

# Menù Cena

**Benvenuti al Seasons: la nostra casa.  
Qui inizia un racconto fatto di gusto,  
profumi, ricordi e sincerità.**

***Diamo valore alla territorialità***  
Ogni giorno lo splendido  
Mar Mediterraneo invade la nostra  
cucina con i suoi odori e colori.  
Ci dona la materia prima  
di eccellenza, un bene prezioso  
che valorizziamo nel rispetto della  
cultura Campana.

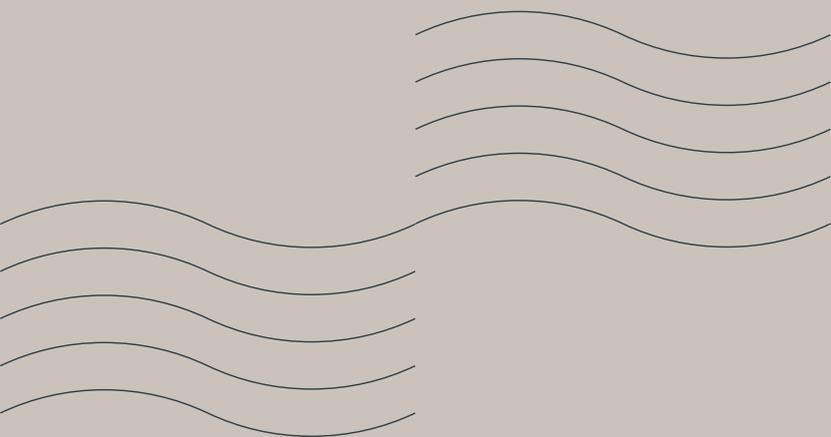
***La nostra filosofia di cucina***  
Il nostro progetto di ristorazione  
nasce dall'idea di promuovere  
principalmente i prodotti locali  
e a km 0. Ogni prodotto presente  
è frutto di un'attenta e autentica  
selezione degli ingredienti e la  
scelta finale si basa sulla certezza  
di provenienza e della primissima  
qualità.

**La continua ricerca delle eccellenze  
del nostro territorio ci ha portato  
a incontrare non solo fornitori,  
ma persone meravigliose.**

**Felici di accogliervi, augurandovi  
una piacevole esperienza.**

**Orario di cena**  
19.30 - 23.00

**Coperto**  
€ 4,00 per persona



Una  
giornata  
al mare



—  
DEGUSTAZIONE

# Il mare intorno all'isola



## À la carte

*Se gradite seguire un percorso à la carte potete scegliere le portate che desiderate scegliendo tra i piatti di tutti i nostri menu degustazione utilizzando la seguente formula.*

**2 portate a scelta**

*Escluso il dolce*

€ 50,00 a persona

**3 portate a scelta**

*Escluso il dolce*

€ 75,00 a persona

*Per prenotazioni maggiori di 6 persone, per via della complessità dei menù non sarà possibile scegliere alla carta, ma sarà servito un menù degustazione.*

—  
Benvenuto della cucina

La ceviche di pesce azzurro, crema di mais, patata dolce, cipolla in carpione, pomodoro confit, mela verde <sup>4</sup>

Il calamaro ripieno di carne macinata, pomodori secchi, pane, pinoli, limone, porro brasato, jus di molluschi al nero di seppia, finocchio di mare marinato <sup>4 · 8 · 9 · 14</sup>

Lo spaghetti quadrato, riccio di mare, lemongrass, pane croccante al lime\* <sup>1 · 4 · 14</sup>

La zuppetta di pesce all'aneto, crema al nero di seppia, verdure baby, crostini alle alghe <sup>2 · 4 · 9 · 12 · 14</sup>

Aspettando il dessert

La sfera di cioccolato bianco, pan di Spagna al limoncello, ganache al limone, terra di menta, salsa agli agrumi isolani <sup>1 · 3 · 7 · 8</sup>

€ 85,00 a persona

*La degustazione è servita per tutti i partecipanti al tavolo*

*Intolleranze e allergie vanno comunicate al momento della comanda*

# Il mare inaspettato



—  
DEGUSTAZIONE

# Brezza marina



## À la carte

*Se gradite seguire un percorso à la carte potete scegliere le portate che desiderate scegliendo tra i piatti di tutti i nostri menu degustazione utilizzando la seguente formula.*

**2 portate a scelta**

*Escluso il dolce*

€ 50,00 a persona

**3 portate a scelta**

*Escluso il dolce*

€ 75,00 a persona

*Per prenotazioni maggiori di 6 persone, per via della complessità dei menù non sarà possibile scegliere alla carta, ma sarà servito un menù degustazione.*

