Dinner Menu

The 'Sea*sons*' was born from the legacy of a family of sailors, custodians of a deep bond with the sea and its timeless rhythms.

From them we learned the value of waiting, respect for nature and for what, day after day, is renewed.

A legacy of gestures, knowledge, and sensitivity passed down, which today finds expression in a simple and contemporary cuisine.

Each proposal follows the rhythm of the seasons, welcoming what nature and the sea offer in their most authentic moment.

Our vision is a subtle balance: between roots and research, between identity and innovation, between respect for raw materials and the desire to interpret them with elegance. Our menu changes, evolves, transforms.

Like the sea. Like the weather. A journey through the seasons, a sea tale to be savored.

The 'Sea*sons*' is the synthesis of our history: sea roots, seasonal soul.

We are happy to welcome you
and wish you a pleasant experience

Dinner time
19.30 - 23.00

Cover charge
€ 4,00 per person

Sea identity

A journey in five acts

TASTING MENU

Short wave

Welcome from the kitchen

Mackerel, beans, oyster, lemon [4 · 8 · 9 · 14]

Roasted octopus, carrots,
BBQ sauce [1 · 3 · 6 · 7 · 10 · 14]

Linguine, sea urchins,
beefsteak tomatoes* [1 · 4 · 14]

Cuttlefish, chicken demi-glace,
tomato [2 · 4 · 9 · 12 · 14]

Waiting for dessert

Island Migliaccio, orange,
semolina chips [1 · 3 · 7 · 8]

€ 85,00 *per person*

The tasting is served
for all participants at the table

Intolerances and allergies must be
communicated at the time of ordering

Fishermen and farmers

A journey in seven acts

TASTING MENU

Long wave

The rhythm of the waves in seven acts, freehanded by the Chef.

A completely sustainable menu, made with the catch of the day from local fishermen and products of passionate vegetable growers who express their love for the island and its splendid and unique products every day.

—

Welcome from the kitchen

Love

Taste

Heart

Hands

Passion

Will

Waiting for the dessert

Colors

€ 120,00 *per person*

The tasting 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

Scent of the sea

Oysters, special selection [4]

€ 8,00 / *pc.*

DIOMEDEA N.00
The Diomedea oyster is an authentic product of Puglia, 100% farmed and refined in the Gargano National Park. This oyster is known for its unique flavor, plumpness, and finesse, thanks to the sea's rolling waves, which create ideal conditions for healthy, complete development. It is considered a masterpiece of oyster farming, representing the richness of the sea and an authentic gastronomic experience.

GILLARDEAU SPECIAL N. 2
Gillardeau Specials are carefully selected, evenly-shaped oysters with an unrivaled flavor thanks to multiple stages of maturation in fattening tanks.
Sensory notes: soft and crispy, renowned for their remarkable balance of sweetness and saltiness.

À LA CARTE

Fishermen's voices

Red shrimp tartare [4]

€ 25,00

Tuna sashimi [4]

€ 25,00

Amberjack tartare [4]

€ 25,00

Cuttlefish / Squid Tagliatelle [4]

€ 25,00

The colors of the sea [4]

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.

Red shrimp, tuna, amberjack, cuttlefish / squid, oysters

€ 70,00
For 2 persons

The variety of fish offered depends on the mood of the sea

À LA CARTE

Starters

Roasted octopus, carrots, BBQ sauce 1 · 3 · 6 · 7 · 10 · 14

€ 25,00

Seafood sauté, toasted bread 1 · 12 · 14

€ 25,00

Mackerel, beans, oyster, lemon 4 · 9 · 14

€ 25,00

Seared cuttlefish, chicken demi-glace, tomato 4 · 7 · 9 · 14

€ 25,00

Rabbit, grilled mussels, shallots 7 · 9 · 12 · 14

€ 25,00

Today's market

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

Your waiter will be happy to recommend

€ 25,00

À LA CARTE

First courses

Spaghetti with carpet-shell clams and lupini clams [1 · 12 · 14]

€ 25,00

Linguine with sea urchin and beefsteak tomatoes [1 · 12 · 14]

€ 25,00

Mixed pasta in Ischian fish soup, sweet pepper [1 · 4 · 9 · 12]

€ 25,00

Risotto with chamomile, buffalo mozzarella and black lemon [1 · 7]

€ 25,00

Today's market [1]

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

Your waiter will be happy to recommend

€ 25,00

À LA CARTE

Second courses

Grilled slice of fish [4]
€ 25,00

Black piglet, strong, spicy tomato sauce, chard [7 · 9 · 12]
€ 25,00

Roasted leek, miso, foraged ingredients [3 · 6 · 7 · 10]
€ 25,00

Today's market
Our young kitchen team will offer a daily selection of starters,after the walk to the fish and farmers market.

