.

Dinner time
19.30 - 23.00

Cover charge
€ 4,00 per person



A day by the sea



TASTING MENU

The sea around the island



À la carte

If you prefer to eat à la carte you can select the courses you want by choosing any dish from all our tasting menus using the following formula.

2 Courses of your choice

Dessert excluded

€ 50,00 per person

3 Courses of your choice

Dessert excluded

€ 75,00 per person

For reservations of more than 6 persons, due to the complexity of the menus it will not be possible to choose à la carte, but a tasting menu will be served.

Welcome from the kitchen

Ceviche of blue fish, cream of corn, sweet potato, pickled onion, confit tomato, green apple ⁴

Squid stuffed with minced meat, dried tomatoes, bread, pine nuts, lemon, braised leek, shellfish jus with squid ink, marinated sea fennel ^{4 · 8 · 9 · 14}

Square spaghetti, sea urchin, lemongrass, crispy lime bread* ^{1 · 4 · 14}

Fish soup with dill, squid ink cream, baby vegetables, seaweed croutons ^{2 · 4 · 9 · 12 · 14}

Waiting for the dessert

White chocolate sphere, limoncello sponge cake, lemon ganache, mint earth, sauce of island citrus fruits ^{1 · 3 · 7 · 8}

€ 85,00 per person

The tasting menu is served for all participants at the table

Intolerances and allergies must be communicated at the time of ordering

The unexpected sea



TASTING MENU

Sea breeze



À la carte

If you prefer to eat à la carte you can select the courses you want by choosing any dish from all our tasting menus using the following formula.

2 Courses of your choice

Dessert excluded

€ 50,00 per person

3 Courses of your choice

Dessert excluded

€ 75,00 per person

For reservations of more than 6 persons, due to the complexity of the menus it will not be possible to choose à la carte, but a tasting menu will be served.

Welcome from the kitchen

Prawn tartare, mulberry chutney,
green apple reduction, almond flakes,
crunchy caviar ^{4 · 8}

Octopus, braised leek, fresella cream,
octopus dressing, rocket pesto, confit
tomato ^{1 · 4 · 8 · 9 · 14}

Ditalini pasta, raw sea gurnard, sea fennel
gel, oyster cream, orange ^{1 · 2 · 4 · 9 · 12 · 14}

Red mullet Beccafico style, pine nuts,
raisins, almond flakes, black olive powder,
lemon zest, red mullet jus ^{4 · 8 · 9}

Waiting for the dessert

Fake octopus of Bavarian cream with
hazelnut and chocolate, pipernia sponge,
mandarin granita, coral with aromatic
herbs ^{1 · 3 · 7 · 8}

€ 85,00 per person

*The tasting menu is served
for all participants at the table*

*Intolerances and allergies must be
communicated at the time of ordering*

A sea
to love



TASTING MENU

Love for the sea



À la carte

If you prefer to eat à la carte you can select the courses you want by choosing any dish from all our tasting menus using the following formula.

2 Courses of your choice

Dessert excluded

€ 50,00 per person

3 Courses of your choice

Dessert excluded

€ 75,00 per person

For reservations of more than 6 persons, due to the complexity of the menus it will not be possible to choose à la carte, but a tasting menu will be served.

Welcome from to the kitchen

Purée of dried cod, Batavian endive, capers and olive powder, pickled onion, confit tomato, croutons ^{1 · 4 · 7}

Warm seafood salad, caviar, carrot and green apple hemispheres, tomato gel, shellfish jus with parsley ^{2 · 4 · 12 · 14}

Risotto Vialone Nano “Zaccaria” with Cantabrian anchovies, orange cream, pipernia oil ^{1 · 3 · 4 · 9}

Slice of turbot in a potato crust, broad beans, tomato cream, turbot jus ^{4 · 9}

Waiting for the dessert

Cantaloupe semifreddo, cantaloupe compote, lime and mint gel, basil meadow, mint soil ^{1 · 3 · 5 · 7 · 8}

€ 85,00 per person

The tasting menu is served for all participants at the table

Intolerances and allergies must be communicated at the time of ordering

Love
for the land



TASTING MENU

Land & territory



À la carte

If you prefer to eat à la carte you can select the courses you want by choosing any dish from all our tasting menus using the following formula.

2 Courses of your choice

Dessert excluded

€ 50,00 per person

3 Courses of your choice

Dessert excluded

€ 75,00 per person

For reservations of more than 6 persons, due to the complexity of the menus it will not be possible to choose à la carte, but a tasting menu will be served.