—  
Benvenuto della cucina

La tartara di gambero, chutney di gelso, riduzione di mela verde, lamelle di mandorle, caviale croccante <sup>4·8</sup>

Il polpo, porro brasato, crema di fresella, dressing di polpo, pesto di rucola, pomodoro confit <sup>1·4·8·9·14</sup>

I ditalini, crudo di gallinella, gel di finocchio di mare, crema d'ostrica, arancia <sup>1·2·4·9·12·14</sup>

La triglia alla Beccafico, pinoli, uvetta, lamelle di mandorle, polvere di olive nere, zest di limone, jus di triglia <sup>4·8·9</sup>

Aspettando il dessert

Finto polpo di bavarese alla nocciola e cioccolato, spugna di pipernia, granita al mandarino, corallo alle erbe aromatiche <sup>1·3·7·8</sup>

€ 85,00 a persona

*La degustazione è servita per tutti i partecipanti al tavolo*

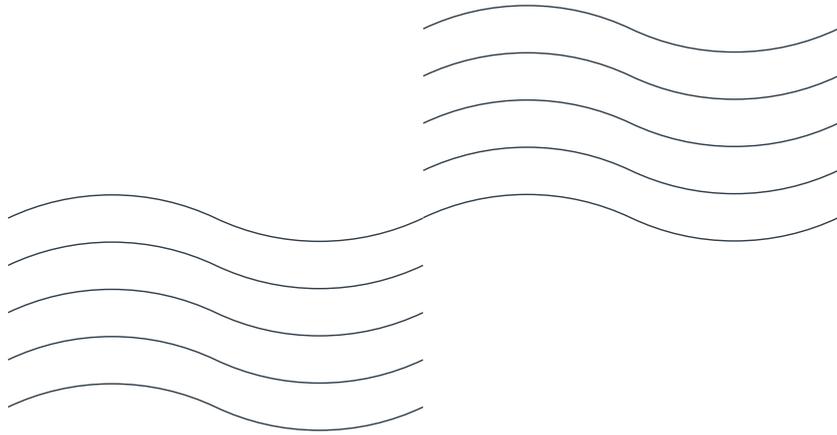
*Intolleranze e allergie vanno comunicate al momento della comanda*

Un mare  
da amare



—  
DEGUSTAZIONE

# Amore per il mare



## À la carte

*Se gradite seguire un percorso à la carte potete scegliere le portate che desiderate scegliendo tra i piatti di tutti i nostri menu degustazione utilizzando la seguente formula.*

**2 portate a scelta**

*Escluso il dolce*

€ 50,00 a persona

**3 portate a scelta**

*Escluso il dolce*

€ 75,00 a persona

*Per prenotazioni maggiori di 6 persone, per via della complessità dei menù non sarà possibile scegliere alla carta, ma sarà servito un menù degustazione.*

—  
Benvenuto della cucina

Il baccalà mantecato, scarola, capperi e polvere di oliva, cipolla in carpione, pomodoro confit, crostini di pane<sup>1·4·7</sup>

L'insalata di mare tiepida, caviale, semisfere di carota e mela verde, gel di pomodoro, jus di molluschi al prezzemolo<sup>2·4·12·14</sup>

Risotto Vialone Nano "Zaccaria" con alici del Cantabrico, crema di arancia, olio alla pipernia<sup>1·3·4·9</sup>

Il trancio di rombo in crosta di patate, fave, crema di pomodori, jus di rombo<sup>4·9</sup>

Aspettando il dessert

Il semifreddo al Cantalupo, composta di Cantalupo, gel di lime e menta, prato di basilico, terra di menta<sup>1·3·5·7·8</sup>

€ 85,00 a persona

*La degustazione è servita per tutti i partecipanti al tavolo*

*Intolleranze e allergie vanno comunicate al momento della comanda*

# Amore per la terra



—  
DEGUSTAZIONE

# Terra & territorio



## À la carte

*Se gradite seguire un percorso à la carte potete scegliere le portate che desiderate scegliendo tra i piatti di tutti i nostri menu degustazione utilizzando la seguente formula.*

**2 portate a scelta**

*Escluso il dolce*

€ 50,00 a persona

**3 portate a scelta**

*Escluso il dolce*

€ 75,00 a persona

*Per prenotazioni maggiori di 6 persone, per via della complessità dei menù non sarà possibile scegliere alla carta, ma sarà servito un menù degustazione.*

—  
Benvenuto della cucina

La tartara di manzo, capperi, pomodori secchi, panko al peperoncino, gelato allo zabaglione <sup>1-7</sup>