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

Catch of the day
According to market availability
€ 9,00 per 100gr

Scampi / Blue Lobster / Prawns * [2]
According to market availability
€ 15,00 per 100gr

Spiny Lobster / Magnosa [2]
According to market availability
€ 20,00 per 100gr

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)
Da Pasquale di Ischia (NA)
Futur Pesca Ittica De Siano di Lacco Ameno (NA)

Oysters
Selecta di Occhiobello (RO)

Meat
Macelleria Bifulco di Ottaviano (NA)

Fruit and vegetables
Epomea Frutta di Cerciello & C. di Forio (NA)
La Fragolina di Lacco Ameno (NA)

Pasta
Pastificio Gentile di Gragnano (NA)

Bread
Boccia Montevergine di Ischia (NA)

Oils
Oleificio Fam di Avellino (AV)
Oleificio Madonna dell'Olivo di Serre (SA)

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

Controne Beans
Azienda Agricola Ferrante di Controne (SA)

Abendessen

Das „Sea*ons*“ entstand aus dem Erbe einer Familie von Seeleuten, Hütern einer tiefen Verbundenheit mit dem Meer und seinen zeitlosen Rhythmen.

Es lehrte uns den Wert des Wartens, des Respekts vor der Natur und dem, was sich Tag für Tag erneuert.

Ein Erbe aus Gesten, Wissen und Sensibilität, das heute seinen Ausdruck in einer essentiellen und zeitgenössischen Küche findet. Jeder Vorschlag folgt dem Lauf der Jahreszeiten und begrüßt das, was die Natur und das Meer in ihrem authentischsten Moment bieten.

Unsere Vision ist eine feinfühlige Balance: zwischen Wurzeln und Forschung, zwischen Identität und Innovation, zwischen Respekt vor dem Rohmaterial und dem Wunsch, es mit Eleganz zu interpretieren. Unser Menü verändert sich, entwickelt sich weiter und verwandelt sich. Wie das Meer. Wie das Wetter.

Eine Reise der Jahreszeiten, eine Geschichte von Meer und Natur zum Genießen.

Das “Sea*ons*” ist ein Ausdruck unserer Geschichte: verwurzelt im Meer mit einer saisonalen Seele.

Wir freuen uns, Sie begrüßen zu dürfen und wünschen Ihnen eine unvergessliche Erfahrung

Abendessen
19.30 - 23.00

Gedeck
€ 4,00 pro Person

Die Identität des Meeres

Eine Reise in fünf Akten

VERKOSTUNGSMENÜ

Kurze Welle

Willkommensgruß aus der Küche

Makrele, Bohnen, Auster, Zitrone [4 · 8 · 9 · 14]

Gebratener Oktopus, Karotten, BBQ-Sauce [1 · 3 · 6 · 7 · 10 · 14]

Linguine, Seeigel, Ochsenherztomate* [1 · 4 · 14]

Tintenfisch, Hähnchen-Demi-Glace, Tomate [2 · 4 · 9 · 12 · 14]

Vorfreude auf den Nachtisch

Migliaccio, Orange, Grießchips [1 · 3 · 7 · 8]

€ 85,00 *pro Person*

Die Verkostung wird allen Teilnehmern am Tisch serviert

Unverträglichkeiten und Allergien müssen bitte bei der Bestellung mitgeteilt werden

Fischer und Bauern

Eine Reise in sieben Akten

VERKOSTUNGSMENÜ

Lange Welle

Der Rhythmus der Wellen in sieben Akten, freihändig vom Chefkoch.

Ein völlig nachhaltiges Menü, zubereitet mit dem Fang des Tages von lokalen Fischern und Produkten unserer einheimischen Gemüsebauern, die jeden Tag durch ihre Arbeit ihre Liebe zur Insel zum Ausdruck bringen.

Willkommensgruß aus der Küche

Liebe

Lust

Herz

Hände

Leidenschaft

Guter Wille

Vorfreude auf das Dessert

Farben

€ 120,00 *pro Person*

Die Verkostung wird allen Teilnehmern am Tisch serviert

Unverträglichkeiten und Allergien müssen bitte bei der Bestellung mitgeteilt werden

À la carte

À-LA-CARTE-GERICHTE

Duft des Meeres

Austern, Spezielle Auswahl [4]

€ 8,00 / *pro Stk.*

DIOMEDEA N.00
Die Diomedea-Auster ist ein authentisches Produkt aus Apulien, das zu 100 % im Gargano-Nationalpark gezüchtet und gereift wird. Diese Auster ist für ihren einzigartigen Geschmack, ihre Fleischigkeit und Feinheit bekannt, die auf die Wellenbewegung des Meeres zurückzuführen ist, die ideale Bedingungen für eine gesunde und vollständige Entwicklung schafft. Sie gilt als Meisterwerk der Austernzucht und repräsentiert den Reichtum des Meeres und ein authentisches gastronomisches Erlebnis.

