



Il nuovo  
MENÙ DI CUCINA  
CONTEMPORANEA



Selezionati nell'edizione 2024  
della Guida MICHELIN Italia

# 20 POSTI

20 posti è il nostro concept di ristorazione contemporaneo-mediterraneo.

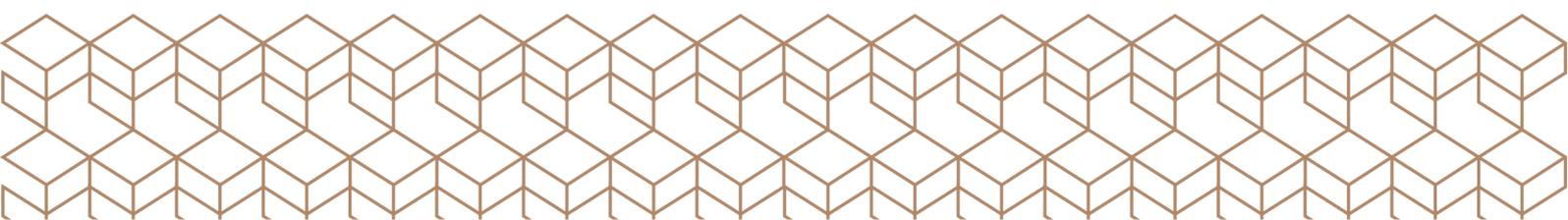
dove esperienze, viaggi e le scoperte del team si fondono a quelle del giovanissimo chef partenopeo, Giovanni.

una cucina dove tradizione e innovazione si uniscono elegantemente in ogni piatto, studiato nei minimi dettagli per raggiungere l'equilibrio perfetto: la qualità e il rispetto della stagionalità.

le emozioni che proponiamo, non si fermano ai singoli piatti proposti, ma continuano anche con il servizio in sala e il nostro nuovo cocktail bar.

inoltre abbiamo creato un piccolo orto a km zero, con l'obiettivo di garantirvi lo standard qualitativo che piace a noi.

*Giovanni Aquino*



# Sostenibilità aziendale

Per nostra iniziativa e sostenibilità aziendale, viste le tante ore lavorative dei nostri ragazzi, chiediamo gentilmente ai signori ospiti di rispettare gli orari di chiusura del locale.

Concludendo la vostra “esperienza” entro e non oltre le ore 14:45 per il servizio del pranzo ed entro le ore 23:00 per il servizio serale.

la cucina chiude alle ore 14:30 al mattino e alle 22:30 la sera.

il nostro riposo sarà un buon biglietto da visita per voi a livello di efficienza e serenità.

certi del vostro buon senso vi auguriamo un buon proseguimento.







QUALORA NON VOGLIATE SCEGLIERE  
UN INTERO PERCORSO DEGUSTAZIONE  
È POSSIBILE ORDINARE I SINGOLI PIATTI  
A VOSTRO PIACIMENTO.

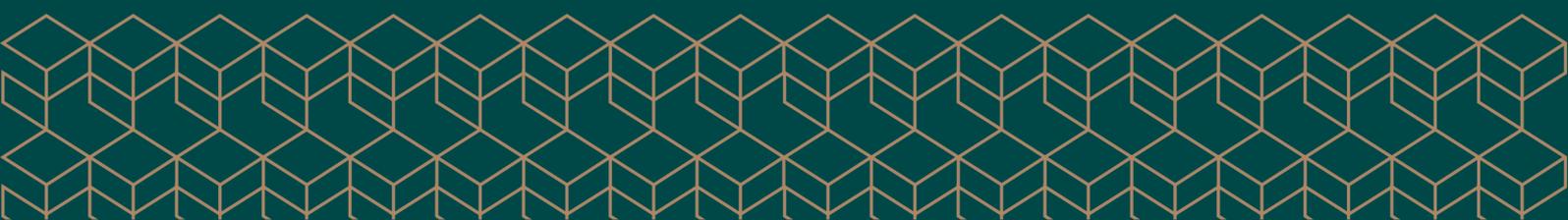
La divisione del piatto comporta una maggiorazione  
del piatto di 3€

