



seasons

restaurant & lounge bar

Welcome to the Seasons.

Welcome to our home.

**Our menu embraces all the senses
in a story made of taste, scents,
memories, and sincerity.**

**We listen to our sea, to welcome
and enhance its most precious gifts.
We pay attention to our land
in search of seasonal native products.
We put everything in a modern
key respecting our traditions,
keeping the purity of the flavors intact
for a genuine and simple cuisine.**

Lunch time

12.30 - 15.00

Cover

€ 2,00 per person

Starters

Bruschetta with local cherry tomatoes, basil cream ¹

€ 8,00

Bruschetta with local cherry tomatoes, Fior di Latte “Nobile”, basil cream ^{1·7}

€ 9,00

Bruschetta with local cherry tomatoes, burrata, anchovies’ pesto, basil cream ^{1·4·7}

€ 10,00

Bruschetta with octopus carpaccio, local cherry tomatoes, chive mayonnaise, lemon zest ^{1·3·4}

€ 11,00

Bruschetta ‘Seasons’ with tuna filet, local curly escarole, marinated onion, organic mayonnaise, lemon zest ^{1·3·4}

€ 12,00

Zingara – toasted peasant bread, iceberg salad, Fior di latte “Nobile”, raw ham, local tomatoes, organic mayonnaise ^{1·7}

€ 8,00

Bassa marea^{4 · 8}

Salad with smoked salmon, avocado, iceberg, cherry tomatoes, fennel, nuts.

€ 12,00

La campagna^{1 · 7}

Salad with barley, emmer wheat, cherry tomatoes, mozzarella, corn, marinated Tropea onion, croutons.

€ 13,00

Rosso d'estate^{7 · 8}

Salad of lettuce, bresaola, fennel, "Costanzo" caciocavallo cheese, confit cherry tomatoes, almonds.

€ 14,00

La costa^{4 · 7 · 11}

Salad with tuna fillets, lettuce, cherry tomatoes, green beans, corn, sesame, yogurt sauce.

€ 15,00

Caponata Seasons^{1 · 4 · 7}

Multi-grain fresella, tuna, curly escarole, cherry tomatoes, mozzarella, black olives, potatoes, marinated Tropea onion, basil.

€ 16,00

Caprese with buffalo mozzarella Dop "Il Casolare", oxheart tomatoes, basil cream⁷

€ 15,00

Burger bun with sesame seeds, hamburger “Bifulco selection” (200 gr.), tomatoes, scamorza cheese from Agerola, caramelized onions, oven baked fries* ^{1 · 7 · 11}

€14,00

Hamburger “selezione Bifulco” (200 gr.) on the plate, oven baked fries*

€10,00

Raw ham “Ciarcia” and buffalo mozzarella Dop “Il Casolare” ⁷

€16,00

Mussel soup, octopus, prawns, croutons, extra virgin olive oil ^{1 · 12 · 14}

€18,00

Sautéed clams with croutons, extra virgin olive oil ^{1 · 12 · 14}

€20,00

Sautéed shellfish with croutons, extra virgin olive oil ^{1 · 12 · 14}

€20,00

Seafood salad* ^{1 · 2 · 9 · 14}

Octopus, cuttlefish, prawns, seafood, orange, vegetable caponata and celery ice*.

€20,00

RAW DISHES

I dreamed of the sea

Intense sea ^{4 · 8}

Carpaccio of the catch of the day,
mulberry chutney, almonds.

€ 20,00

Rhythms of the sea ^{3 · 4 · 8}

Tartare of the catch of the day,
toasted almonds, fig oil, mint and ginger
mayonnaise.

€ 20,00

Mediterranean dream ^{2 · 3 · 4}

Based on availability

Tartare of red prawns, green apple.

€ 25,00



Oyster

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.

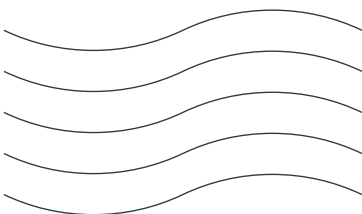
GILLARDEAU SPECIAL N. 2

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.

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.