Il tacos con guancia di vitello, fagioli zampognari, crema di pomodoro, cipolla in carpione, fonduta di parmigiano <sup>1-7</sup>

I raviolini con stracotto di coniglio, pesto di pipernia, jus di coniglio <sup>1-9</sup>

La suprema di coniglio ripiena con erbette ischitane, provola, caponata di verdure, patate novelle <sup>7-9</sup>

Aspettando il dessert

Il cremoso al cioccolato fondente 75%, gelato alla vaniglia Bourbon, ganache e croccante di nocciola piemontese, crema alla vaniglia <sup>1-3-7</sup>

€ 85,00 a persona

*La degustazione è servita per tutti i partecipanti al tavolo*

*Intolleranze e allergie vanno comunicate al momento della comanda*

# Approdo vegetale



—  
DEGUSTAZIONE

# Vegetariana / Vegana



## À la carte

*Se gradite seguire un percorso à la carte potete scegliere le portate che desiderate scegliendo tra i piatti di tutti i nostri menu degustazione utilizzando la seguente formula.*

**2 portate a scelta**

*Escluso il dolce*

€ 50,00 a persona

**3 portate a scelta**

*Escluso il dolce*

€ 75,00 a persona

*Per prenotazioni maggiori di 6 persone, per via della complessità dei menù non sarà possibile scegliere alla carta, ma sarà servito un menù degustazione.*

—  
Benvenuto della cucina

La lattuga in crosta di mais, balsamico di vino rosso, crema di fagioli zampognaro, jus di verdure <sup>1-9</sup>

I bottoni ripieni di bietola, crema di carota, asparagi, acqua di pomodoro al basilico <sup>1-9</sup>

*Elogio al pomodoro*

Lo spaghetti al “pomodoro giallo arrosto”, pane panko, aglio, olio, peperoncino <sup>1-9</sup>

Il finocchio in cartoccio, jus di sedano, finocchio di mare, crumble alle nocciole, pomodoro confit <sup>8-9</sup>

Aspettando il dessert

Il biancomangiare al latte di mandorle e arancia, gelatina al mandarino, crumble di frutta secca e fiori eduli <sup>1-3-7-8</sup>

€ 75,00 a persona

*La degustazione è servita per tutti i partecipanti al tavolo*

*Intolleranze e allergie vanno comunicate al momento della comanda*

# Piatti à la carte



—  
À LA CARTE

# Antipasti e primi piatti

—  
**Voci di pescatori**

*I colori del mare. Un tuffo dove l'acqua è più blu...*

“Il nostro crudo e cotto di mare” con le sue salse, selezione di oli e sali dal mondo servito in due momenti <sup>1 · 2 · 3 · 4 · 12 · 14</sup>

Carpaccio di pesce, gazpacho di datterino giallo e rosso, chips di scorzanera

Carpaccio di polpo, maionese all'erba cipollina, pomodoro confit, perle di aceto balsamico

Tartare di tonno, sedano, cetriolo, menta, crema di bufala

Tagliatella di seppia, asparagi

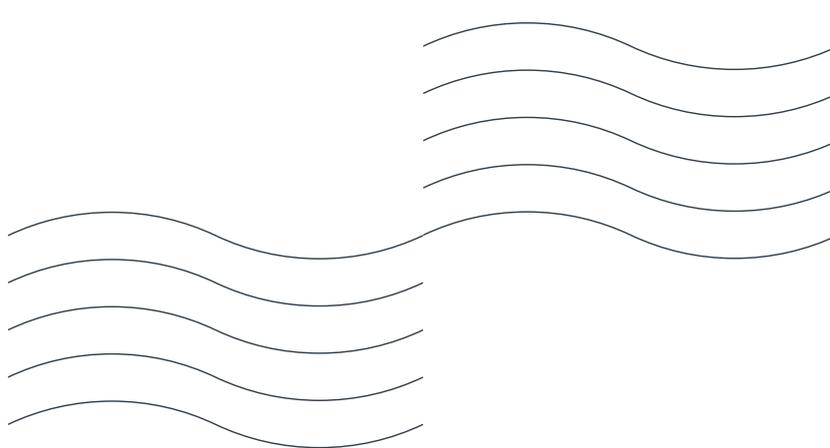
Gambero rosso, chutney di gelso, maionese allo zenzero e lime

