



seasons

restaurant & lounge bar

**Benvenuti al Seasons.
Benvenuti nella nostra casa.**

**Il nostro menù abbraccia tutti i sensi
in un racconto fatto di gusto, profumi,
ricordi e sincerità.**

**Ascoltiamo il nostro mare,
per accogliere e valorizzare i suoi doni
più preziosi. Prestiamo attenzione
alla nostra terra alla ricerca di prodotti
autoctoni stagionali. Proponiamo
tutto in chiave moderna nel rispetto
delle tradizioni, mantenendo intatta
la purezza dei sapori per una cucina
genuina e semplice.**

Orario di pranzo

12.30 - 15.00

Coperto

€ 2,50 per persona

Antipasti

La bruschetta con pomodorini nostrani, crema di basilico¹

€ 8,00

La bruschetta con pomodorini nostrani, Fior di Latte “Nobile”, crema di basilico^{1·7}

€ 9,00

La bruschetta con pomodorini nostrani, burrata, pesto di alici, crema di basilico^{1·4·7}

€ 10,00

La bruschetta con carpaccio di polpo, pomodorini, maionese all'erba cipollina, zest di limone^{1·3·4}

€ 11,00

La bruschetta “Seasons” con filetti di tonno “il mare di Lucullo”, scarola riccia, cipolla in carpione, maionese Bio, zest di limone^{1·3·4}

€ 12,00

La Zingara con pane cafone, insalata iceberg, fior di latte “Nobile”, prosciutto crudo “Ciarcia”, pomodori nostrani, maionese Bio^{1·4·7}

€ 8,00

Bassa marea ^{4 · 8}

L'insalata con salmone affumicato, avocado, iceberg, pomodorini, finocchio, noci.

€ 12,00

La campagna ^{1 · 7}

L'insalata con orzo, farro, pomodorini, mozzarella, mais, cipolla di Tropea in carpione, crostini.

€ 13,00

Rosso d'estate ^{7 · 8}

L'insalata di lattughella, bresaola, finocchio, Caciocavallo "Costanzo", pomodorini confit, mandorle.

€ 14,00

La costa ^{4 · 7 · 11}

L'insalata con filetti di tonno, lattuga, pomodorini, fagiolini, mais, sesamo, salsa yogurt.

€ 15,00

La caponata Seasons ^{1 · 4 · 7}

La fresella multi-cereali, tonno "il mare di Lucullo", scarola riccia, pomodorini, mozzarella, olive nere, patate, cipolla di Tropea in carpione, basilico.

€ 16,00

La Caprese con mozzarella di bufala Dop "Il Casolare" servita alla nostra temperatura, pomodori cuore di bue, crema di basilico ⁷

€ 15,00



Il Burger Bun con semi di sesamo, hamburger “selezione Bifulco” (200 gr.), pomodori, scamorza di Agerola, cipolle caramellate, patatine al forno* ^{1 · 7 · 11}

€14,00

Hamburger “selezione Bifulco” (200 gr.) al piatto, patatine al forno*

€10,00

Il prosciutto crudo di “Ciarcia” e mozzarella Dop il “Casolare” ⁷

€16,00

La zuppa di cozze, polpo, gamberi, crostini, olio evo ^{1 · 12 · 14}

€18,00

Il sauté di vongole con crostini, olio evo ^{1 · 12 · 14}

€20,00

Il sauté di frutti di mare con crostini, olio evo ^{1 · 12 · 14}

€20,00

L'insalata di mare* ^{1 · 2 · 9 · 14}

Polpo, seppie, gamberi, frutti di mare, arancia, caponatina di verdure e sedano ghiaccio.

€20,00

I CRUDI

Ho sognato il mare

Intenso mare^{4·8}

Il carpaccio di pesce locale del giorno, chutney di gelso, mandorle.

€ 20,00

I ritmi del mare^{3·4·8}

La tartare di pesce locale del giorno, mandorle tostate, olio al fico, maionese di menta e zenzero.