€ 8,00 *per pc*



Pasta

Our version of spaghetti and tomatoes¹

€12,00

Spaghetti with mussels “shelled by us”, green sweet chilli pepper, yellow Datterini cherry tomatoes, thyme bread^{1 · 4 · 14}

€16,00

Linguine with clams “shelled by us”^{1 · 4 · 14}

€20,00

Linguine garlic and oil with Cetara anchovies, chilli panko^{1 · 4}

€17,00

Chitarre Pasta with sea urchin, lemongrass, crispy lime bread^{1 · 4 · 14}

€23,00

The chef's pasta¹

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.

€17,00

MAIN 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” 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 Lobster / King Prawns* ²

Based on availability

€ 15,00 per 100gr

Spiny-lobster / Magnosa ²

Based on availability

€ 20,00 per 100gr

Tyrrhenian Sea to discover ⁴

Slice of fish of the day, vegetable caponata,
oven baked potatoes.*

€ 22,00

Wind and land ¹²

In memory of Luciano Bifulco

Grilled Scottona fillet, mixed salad,
oven baked potatoes.*

€ 22,00

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 in order to respect the integrity of the flavors.

Ending in sweetness

Delizia of mandarin and lemon^{1·3·7}

€7,00

Cheesecake of the day^{1·3·7·8}

€7,00

Tiramisù^{1·3·7·8}

€7,00

Orange and almond blancmange^{1·3·7·8}

Vegan product without lactose and gluten

€7,00

Lemon sorbet with mint gel⁷

€6,00

Vanilla ice cream^{3·7}

€6,00

Slices of fresh fruit

€7,00



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.Ili 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)





seasons

restaurant & lounge bar

**Willkommen im Seasons.
Willkommen in unsem Zuhause.**

**Unsere Speisekarte umfasst
alle Sinne in einer Geschichte aus
Geschmack, Düften, Erinnerungen
und Aufrichtigkeit.**

**Wir lauschen unserem Meer, um seine
wertvollsten Geschenke willkommen
zu heißen und zu veredeln. Wir hören
auf unser Land auf der Suche nach
saisonalen einheimischen Produkten.
Alles mit einem modernen Touch,
in vollem Einklang mit unseren
Traditionen, um die Reinheit der
Aromen zu erhalten. Für eine ehrliche
und einfache Küche.**

Mittagessen

12.30 - 15.00

Gedeck

€ 2,00 pro Person

Vorspeisen

**Bruschetta mit lokalen
Kirschtomaten, Basilikum-Pesto ¹**
€ 8,00

**Bruschetta mit lokalen
Kirschtomaten, Fior di Latte
„Nobile“, Basilikumcreme ^{1·7}**
€ 9,00

**Bruschetta mit lokalen
Kirschtomaten, Burrata,
Sardellen-Pesto,
Basilikumcreme ^{1·4·7}**
€ 10,00

**Bruschetta mit Octopus
Carpaccio, Kirschtomaten,
Schnittlauchmayonnaise,
Zitronenschale ^{1·3·4}**
€ 11,00

**Bruschetta „Seasons“ mit
Thunfischfilet, krausem Eskariol,
marinierten Zwiebeln,
Bio-Mayonnaise, Zitronenschale ^{1·3·4}**
€ 12,00

**„Zingara“ aus geröstetem
Bauernbrot, Eisbergsalat,
Fior di Latte „Nobile“,
rohem Schinken, lokalen
Tomaten, Bio-Mayonnaise ^{1·4·7}**
€ 8,00

Bassa marea^{4 · 8}

Salat mit geräuchertem Lachs, Avocado, Eisberg, Kirschtomaten, Fenchel, Walnüssen.
€ 12,00

La campagna^{1 · 7}

Salat mit Gerste, Dinkel, Kirschtomaten, Mozzarella, Mais, eingelegten Tropea-Zwiebeln, Croutons.
€ 13,00

Rosso d'estate^{7 · 8}

Kopfsalat, Bresaola, Fenchel, Caciocavallo „Costanzo“, Kirschtomaten Confit, Mandeln.
€ 14,00

La costa^{4 · 7 · 11}

Salat mit Thunfischfilets, Salat, Kirschtomaten, grünen Bohnen, Mais, Sesam, Joghurtsauce.
€ 15,00

La caponata Seasons^{1 · 4 · 7}

Meerkorn-Fresella, Thunfischfilet, krauser Eskariol, Kirschtomaten, Mozzarella, schwarze Oliven, Kartoffeln, marinierte Tropea-Zwiebeln, Basilikum.
€ 16,00