Welcome from the kitchen

Beef tartare, capers, dried tomatoes, chilli panko, zabaglione ice cream ^{1·7}

Tacos with veal cheek, Zampognaro beans, tomato cream, pickled onion, parmesan fondue ^{1·7}

Ravioli with rabbit stew, pipernia pesto, rabbit jus ^{1·9}

Rabbit supreme stuffed with Ischia herbs, provola, vegetable caponata, new potatoes ^{7·9}

Waiting for the dessert

Creamy 75% dark chocolate, Bourbon vanilla ice cream, ganache and brittle of Piedmontese hazelnuts, vanilla cream ^{1·3·7}

€ 85,00 per person

The tasting menu is served for all participants at the table

Intolerances and allergies must be communicated at the time of ordering

Vegetable delight



TASTING MENU

Vegetarian / Vegan

Welcome from the kitchen

Lettuce in corn crust, red wine balsamic,
Zampognaro bean cream, vegetable jus ^{1·9}

Bottoni pasta filled with chard, carrot
cream, asparagus, tomato basil water ^{1·9}

Praise for the tomato

Spaghetti with “roasted yellow tomato”,
panko bread, garlic, oil, chilli pepper ^{1·9}

Fennel in foil, celery jus, sea fennel,
hazelnut crumble, tomato confit ^{8·9}

Waiting for the dessert

Blancmange with almond milk and orange,
mandarin jelly, crumble of dried fruit and
edible flowers ^{1·3·7·8}

À la carte

*If you prefer to eat à la carte you can select the courses
you want by choosing any dish from all our tasting
menus using the following formula.*

2 Courses of your choice

Dessert excluded

€ 50,00 per person

3 Courses of your choice

Dessert excluded

€ 75,00 per person

*For reservations of more than 6 persons, due to the
complexity of the menus it will not be possible to choose
à la carte, but a tasting menu will be served.*

€ 75,00 per person

*The tasting menu is served
for all participants at the table*

*Intolerances and allergies must be
communicated at the time of ordering*

À la carte dishes



À LA CARTE

Starters and first courses

Voices of fishermen

The colors of the sea.

A dive where the water is even bluer...

“Our raw and cooked seafood” with its sauces, a selection of oils and salts from around the world served in two steps ^{1 · 2 · 3 · 4 · 12 · 14}

Fish carpaccio, yellow and red datterino tomato gazpacho, black salsify chips

Octopus carpaccio, chive mayonnaise, confit tomato, pearls of balsamic vinegar

Tuna tartare, celery, cucumber, mint, buffalo mozzarella cream

Cuttlefish tagliatelle, asparagus

Red prawn, mulberry chutney, ginger and lime mayonnaise

Scallop, crunchy caviar, Jerusalem artichoke, lemon zest

Oyster, green apple hemispheres, celery

For 1 person € 42,00

For 2 people € 60,00



Scent of the sea

Oysters · Special selections

BELON DU BELON CADORET N. 00
Flat oyster aged at the mouth of the Belon river, where the sea water mixes with the fresh water of the Breton springs. The most precious and sought after in the world. Sensory notes: white meat with subtle forest notes and exceptional delicacy. ¹⁴

GILLARDEAU SPECIAL N. 2
Gillardeau Specials are oysters with a regular shape selected with the greatest care, with an inimitable taste thanks to multiple stages of refinement in fattening basins. Sensory notes: soft and crunchy, famous for the remarkable balance between sweetness and salinity. ¹⁴

OSTRICA DI MARE DIOMEDEA N. 3
Diomedea is the authentic sea oyster because it is bred and refined 100% in the sea of Puglia and this privileged position, near the Gargano Nature Reserve and National Park, gives the oyster a truly unmistakable character and fleshiness. Sensory notes: The exceptional flavor of the Diomedea oyster is something to be savored in order to fully understand it. Its succulent flesh and rich, complex taste are a hymn to the delights of the sea. ¹⁴

€ 8,00 per pc





North Sea

Anchovies from the Cantabrian Sea ⁴
€ 25,00

The chef's starter

Our young kitchen team will offer a daily selection of starters, after the walk to the fish market. ¹

Your waiter will be happy to recommend.

€ 25,00

The chef's pasta

Our young kitchen team will offer a daily selection of first courses, after the walk to the fish market. ¹

Your waiter will be happy to recommend.

€ 25,00

À LA CARTE

Second courses

Mare Nostrum

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

Fish caught on the hook without bones “first choice”

Gilthead seabream · Branzino ·
Scorpion fish · Grouper · Dentex · Capone ·
John Dory (Dory) ⁴
€ 9,00 per 100g.