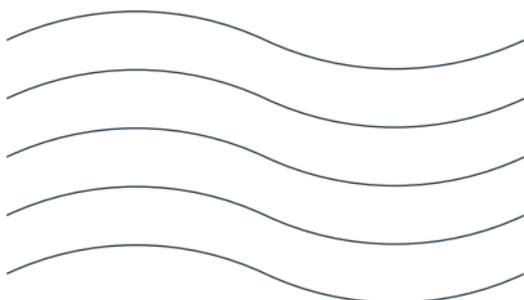
€ 20,00

Il sogno mediterraneo^{2·3·4}

La tartare di gambero rosso, mela verde.

Secondo disponibilità mercato

€ 25,00



I CRUDI

Le ostriche

Profumo di Mare Ostriche selezioni speciali ¹⁴

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.

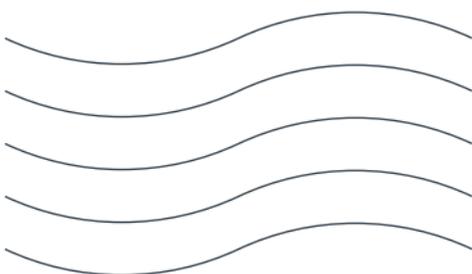
GILLARDEAU SPECIAL N. 2

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.

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.

€ 8,00 *al pezzo*



Le paste

La nostra versione dello spaghetti al pomodoro ¹

€12,00

Lo spaghetti alle cozze “sgusciate da noi”, friggiteli, datterino giallo, pane al timo ^{1·4·14}

€16,00

Le linguine alle vongole “sgusciate da noi” ^{1·4·14}

€20,00

Le linguine aglio e olio, alici di Cetara, pankò al peperoncino ^{1·4}

€17,00

Le chitarre ai ricci, lemongrass, pane croccante al lime ^{1·4·14}

€23,00

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.

€17,00

I PIATTI PRINCIPALI

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" ⁴

Orata · Spigola · Scorfano · Cernia

Dentice · Coccio · San Pietro

€ 9,00 all'etto

Il pesce pescato all'amo senza lische "di seconda" ⁴

Ricciola · Merluzzo · Lampuga · Bandiera

Tonno · Ombrina · Sarago

€ 8,00 all'etto

Gli astici blu / I gamberoni* ²

Secondo disponibilità mercato

€ 15,00 all'etto

Le aragoste / Le cicale magnosa ²

Secondo disponibilità mercato

€ 20,00 all'etto

Mar Tirreno da scoprire ⁴

Il trancio di pescato del giorno,
caponata di verdure, patate al forno.*

€ 22,00

O "Vient e terra" ¹²

In ricordo di Luciano Bifulco

Il filetto di scottona alla brace

"selezione Bifulco", insalata mista, patate al forno.*

€ 22,00

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.

Finendo in dolcezza

La delizia al mandarino e limone^{1·3·7}

€7,00

Il cheesecake del giorno^{1·3·7·8}

€7,00

Il tiramisù^{1·3·7·8}

€7,00

Il biancomangiare all'arancia e mandorla^{1·3·7·8}

Prodotto vegano senza lattosio e glutine

€7,00

Il sorbetto al limone con gel alla menta⁷

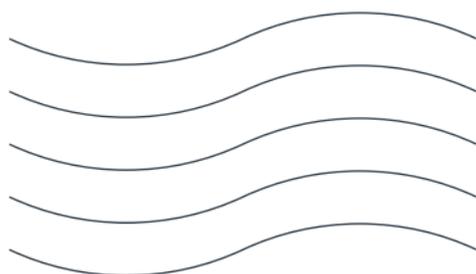
€6,00

Il gelato alla vaniglia^{3·7}

€6,00

La tagliata di frutta fresca

€7,00



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

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

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 Madonna dell'Olivo di Serre (SA)

Oleificio Pietra dei Venti di Serre (SA)

Latticini

"Ragosta" Latte Nobile (PZ)

Caseificio Costanzo di Lucignano (CE)

Caseificio Il Casolare di Alvignano (CE)