I MENÙ DEGUSTAZIONE NON POSSONO ESSERE  
VARIATI NELLE SUE PORTATE AD ECCEZIONE DI  
EVENTUALI ALLERGIE E/O INTOLLERANZE

Servizio | coperto | amuse bouche | pane fatto in casa 5 €



GLUTEN FREE



# Aperitivo Gourmet

## Aperitivo e finger food

Selezione di 3 finger food  
cocktail a scelta (valido per tutti gli ospiti del tavolo)

14€

## Aperitivo

1 Cocktail a scelta dalla lista,  
chiedi al responsabile di sala.

10 €

# Menù degustazione

## 5 o 7 portate

Degustazione a mano libera dello Chef,  
valido per tutti gli ospiti del tavolo

*“Come mi sveglio la mattina”*

Un viaggio insieme allo Chef  
attraverso piatti firma e novità

5 portate € 85

7 portate € 110



## PERCORSO DEGUSTAZIONE COMPLETO 75 € A PERSONA (MIN. 2 PERSONE)

### Selezione Carapaci Giacalone Mazara del Vallo (Sicilia):

in ogni crudo di pesce per persona ci sono 1 pezzo per tipologia elencata sottostante:

- Gamberone Viola Mazara Del Vallo 1°
- Gamberone Rosso Mazara Del Vallo 2°
- Mazzancolla Mazara Del Vallo 1°
- Scampo Mazara Del Vallo 1°

### Selezione pescato Jolanda De Colò

Tartare e sashimi

- Tonno pinna gialla selezione Jolanda De Colò
- Ventresca di Tonno Rosso selezione Jolanda De Colò
- Salmone Rosso "Sockeye" Scozia
- Ricciola del Mediterraneo

### Ostriche:

1 pezzo per tipologia per ogni persona

- OSTRICA FINE DE CLAIRE n.3
- OSTRICA REGAL SELEZIONE ORO n.3
- OSTRICA GILLARDEAUX n.3

### Ostriche Selection:

Minimo ordinabili due pezzi per tipologia

- OSTRICA FINE DE CLAIRE n.3 // 4,50€ al pz.
- OSTRICA CRYSTAL n.2 // 5,50€ al pz.
- OSTRICA SHARDANA n.2 // 6€ al pz.
- OSTRICA GILLARDEAUX n.3 // 6,50€ al pz.
- OSTRICA REGAL SELEZIONE ORO n.3 // 8€ al pz.

(\*La selezione e la provenienza del pescato potrebbe variare in base alla disponibilità di mercato)

GRUPPO MAAR

## PERCORSO DEGUSTAZIONE COMPLETO 75 € A PERSONA (MIN. 2 PERSONE)

### Selezione Carapaci Giacalone Mazara del Vallo (Sicilia):

in ogni crudo di pesce per persona ci sono 1 pezzo per tipologia elencata sottostante:

- Gamberone Viola Mazara Del Vallo 1°
- Gamberone Rosso Mazara Del Vallo 2°
- Mazzancolla Mazara Del Vallo 1°
- Scampo Mazara Del Vallo 1°

### Selezione pescato Jolanda De Colò

Tartare e sashimi

- Tonno pinna gialla selezione Jolanda De Colò
- Ventresca di Tonno Rosso selezione Jolanda De Colò
- Salmone Rosso "Sockeye" Scozia
- Ricciola del Mediterraneo

### Ostriche:

1 pezzo per tipologia per ogni persona

- OSTRICA FINE DE CLAIRE n.3
- OSTRICA REGAL SELEZIONE ORO n.3
- OSTRICA GILLARDEAUX n.3

### Ostriche Selection:

Minimo ordinabili due pezzi per tipologia

- OSTRICA FINE DE CLAIRE n.3 // 4,50€ al pz.
- OSTRICA CRYSTAL n.2 // 5,50€ al pz.
- OSTRICA SHARDANA n.2 // 6€ al pz.
- OSTRICA GILLARDEAUX n.3 // 6,50€ al pz.
- OSTRICA REGAL SELEZIONE ORO n.3 // 8€ al pz.