Fish caught on the hook without bones “second choice”

Amberjack · Cod · Dolphin fish ·
Scabbard fish · Tuna · Shi drum ·
White seabream ⁴
€ 8,00 per 100g.

Blue Lobster / Prawns* ²

Based on availability
€ 15,00 per 100g.

Spiny lobster / Magnosa ²

Based on availability
€ 20,00 per 100g.

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

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

Thank you.
Without you, our kitchen it wouldn't be the same.

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'Olivio 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)

Abendessen

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

Wir legen Wert auf Regionalität

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

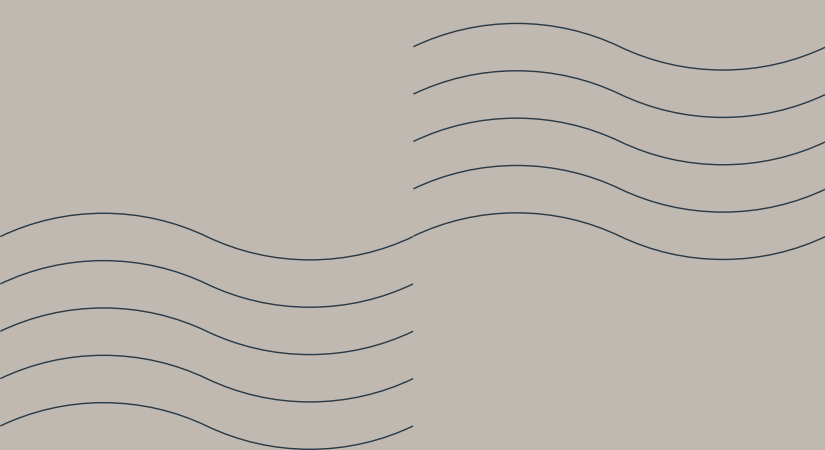
Wir freuen uns, Sie begrüßen zu dürfen
und wünschen Ihnen ein unvergessliches
Erlebnis

Abendessen

19.30 - 23.00

Gedeck

€ 4,00 pro Person



Ein Tag am Meer



—
VERKOSTUNG

Das Meer rund um die Insel



À la carte

Wenn Sie bevorzugen à la carte zu essen, können Sie aus unseren Verkostungsmenüs alle Gerichte einzeln auswählen und wie folgt bestellen.

2 Gänge nach Wahl

Dessert ausgenommen

€ 50,00 pro Person

3 Gänge nach Wahl

Dessert ausgenommen

€ 75,00 pro Person

Bei Reservierungen von mehr als 6 Personen ist aufgrund der Komplexität der Menüs keine Auswahl à la carte möglich, sondern es wird ein Verkostungsmenü serviert.

—
Willkommen aus der Küche

Makrelen-Ceviche, Maiscreme,
Süßkartoffel, eingelegte Zwiebel, Tomaten
Confit, grüner Apfel ⁴

Mit Hackfleisch gefüllter Tintenfisch,
getrocknete Tomaten, Brot, Pinienkerne,
Zitrone, geschmorter Lauch,
Tintenfisch-Schalentierjus, marinierter
Seefenchel ^{4 · 8 · 9 · 14}

Quadratische Spaghetti, Seeigel,
Zitronengras, knuspriges
Limettenbrot* ^{1 · 4 · 14}

Fischsuppe mit Dill, Tintenfischcreme,
Babygemüse, Algencroûtons ^{2 · 4 · 9 · 12 · 14}

Warten auf den Nachtsch

Kugel aus weißer Schokolade, Limoncello
Biskuit, Zitronenganache, Minzerde,
Zitronensauce aus lokalen Früchten ^{1 · 3 · 7 · 8}

€ 85,00 pro Person

*Die Verkostung wird allen Teilnehmern
am Tisch serviert*

*Unverträglichkeiten und Allergien
sind bei Bestellung anzugeben*

Das unerwartete Meer



—
VERKOSTUNG

Meeresbrise



À la carte

Wenn Sie bevorzugen à la carte zu essen, können Sie aus unseren Verkostungsmenüs alle Gerichte einzeln auswählen und wie folgt bestellen.

2 Gänge nach Wahl

Dessert ausgenommen

€ 50,00 pro Person

3 Gänge nach Wahl

Dessert ausgenommen

€ 75,00 pro Person

Bei Reservierungen von mehr als 6 Personen ist aufgrund der Komplexität der Menüs keine Auswahl à la carte möglich, sondern es wird ein Verkostungsmenü serviert.