GILLARDEAU SPECIAL N. 2
Die Special Gillardeau ist eine Auster mit einer regelmäßigen Form, die mit größter Sorgfalt ausgewählt wird und dank mehrerer Alterungsschritte in Mastbecken unnachahmlich im Geschmack ist. Geschmacksnoten: Weich und knusprig, berühmt für die bemerkenswerte Balance zwischen Süße und Salzigkeit.

À-LA-CARTE-GERICHTE

Stimmen der Fischer

Tartar von roten Garnelen [4]

€ 25,00

Thunfisch Sashimi [4]

€ 25,00

Tartar von Bernsteinmakrele [4]

€ 25,00

Tintenfisch-Tagliatelle / Kalamare-Tagliatelle [4]

€ 25,00

Die Farben des Meeres [4]

Eintauchen ins tiefblaue Meer...

Unser roher und gekochter Fisch" mit seinen Saucen, einer Auswahl an Ölen und ausgewählten Salzen aus aller Welt

Roten Garnelen, Thunfisch, Bernsteinmakrele, Tintenfisch / Kalamare, Austern

€ 70,00
Für 2 Personen

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

À-LA-CARTE-GERICHTE

Vorspeisen

Gebratener Oktopus, Karotten, BBQ-Sauce [1 · 3 · 6 · 7 · 10 · 14]
€ 25,00

Meeresfrüchte-Sauté, geröstetes Brot [1 · 12 · 14]
€ 25,00

Makrele, Bohnen, Auster, Zitrone [4 · 9 · 14]
€ 25,00

Gebratener Tintenfisch, Hähnchen-Demi-Glace, Tomate [4 · 7 · 9 · 14]
€ 25,00

Kaninchen, gegrillte Miesmuscheln, Schalotten [7 · 9 · 12 · 14]
€ 25,00

Der heutige Markt
Nach einem Besuch beim Fischhändler und auf dem Markt bietet unser junges Küchenteam täglich eine wechselnde Auswahl an Vorspeisen an.

Das Restaurantpersonal berät Sie gerne

€ 25,00

À LA CARTE

Pasta

Spaghetti mit Teppich- und Herzmuscheln [1 · 12 · 14]

€ 25,00

Linguine mit Seeigeln, Ochsenherztomate [1 · 12 · 14]

€ 25,00

Gemischte Nudeln in ischtanischer Fischsuppe, Paprika [1 · 4 · 9 · 12]

€ 25,00

Risotto mit Kamille, Büffelmozzarella und schwarzer Zitrone [1 · 7]

€ 25,00

Der heutige Markt [1]

Nach einem Besuch beim Fischhändler und auf dem Markt bietet unser junges Küchenteam täglich eine wechselnde Auswahl an Vorspeisen an.

Das Restaurantpersonal berät Sie gerne

€ 25,00

À LA CARTE

Hauptgerichte

Scheibe gegrillter Fisch [4]

€ 25,00

Maialino nero, eine einheimische Freiland-Schweinerasse, kräftige pikante Tomatensauce, Mangold [7 · 9 · 12]

€ 25,00

Gerösteter Lauch, Miso, Aromen des Unterholzes [3 · 6 · 7 · 10]

€ 25,00

Der heutige Markt

Nach einem Besuch beim Fischhändler und auf dem Markt bietet unser junges Küchenteam täglich eine wechselnde Auswahl an Vorspeisen an.

Das Restaurantpersonal berät Sie gerne

€ 25,00

À LA CARTE

Hauptgerichte

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

Fang des Tages
Je nach Marktverfügbarkeit
€ 9,00 pro 100gr

Scampi / Blauer Hummer / Garnelen* 2
Je nach Marktverfügbarkeit
€ 15,00 pro 100gr

Languste / Magnosa 2
Je nach Marktverfügbarkeit
€ 20,00 pro 100gr

Die Unvorhersehbarkeit des Meeres erlaubt es uns nicht, ein bestimmtes Rezept anzugeben. Wählen Sie den Fisch und die Schalentiere, die Sie bevorzugen, und wir werden sie so zubereiteten, dass der einmalige Geschmack der Frische erhalten bleibt.

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)
Da Pasquale di Ischia (NA)
Futur Pesca Ittica De Siano di Lacco Ameno (NA)

Austern
Selecta di Occhiobello (RO)

Fleisch
Macelleria Bifulco di Ottaviano (NA)

Obst und Gemüse
Epomea Frutta di Cerciello & C. di Forio (NA)
La Fragolina di Lacco Ameno (NA)

Pasta
Pastificio Gentile di Gragnano (NA)

Brot
Boccia Montevergine di Ischia (NA)

Öl
Oleificio Fam di Avellino (AV)
Oleificio Madonna dell'Olivo di Serre (SA)

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

Bohnen aus Controne
Azienda Agricola Ferrante di Controne (SA)