



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

€ 3,00 per person

Tasting Menù

Tra le onde¹

Tasting menu with two courses and dessert,
completely seasonal and light, for your lunch break.

€ 40,00



Sciué Sciué

Bruschetta with local cherry tomatoes ¹

€ 9,00

Bruschetta with Roman-style artichokes ^{1·12}

€ 10,00

Bruschetta Seasons ^{1·7·8}

The ingredients change following the rhythm of the seasons and the quality of the raw materials.

€ 11,00

Bruschetta with octopus Luciana-style ^{1·4·12·14}

€ 12,00

Rosso d'estate ^{7·8}

Beetroot, mozzarella, strawberry and hazelnut salad.

€ 12,00

Salad Seasons ^{4·8}

The ingredients change following the rhythm of the seasons and the quality of the raw materials.

€ 13,00

Aria di casa ⁴

Salad of escarole, potatoes, aubergines, tomatoes, onions

€ 14,00

**Hamburger “selezione Bifulco”
on the plate, oven potatoes***

€10,00

Zingara ischitana ^{1·7}

€10,00

**Cheeseburger
“selezione Bifulco”** ^{1·3·7·10}

€15,00

Tuna Sandwich ^{1·3·4·10}

€15,00

**Panzanella with buffalo
mozzarella** ^{1·7·12}

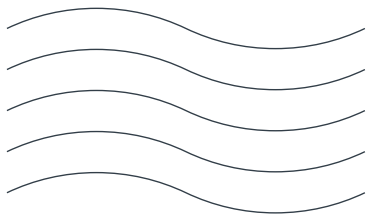
€15,00

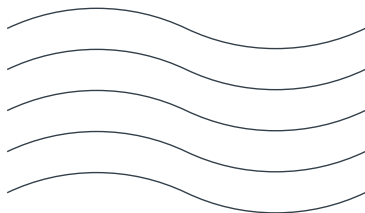
Guacamole and crackers ¹

€12,00

**Caprese with buffalo mozzarella
and seasonal tomatoes** ⁷

€16,00





Mussels in pepperbroth ^{1 · 14}

€ 18,00

**Sautéed carpet-shell clams and
lupini clams, capers, lemon** ^{1 · 12 · 14}

€ 22,00

**Roasted octopus, carrots,
BBQ sauce** ^{1 · 3 · 6 · 7 · 10 · 14}

€ 22,00

White fish ceviche ⁴

€ 20,00

Beef tartare ^{4 · 9}

€ 20,00

THE RAW FISH

I dreamed of the sea

Tuna sashimi ⁴

€ 22,00

Red prawn tartare ⁴

€ 25,00

The colors of the sea ^{4 · 14}

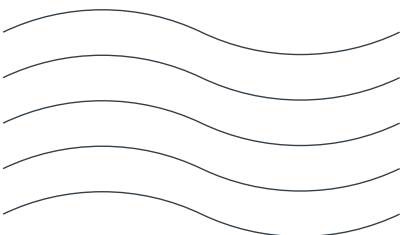
A dive where the water is even bluer...

Our raw seafood with its sauces, a selection of oils and salts from around the world.

Tuna, red shrimp, amberjack, cuttlefish/squid, oysters

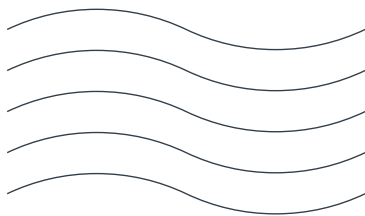
€ 60,00

For two persons



THE RAW FISH

Oysters



Scent of the Sea Oysters, special selection ¹⁴

€ 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.

Pasta dishes

Spaghetti with seasonal tomatoes ¹

€ 13,00

Mezzi paccheri Scarpariello-style ^{1·7}

€ 16,00

Spaghetti with carpet-shell clams and lupini clams ^{1·12·14}

€ 22,00

Linguine with sea urchin ^{1·12·14}

€ 25,00

Today's market ¹

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

Your waiter will be happy to recommend

€ 20,00

MAIN DISHES

Mare Nostrum

The fish is so varied that it really offers a sea of possibilities in the kitchen

Catch of the day ⁴

According to market availability

€ 9,00 per 100 gr

Scampi / Blue Lobster / Prawns* ²

According to market availability

€ 15,00 per 100 gr

Spiny Lobster / Magnosa ²

According to market availability

€ 20,00 per 100 gr

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 on a sweet note

Cheesecake of the day ^{1·3·7·8}

€7,00

Tiramisù ^{1·3·7·8}

€7,00

Salted Caramel Tart ^{1·3·7·8}

€7,00

Lemon sorbet

Lactose free

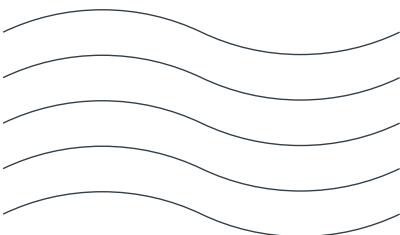
€6,00

Vanilla ice cream ^{3·7}

€6,00

Fresh fruit platter

€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)

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)





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 Uhr

Gedeck

€ 3,00

Degustationsmenü

Tra le onde¹

Das Degustationsmenü mit zwei Gängen und Dessert, komplett saisonal und leicht, für Ihre Mittagspause.