—
Willkommen aus der Küche

Garnelentatar, Maulbeerchutney,
Reduktion vom grünen Apfel,
Mandelblättchen, knackiger Kaviar ^{4 · 8}

Oktopus, geschmorter Lauch,
Fresella-Creme, Oktopus-Dressing,
Rucola-Pesto, Tomaten Confit ^{1 · 4 · 8 · 9 · 14}

Ditalini Pasta, roher Knurrhahn,
Meeresfenchelgel, Austerncreme,
Orange ^{1 · 2 · 4 · 9 · 12 · 14}

Rotbarbe Beccafico Art, Pinienkerne,
Rosinen, Mandelblättchen, schwarzes
Olivenpulver, Zitronenschale,
Rotbarbenjus ^{4 · 8 · 9}

Warten auf den Nachtsch

Falscher Oktopus aus Bayrischer
Creme mit Nuss und Schokolade,
Pipernia-Biskuit, Mandarinen-Granita,
Koralle aus aromatischen Kräutern ^{1 · 3 · 7 · 8}

€ 85,00 pro Person

*Die Verkostung wird allen Teilnehmern
am Tisch serviert*

*Unverträglichkeiten und Allergien
sind bei Bestellung anzugeben*

Ein Meer zum Lieben



—
VERKOSTUNG

Liebe zum Meer



À la carte

Wenn Sie bevorzugen à la carte zu essen, können Sie aus unseren Verkostungsmenüs alle Gerichte einzeln auswählen und wie folgt bestellen.

2 Gänge nach Wahl

Dessert ausgenommen

€ 50,00 pro Person

3 Gänge nach Wahl

Dessert ausgenommen

€ 75,00 pro Person

Bei Reservierungen von mehr als 6 Personen ist aufgrund der Komplexität der Menüs keine Auswahl à la carte möglich, sondern es wird ein Verkostungsmenü serviert.

—
Willkommen aus der Küche

Stockfischpüree, Eskariol, Kapern und Olivenpulver, eingelegte Zwiebel, Tomaten Confit, Croutons ^{1 · 4 · 7}

Warmer Meeresfrüchtesalat, Kaviar, Halbkugel aus Karotte und grünem Apfel, Tomatengel, Schalentierjus mit Petersilie ^{2 · 4 · 12 · 14}

Risotto „Vialone Nano Zaccaria“ mit kantabrischen Sardellen, Orangencreme, Piperniaöl ^{1 · 3 · 4 · 9}

Steinbuttsteak in Kartoffelkruste, Saubohnen, Tomatencreme, Steinbuttjus ^{4 · 9}

Warten auf den Nachtisch

Cantaloupe-Parfait, Cantaloupe-Kompott, Limetten-Minzgel, Basilikumwiese, Minzerde ^{1 · 3 · 5 · 7 · 8}

€ 85,00 pro Person

Die Verkostung wird allen Teilnehmern am Tisch serviert

Unverträglichkeiten und Allergien sind bei Bestellung anzugeben

Liebe zum Land



VERKOSTUNG

Land und Territorium



À la carte

Wenn Sie bevorzugen à la carte zu essen, können Sie aus unseren Verkostungsmenüs alle Gerichte einzeln auswählen und wie folgt bestellen.

2 Gänge nach Wahl

Dessert ausgenommen

€ 50,00 pro Person

3 Gänge nach Wahl

Dessert ausgenommen

€ 75,00 pro Person

Bei Reservierungen von mehr als 6 Personen ist aufgrund der Komplexität der Menüs keine Auswahl à la carte möglich, sondern es wird ein Verkostungsmenü serviert.

Willkommen aus der Küche

Rindertatar, Kapern, getrocknete Tomaten, Chili-Panko, Zabaglione-Eis ^{1·7}

Tacos mit Kalbsbäckchen, Zampognaro Bohnen, Tomatencreme, eingelegte Zwiebel, Parmesanfondue ^{1·7}

Raviolini mit Kanincheneintopf, Pipernia-Pesto, Kaninchenjus ^{1·9}

Mit lokalen Kräutern gefülltes Kaninchen Supreme, Provola, Gemüse-Caponata, neue Kartoffeln ^{7·9}

Warten auf den Nachtsch

Cremige 75 % dunkle Schokolade, Bourbon-Vanille-Eis, Ganache und Krokant aus piemontesischen Haselnüssen, Vanillecreme ^{1·3·7}