(\*La selezione e la provenienza del pescato potrebbe variare in base alla disponibilità di mercato)

GRUPPO MAAR



# PERCORSO DEGUSTAZIONE COMPLETO

## 68 € A PERSONA

### “Tartuccino”

[antipasto]

Fagiolo nero | tartufo di stagione | caffè kopi luwak



### “Freeze-ELLA”

[primo]

Tagliolino 36 tuorli | frisella | origano siciliano | basilico |  
acqua di pomodoro Corbarino

25€

Possibilità



### “ANormale”

[secondo]

Melanzana striata Siciliana | caponata di verdure |  
ricotta salata di nostra produzione

25€



### “Ah perÙ!”

[dessert]

Ceviche di anguria | Fava Tonka | caprino di Roccaverano  
DOP | Tabasco

26€

Possibilità



### “Piccola pasticceria”

Dolcezze da parte dello chef

# Veggetariano



# PERCORSO DEGUSTAZIONE COMPLETO

## 70 € A PERSONA

### “L’ anatra che scende giù dai monti”

[antipasto]

Montanara d’anatra | cipolla rossa di Certaldo in agro  
| ricotta salata di nostra produzione

25€

Possibilità 

### “Pensavo fosse panna e prosciutto”

[primo]

Tortelli ripieni di San Giovanni Cotto Capitelli | fichi |  
fonduta di provola di bufala affumicata DOP

25€

Possibilità 

### “Phil-HG”

[secondo]

Filetto di maiale di Cinta senese | baby carotine alla  
scapece | aglio nero fermentato di Voghiera

28€



### “Past/iERA”

[dessert]

Frolla | limone | mascarpone | grano |  
streusel alle mandorle

13 €

Possibilità 

### “Piccola pasticceria”

Dolcezze da parte dello chef

# TEBPERVA



# PERCORSO DEGUSTAZIONE COMPLETO

## 75 € A PERSONA

### “Guardo con il cannolicchio”

Cannolicchio arrostito | cima di rapa di Fasano |  
crema di limone di Sorrento

25 €

[antipasto]



### “Per ogni pacchero un capRICCIO”

Pacchero di Gragnano “Gerardo di Nola”  
| aglio rosso di Sulmona | Habanero | ricci di mare | olio  
EVO Sciabacco

26€

[primo]

Possibilità



### “I bastoncini del capitano F.”

Ricciola del Mediterraneo croccante | crema di  
nocciole di Giffoni IGP | melograno

30€

[secondo]

Possibilità



### “Ricordo dei bischeri”

Schiacciata Fiorentina | uva fragola | olio  
EVO Sciabacco

13 €

[dessert]

Possibilità



### “Piccola pasticceria”

Dolcezze da parte dello chef

MAESTRO

# MEGLIO BAMBINO



Pasta al pomodoro

12€

Pasta corta al pesto

12€

Cotolotte di pollo con patate fritte

15€

Coca-cola

3,50€

Coperto escluso

## ALLERGENI

Ai sensi del Regolamento Europeo 1169/2011, vige per gli operatori del settore alimentare l'obbligo di informare la clientela sulla presenza di allergeni nelle pietanze servite nel proprio menù.

### ELENCO INGREDIENTI ALLERGENI:

Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne:

sciroppi di glucosio a base di grano incluso destrosio, e prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;

maltodestrine a base di grano e prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;

sciroppi di glucosio a base d'orzo;

cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.

Crostacei e prodotti derivati.

Uova e prodotti derivati.

Pesce e prodotti derivati, tranne:

gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;

gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

Arachidi e prodotti derivati.

Soia e prodotti derivati, tranne:

olio e grasso di soia raffinato e prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;

tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;

oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;

estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

Latte e prodotti derivati, incluso lattosio, tranne:

siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche;

lattitolo.

Frutta a guscio, cioè mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di anacardi (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati, tranne frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.

Sedano e prodotti derivati.

Senape e prodotti derivati.

Semi di sesamo e prodotti derivati.

Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO<sub>2</sub>.

Lupini e prodotti derivati.

Molluschi e prodotti derivati.

### materie prime

Alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati o abbattuti, per particolari necessità tecniche o a causa dell'inclemenza del tempo. Il pesce può variare in base al pescato. pane fatto in casa da un antico lievito madre di oltre 40 anni.

### per tutti i celiaci

Abbiamo 3 tipologie di pasta secca da poter scegliere. Chiedi maggiori informazioni ai camerieri in sala.

### 20 posti, 100% cura

Quasi tutti i nostri piatti sono realizzati con prodotti senza glutine in modo da venire incontro a coloro che hanno allergie o intolleranze. Se sei tra questi chiedi maggiori informazioni ai camerieri in sala.

SEGUICI SU

INSTAGRAM & FACEBOOK

il nostro menù cambia insieme alle stagioni





**MICHELIN**  
2024