€ 40,00



Sciué Sciué

Bruschetta mit lokalen Kirschtomaten ¹

€ 9,00

Bruschetta mit Artischocken nach römischer Art ^{1·12}

€ 10,00

Bruschetta Seasons ^{1·7·8}

Die Zutaten ändern sich im Rhythmus der Jahreszeiten und der Qualität der Rohstoffe.

€ 11,00

Bruschetta mit Oktopus nach Luciana-Art ^{1·4·12·14}

€ 12,00

Rosso d'estate ^{7·8}

Salat aus Rote Bete, Mozzarella, Erdbeeren und Haselnuss.

€ 12,00

Salat Seasons ^{4·8}

Die Zutaten ändern sich im Rhythmus der Jahreszeiten und der Qualität der Rohstoffe.

€ 13,00

Aria di casa ⁴

Salat aus Endivien, Kartoffeln, Auberginen, Tomaten und Zwiebeln.

€ 14,00

**Hamburger “Bifulco Selection”
auf dem Teller, gebackene
Kartoffeln***

€10,00

Zingara ischitana ^{1·7}

€10,00

**Cheeseburger
“Bifulco Selection”** ^{1·3·7·10}

€15,00

Thunfisch-Sandwich ^{1·3·4·10}

€15,00

**Panzanella mit
Büffelmozzarella** ^{1·7·12}

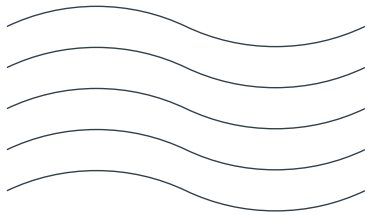
€15,00

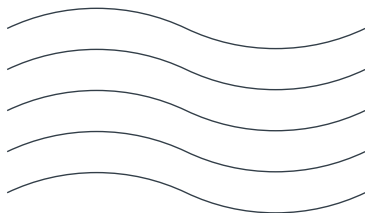
Guacamole und Cracker ¹

€12,00

**Caprese mit Büffelmozzarella
und saisonalen Tomaten** ⁷

€16,00





Miesmuscheln in Pfeffersud ^{1 · 14}

€ 18,00

**Sautè mit Teppich-
und Herzmuscheln, Kapern,
Zitrone** ^{1 · 12 · 14}

€ 22,00

**Gebratener Oktopus, Karotten,
BBQ-Sauce** ^{1 · 3 · 6 · 7 · 10 · 14}

€ 22,00

Weißfisch-Ceviche ⁴

€ 20,00

Rindertartar ^{4 · 9}

€ 20,00

VOM ROHEN FISCH

Ich träumte vom Meer

Thunfisch sashimi ⁴

€ 22,00

Tartar von roten Garnelen ⁴

€ 25,00

Die Farben des Meeres ^{4 · 14}

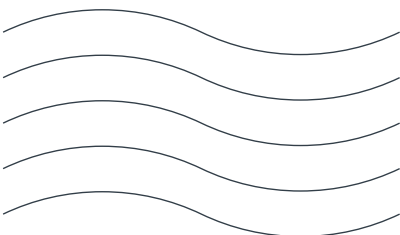
Eintauchen ins tiefblaue Meer...

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

*Tunfisch, roten Garnelen, Bernsteinmakrele,
Tintenfisch/Kalamare, Austern*

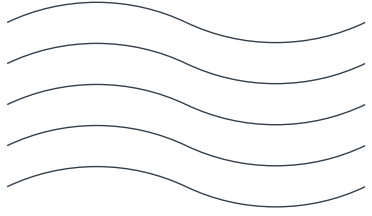
€ 60,00

Für 2 Personen



VOM ROHEN FISCH

Austern



Duft des Meeres Austern, Spezielle Auswahl¹⁴

€ 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. Es gilt als Meisterwerk der Austernzucht und repräsentiert den Reichtum des Meeres und ein authentisches gastronomisches Erlebnis.

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 Salzigkeit.

Nudelgerichte

Spaghetti mit saisonalen Tomaten¹

€ 13,00

Mezzi paccheri nach Scarpariello-Art^{1·7}

€ 16,00

Spaghetti mit Teppich- und Herzmuscheln^{1·12·14}

€ 22,00

Linguine mit Seeigel^{1·12·14}

€ 25,00

Der heutige Markt¹

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

Das Restaurantpersonal berät Sie gerne

€ 20,00

HAUPTGERICHTE

Mare Nostrum

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

Fang des Tages ⁴

Je nach Marktverfügbarkeit

€ 9,00 pro 100 gr

Scampi / Blauer Hummer / Garnelen* ²

Je nach Marktverfügbarkeit

€ 15,00 pro 100 gr

Languste / Magnosa ²

Je nach Marktverfügbarkeit

€ 20,00 pro 100 gr

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 zubereiten, dass der einmalige Geschmack der Frische erhalten bleibt.

Ein süßer Abschluss

Cheesecake des Tages^{1·3·7·8}

€7,00

Tiramisù^{1·3·7·8}

€7,00

Salzkaramell-Tarte^{1·3·7·8}

€7,00

Zitronensorbet

Laktosefrei

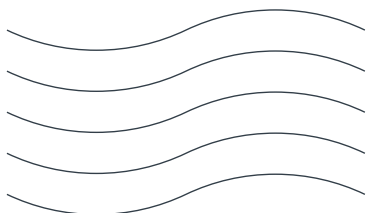
€6,00

Vanilleeis^{3·7}

€6,00

Frischer Obstteller

€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)

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)

