

Menù Cena

Seasons nasce dall'eredità di una famiglia di naviganti, custode di un legame profondo con il mare e con i suoi ritmi senza tempo.

È lì che abbiamo imparato il valore dell'attesa, il rispetto per la natura e per ciò che, giorno dopo giorno, si rinnova.

Un patrimonio di gesti, conoscenze e sensibilità tramandato, che oggi trova espressione in una cucina essenziale e contemporanea.

Ogni proposta segue il respiro delle stagioni (*seasons*), accogliendo ciò che la natura e il mare offrono nel loro momento più autentico.

La nostra visione è un equilibrio sottile: tra radici e ricerca, tra identità e innovazione, tra rispetto della materia prima e desiderio di interpretarla con eleganza. Il menù cambia, si evolve, si trasforma.

Come il mare e come il tempo.
Un viaggio fatto di stagioni,
un racconto di mare da assaporare.
Il 'Seasons' è la sintesi della nostra storia: radici di mare, anima stagionale.

Felici di accogliervi, augurandovi una piacevole esperienza

Orario di cena
19.30 - 23.00

Coperto
€ 4,00 per persona

Identità di mare

Un viaggio
in cinque atti



DEGUSTAZIONE

Onda corta



Benvenuto della cucina

Sgombro, fagioli, ostrica, limone ^{4 · 8 · 9 · 14}

Polpo arrosto, carote, salsa BBQ ^{1 · 3 · 6 · 7 · 10 · 14}

Linguine, ricci di mare,
pomodoro cuore di bue* ^{1 · 4 · 14}

Seppia, demi glace di pollo,
pomodoro ^{2 · 4 · 9 · 12 · 14}

Aspettando il dessert

Migliaccio isolano ^{1 · 3 · 7 · 8}

€ 85,00 a persona

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

*Intolleranze e allergie vanno comunicate
al momento della comanda*

I pescatori e i contadini

Un viaggio
in sette atti



DEGUSTAZIONE

Onda lunga



Il ritmo delle onde in sette atti,
a mano libera dello Chef.

Un menù interamente sostenibile,
realizzato con il pescato del giorno
da pescatori locali ed appassionati
produttori di verdure ed ortaggi che
esprimono ogni giorno l'amore per l'isola
e per i suoi splendidi ed unici prodotti.

Benvenuto della cucina

Amore

Gusto

Cuore

Mani

Passione

Volontà

Aspettando il dessert

Colori

€ 120,00 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

Profumo di mare

—
Ostriche selezioni speciali ⁴

€ 8,00 / pz.

DIOMEDEA N.00

L'ostrica Diomedea è un prodotto autentico della Puglia, allevata e affinata al 100% nel Parco Nazionale del Gargano. Questa ostrica è nota per il suo gusto unico, la sua carnosità e la raffinatezza, grazie al moto ondoso del mare che crea condizioni ideali per lo sviluppo sano e completo. È considerata un capolavoro dell'ostricoltura, rappresentando la ricchezza del mare e un'esperienza gastronomica autentica.

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.

—
À LA CARTE

Voci di pescatori

—
Tartare di gambero rosso ⁴

€ 25,00

—
Sashimi di tonno ⁴

€ 25,00

—
Tartare di ricciola ⁴

€ 25,00

—
**Tagliatella di seppia
o calamaro** ⁴

€ 25,00

—
I colori del mare ⁴

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.

*Gambero rosso, tonno, ricciola,
seppia o calamaro, ostriche*

€ 70,00

Per 2 persone



*La varietà del pesce
dipende dall'umore del mare*



À LA CARTE

Antipasti

**Polpo arrosto, carote,
salsa BBQ** ^{1 · 3 · 6 · 7 · 10 · 14}

€ 25,00

**Sauté di frutti di mare,
pane bruscato** ^{1 · 12 · 14}

€ 25,00

**Sgombro, fagioli, ostrica,
limone** ^{4 · 9 · 14}

€ 25,00

**Seppia scottata, demi-glace
di pollo, pomodoro** ^{4 · 7 · 9 · 14}

€ 25,00

**Coniglio, cozze alla brace,
scalogno** ^{7 · 9 · 12 · 14}

€ 25,00

Il mercato di oggi

La nostra giovane equipe di cucina, proporrà giornalmente una selezione di antipasti, dopo la passeggiata fatta in pescheria o al mercato.

Il personale di sala sarà lieto di consigliarvi

€ 25,00

À LA CARTE

Primi piatti

Spaghetti alle vongole veraci e lupini ^{1 · 12 · 14}

€ 25,00

Linguine ai ricci di mare, pomodoro cuore di bue ^{1 · 12 · 14}

€ 25,00

Pasta mista in zuppa di pesce all'ischitana, peperone dolce ^{1 · 4 · 9 · 12}

€ 25,00

Risotto con camomilla, bufala, limone nero ^{1 · 7}

€ 25,00

Il mercato di oggi ¹

La nostra giovane equipe di cucina, proporrà giornalmente una selezione di antipasti, dopo la passeggiata fatta in pescheria o al mercato.

Il personale di sala sarà lieto di consigliarvi

€ 25,00



À LA CARTE

Secondi piatti

Trancio di pescato alla brace ⁴

€ 25,00

**Maiale nero,
zuppa forte, bieta** ^{7·9·12}

€ 25,00

**Porro arrosto, miso,
sottobosco** ^{3·6·7·10}

€ 25,00

Il mercato di oggi

La nostra giovane equipe di cucina, proporrà giornalmente una selezione di antipasti, dopo la passeggiata fatta in pescheria o al mercato.

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**

Pescato del giorno

Secondo disponibilità mercato

€ 9,00 all'etto

Scampi / Astici Blu / Gamberoni* ²

Secondo disponibilità mercato

€ 15,00 all'etto

Aragoste / Cicale Magnosa ²

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.

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

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

Ostriche

Selecta di Occhiobello (RO)

Carne

Macelleria Bifulco di Ottaviano (NA)

Frutta e verdure

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

Pasta

Pastificio Gentile di Gragnano (NA)

Panificio

Boccia Montevergine di Ischia (NA)

Olio

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

Latticini

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

Fagioli Controne

Azienda Agricola Ferrante di Controne (SA)