Caprese mit Büffelmozzarella Dop „Il Casolare“, Ochsenherztomaten, Basilikum-Creme⁷

€ 15,00



**Burger-Brötchen mit Sesam,
Hamburger “Bifulco Selection”
(200gr.), Tomaten,
Scamorza-Käse, karmellisierte
Zwiebeln, gebackene Pommes*** ^{1 · 7 · 11}
€14,00

**Hamburger “Bifulco Selection”
(200 gr.) auf dem Teller,
gebackene Pommes***
€10,00

**Roher Schinken „Ciarcia“
und Büffelmozzarella Dop
„Il Casolare“** ⁷
€16,00

**Miesmuschelsuppe mit
Tintenfisch, Garnelen,
Croutons, natives Olivenöl** ^{1 · 12 · 14}
€18,00

**Sautierte Venusmuscheln mit
Croutons, natives Olivenöl** ^{1 · 12 · 14}
€20,00

**Sautierte Schalentiere mit
Croutons, natives Olivenöl** ^{1 · 12 · 14}
€20,00

Meeresfrüchte-Salat* ^{1 · 2 · 9 · 14}
Oktopus, Tintenfisch, Garnelen, Schalentiere,
Orange, Gemüse-Caponata und Sellerieeis.
€20,00

ROHER FISCH

Ich träumte vom Meer

Intensives Meer^{4 · 8}

Carpaccio vom Fang des Tages, Maulbeerchutney, Mandeln.

€ 20,00

Rhythmen des Meeres^{3 · 4 · 8}

Tatar vom Fang des Tages, geröstete Mandeln, Feigenöl, Minze-Ingwermayonnaise.

€ 20,00

Mediterraner Traum^{2 · 3 · 4}

Tatar von roten Garnelen, grüner Apfel.

€ 25,00



ROHER FISCH

Austern

Duft des Meeres Spezielle Auswahl 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.

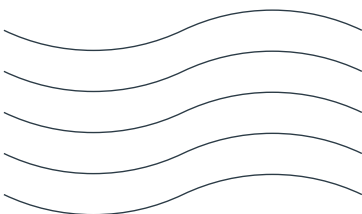
GILLARDEAU SPECIAL N. 2

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.

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.

€ 8,00 *pro Stk.*



Nudelgerichte

Unsere Version von Spaghetti mit Tomaten¹

€12,00

Spaghetti mit Miesmuscheln “von uns aus der Schale gelöst”, Friggitelli-Paprikaschote, gelbe Datteltomate, Thymianbrot^{1 · 4 · 14}

€16,00

Linguine mit Venusmuscheln “von uns aus der Schale gelöst”^{1 · 4 · 14}

€20,00

Linguine mit Knoblauch und Öl, Cetara-Sardellen, Chili-Panko^{1 · 4}

€17,00

Chitarre-Nudeln mit Seeigel, Zitronengras, knuspriges Limettenbrot^{1 · 4 · 14}

€23,00

Die Pasta des Küchenchefs¹

Unser junges Küchenteam bietet eine tägliche Auswahl an Nudelgerichten, je nach Verfügbarkeit des Fischmarktes.

Unser Personal berät Sie gerne.

€17,00

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“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 Hummer / Riesengarnelen*²

Je nach Marktverfügbarkeit

€ 15,00 pro 100gr

Languste / Magnosa²

Je nach Marktverfügbarkeit

€ 20,00 pro 100gr

Tyrrhenisches Meer zu entdecken⁴

Fisch des Tages in Scheiben, Gemüse-Caponata,
gebackene Kartoffeln.*

€ 22,00

Wind und Land¹²

In Gedenken an Luciano Bifulco

Färsenfilet vom Grill, gemischter Salat,
gebackene Kartoffeln.*

€ 22,00

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.

Der Abschluss endet mit einer süßen Note

Delizia mit Mandarinen und Zitrone ^{1·3·7}

€ 7,00

Cheesecake des Tages ^{1·3·7·8}

€ 7,00

Tiramisù ^{1·3·7·8}

€ 7,00

Orangen-Mandel-Pudding ^{1·3·7·8}

Veganes Produkt ohne Laktose und Gluten

€ 7,00

Zitronensorbet mit Minzgel ⁷

€ 6,00

Vanilleeis ^{3·7}

€ 6,00

Geschnittenes frisches Obst

€ 7,00



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

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 (NA)

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)