Cappasanta, caviale croccante, topinambur, zest di limone

Ostrica, semisfere di mela verde, sedano

*Per una persona € 42,00*

*Per due persone € 60,00*



---

## Profumo di Mare

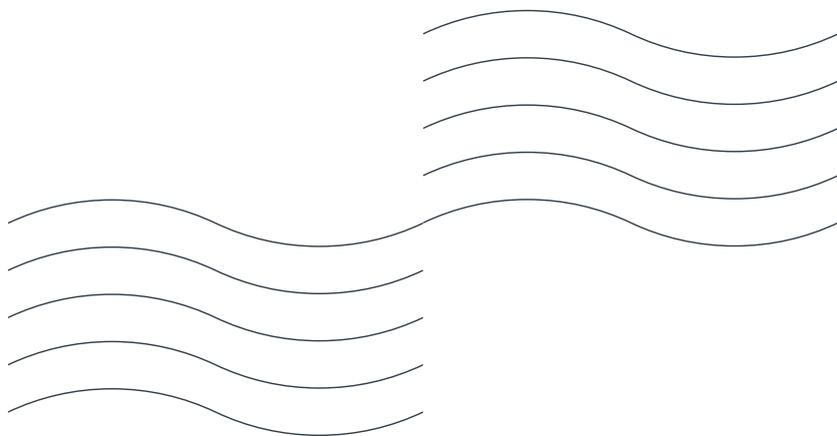
### Ostriche selezioni speciali

BELON DU BELON CADORET N. 00  
Ostrica piatta affinata alla foce del fiume Belon, dove l'acqua di mare si mescola all'acqua dolce delle sorgenti bretoni. La più pregiata e ricercata in assoluto al mondo. Note sensoriali: carne bianca dalle sottili note di bosco e dalla delicatezza eccezionale. <sup>14</sup>

GILLARDEAU SPECIAL N. 2  
Le Special Gillardeau sono ostriche dalla forma regolare selezionate con la più grande cura, inimitabili al gusto grazie a molteplici passaggi di affinamento in bacini di ingrassamento. Note sensoriali: morbida e croccante, celebre per il rimarcabile equilibrio tra dolcezza e salinità. <sup>14</sup>

OSTRICA DI MARE DIOMEDEA N. 3  
Diomedea è l'autentica ostrica di mare perché è allevata e affinata 100% nel mare di Puglia e questa posizione privilegiata, in prossimità della Riserva Naturale e Parco Nazionale del Gargano, dona all'ostrica un carattere e una carnosità davvero inconfondibile. Note sensoriali: la bontà dell'ostrica Diomedea è qualcosa da assaporare per poterla comprendere appieno. La sua carne succulenta e il gusto ricco e complesso sono un inno alle delizie del mare. <sup>14</sup>

€ 8,00 al pezzo





---

## Mare del Nord

Acciughe del Mar Cantabrico <sup>4</sup>  
€ 25,00

---

## L'antipasto dello chef

La nostra giovane equipe di cucina proporrà giornalmente una selezione di antipasti, dopo la passeggiata fatta in pescheria. <sup>1</sup>

*Il personale di sala sarà lieto di consigliarvi.*  
€ 25,00

---

## La pasta dello chef

La nostra giovane equipe di cucina proporrà giornalmente una selezione di primi piatti, dopo la passeggiata fatta in pescheria. <sup>1</sup>

*Il personale di sala sarà lieto di consigliarvi.*  
€ 25,00

---

À LA CARTE

## Secondi piatti

---

### *Mare Nostrum*

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

---

### **Il pesce pescato all'amo senza lische "di prima"**

Orata · Spigola · Scorfano · Cernia  
Dentice · Coccio · San Pietro <sup>4</sup>  
€ 9,00 all'etto

---

### **Il pesce pescato all'amo senza lische "di seconda"**

Ricciola · Merluzzo · Lampuga · Bandiera  
Tonno · Ombrina · Sarago <sup>4</sup>  
€ 8,00 all'etto

---

### **Gli astici Blu / I gamberoni\* <sup>2</sup>**

*Secondo disponibilità mercato*  
€ 15,00 all'etto

---

### **Le aragoste / Le Cicale Magnosa <sup>2</sup>**

*Secondo disponibilità mercato*  
€ 20,00 all'etto

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.



---

## Fornitori

Grazie.  
Senza di voi, la nostra cucina  
non sarebbe la stessa.

### **Pesce**

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

### **Ostriche**

Selecta di Occhiobello (RO)

### **Carne**

Macelleria Bifulco di Ottaviano (NA)

### **Frutta e verdure**

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

### **Pasta**

Pastificio Gerardo di Nola di Gragnano (NA)

### **Panificio**

Forno Romeo di Elio Romeo di Lacco Ameno (NA)

### **Olio**

Oleificio Fam di Avellino (AV)  
Oleificio Tenuta Santi Quaranta di Licusati (SA)  
Oleificio Pietra dei Venti di Serre (SA)

### **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 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