



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

€ 3,00 per persona

Degustazione

Tra le onde¹

Menù degustazione con 2 portate e il dessert,
di assoluta stagionalità e leggerezza,
per la pausa pranzo.

€ 40,00



Sciué Sciué

**Bruschetta
con pomodorini nostrani**¹
€ 9,00

**Bruschetta con carciofi
alla romana**^{1·12}
€ 10,00

Bruschetta Seasons^{1·7·8}
Gli ingredienti cambiano seguendo il ritmo
delle stagioni e la qualità della materia prima.
€ 11,00

**Bruschetta con moscardini
alla Luciana**^{1·4·12·14}
€ 12,00

Rosso d'estate^{7·8}
L'insalata di barbabietole, fiordilatte, fragole, nocciola
€ 12,00

Insalata Seasons^{4·8}
Gli ingredienti cambiano seguendo il ritmo
delle stagioni e la qualità della materia prima.
€ 13,00

Aria di casa⁴
L'insalata di scarola, patate, melanzane,
pomodori, cipolla
€ 14,00

**Hamburger “selezione Bifulco”
al piatto, patate al forno***

€10,00

Zingara ischitana ^{1·7}

€10,00

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

€15,00

Sandwich di tonno ^{1·3·4·10}

€15,00

**Panzanella
con mozzarella di bufala** ^{1·7·12}

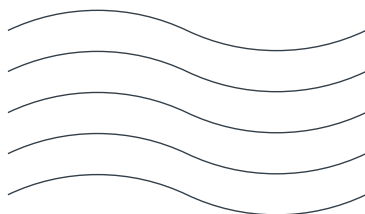
€15,00

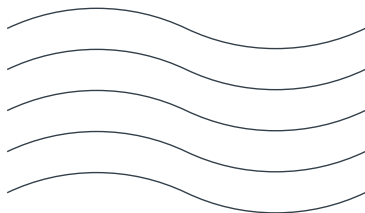
Guacamole e crackers ¹

€12,00

**Caprese con mozzarella
di bufala, pomodori di stagione** ⁷

€16,00





Impepata di cozze ^{1·14}
€ 18,00

**Sauté di vongole e lupini,
capperi, limone** ^{1·12·14}
€ 22,00

**Polpo arrosto, carote,
salsa BBQ** ^{1·3·6·7·10·14}
€ 22,00

Ceviche di pescato bianco ⁴
€ 20,00

Tartare di manzo ^{4·9}
€ 20,00

I CRUDI

Ho sognato il mare

Sashimi di tonno ⁴

€ 22,00

Tartare di gambero rosso ⁴

€ 25,00

I colori del mare ^{4 · 14}

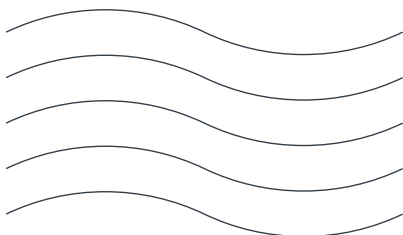
Un tuffo dove l'acqua è più blu...

Il nostro crudo di mare con le sue salse, selezione di oli e sali dal mondo.

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

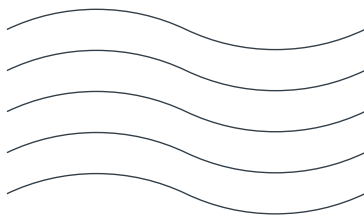
€ 60,00

Per due persone



I CRUDI

Le ostriche



Profumo di Mare Ostriche selezioni speciali ¹⁴

€ 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.

Le paste

**Spaghetti
al pomodoro di stagione**¹
€ 13,00

**Mezzi paccheri
allo Scarpariello**^{1·7}
€ 16,00

**Spaghetti alle vongole
veraci e lupini**^{1·12·14}
€ 22,00

Linguine ai ricci di mare^{1·12·14}
€ 25,00

Il mercato di oggi¹

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

Il personale di sala sarà lieto di consigliarvi

€ 20,00

I PIATTI PRINCIPALI

Mare Nostrum

**Il pesce è talmente vario
che davvero offre un mare
di possibilità in cucina**

Pescato del giorno ⁴

€ 9,00 all'etto

Secondo disponibilità mercato

Scampi / Astici Blu / Gamberoni* ²

€ 15,00 all'etto

Secondo disponibilità mercato

Aragoste / Cicale magnosa ²

€ 20,00 all'etto

Secondo disponibilità mercato

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

Cheesecake del giorno ^{1·3·7·8}

€7,00

Tiramisù ^{1·3·7·8}

€7,00

**Tartelletta
al caramello salato** ^{1·3·7·8}

€7,00

Sorbetto al limone

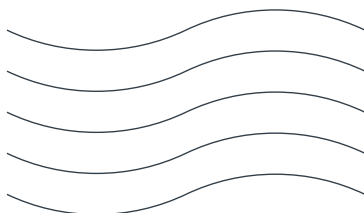
€6,00

Gelato alla vaniglia ^{3·7}

€6,00

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.

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)

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)