€ 85,00 pro Person

Die Verkostung wird allen Teilnehmern am Tisch serviert

Unverträglichkeiten und Allergien sind bei Bestellung anzugeben

Gemüsezauber



—
VERKOSTUNG

Vegetarisch / Vegan

—
Willkommen aus der Küche

Salat in Maiskruste, Rotwein-Balsamico,
Zampognaro-Bohnencreme, Gemüsejus ^{1·9}

Mit Mangold gefüllte Bottoni Pasta,
Karottencreme, Spargel, Tomatenwasser
mit Basilikum ^{1·9}

Loblied auf die Tomate
Spaghetti mit „gerösteten gelben
Tomaten“, Pankobrot, Knoblauch, Öl,
Chilli ^{1·9}

Fenchel in Folie, Selleriejus, Seefenchel,
Haselnuss-Crumble, Tomaten-Confit ^{8·9}

Warten auf den Nachtsch

Blancmange mit Mandelmilch
und Orange, Mandarinengelee, Streusel
aus Trockenfrüchten und essbaren
Blüten ^{1·3·7·8}

À la carte

Wenn Sie bevorzugen à la carte zu essen, können Sie
aus unseren Verkostungsmenüs alle Gerichte einzeln
auswählen und wie folgt bestellen.

2 Gänge nach Wahl

Dessert ausgenommen

€ 50,00 pro Person

3 Gänge nach Wahl

Dessert ausgenommen

€ 75,00 pro Person

Bei Reservierungen von mehr als 6 Personen ist aufgrund
der Komplexität der Menüs keine Auswahl à la carte
möglich, sondern es wird ein Verkostungsmenü serviert.

€ 75,00 pro Person

Die Verkostung wird allen Teilnehmern
am Tisch serviert

Unverträglichkeiten und Allergien
sind bei Bestellung anzugeben

À la carte



À LA CARTE

Vorspeisen und Nudelgerichte

Stimmen der Fischer

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 ^{1 · 2 · 3 · 4 · 12 · 14}

Fisch-Carpaccio, gelbe und rote
Datterino-Tomaten-Gazpacho,
Schwarzwurzel-Chips

Oktopus-Carpaccio, Schnittlauchmayonnaise,
Tomaten Confit, Balsamicoperlen

Thunfischtatar, Sellerie, Gurke, Minze,
Büffelmozzarellacreme

Tintenfisch-Tagliatelle, Spargel

Rote Garnele, Maulbeerchutney,
Ingwer-Limettenmayonnaise

Jakobsmuschel, knuspriger Kaviar, Topinambur,
Zitronenschale

Auster, grüne Apfelhalbkugeln, Sellerie

Für 1 Person € 42,00

Für 2 Personen € 60,00





Duft des Meeres Austern- Sonderauswahl pro Stück

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. ¹⁴

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 Salz. ¹⁴

OSTRICA DI MARE DIOMEDEA N. 3
Diomedea ist die authentische
Meeresauster, weil sie zu 100 % im Meer
von Apulien gezüchtet und veredelt
wird und diese privilegierte Lage, in
der Nähe des Naturschutzgebiets und
Nationalparks Gargano, der Auster
einen wirklich unverwechselbaren
Charakter und Fleischigkeit verleiht.
Geschmacksnoten: Den hervorragenden
Geschmack der Diomedea-Auster muss
man genießen, um sie vollständig zu
verstehen. Sein saftiges Fruchtfleisch und
sein reichhaltiger, komplexer Geschmack
sind eine Hommage an die Freuden des
Meeres. ¹⁴

€ 8,00 *pro Stück*



Nordsee

Sardellen aus dem Kantabrischen Meer ⁴
€ 25,00

Vorspeise des Tages

Unser junges Küchenteam, bietet täglich
eine Auswahl an Vorspeisen an. ¹

Ihr Kellner berät Sie gerne.

€ 25,00

Pasta des Tages

Unser junges Küchenteam, bietet täglich
eine Auswahl an Pastagerichten an. ¹

Ihr Kellner berät Sie gerne.

€ 25,00

À LA CARTE

Hauptgerichte

Mare Nostrum

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

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

Goldbrasse · Branzino · Drachenkopf · Barsch · Zahnbrasse · Capone · St. Peterfisch ⁴
€ 9,00 pro 100g.

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

Adlerfisch · Kabeljau · Goldmakrele · Degenfisch · Thunfisch · Schattenfisch (Umber) · Brasse (Brachse) ⁴
€ 8,00 pro 100g.

Blauer Hummer / Garnelen* ²

Je nach Marktverfügbarkeit

€ 15,00 pro 100g.

Languste / Magnosa ²

Je nach Marktverfügbarkeit

€ 20,00 pro 100g.

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.



Danke.
Ohne Euch, wäre unsere Küche nicht dieselbe.

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

Öl

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)

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