

Menù a la Carte

L'esclusività si manifesta nei piccoli particolari.
Il "Seasons" vuol soddisfare, con raffinatezza,
il momento a tavola
nella speranza di poter raggiungere il giusto equilibrio
tra la nostra passione e le Vostre emozioni

Il rispetto della materia prima, la qualità, la provenienza e
l'esaltazione della stessa è il nostro primo intento.

I nostri collaboratori sono:

Cucina

Vincenzo D'Abundo

Mario Calise

David Poli

Ristorante/Bar

Salvatore Colella

Antonio Perrotta

Nello De Siano

Giacomo Coppa

Luana D'Ambra

Maria Iervolino

Annalisa Marigliano

Sentitevi come a casa vostra

Piatti di entrata /

<i>Piatti di entrata</i>	<i>euro</i>
–	
Il giro del crudo “il mare secondo noi” La varietà del pesce proposto dipende dall'umore del mare	€ 25,00
–	
La tartara di pesce locale con frutta	€ 14,00
–	
Il polipo verace grigliato su julienne di finocchi e riduzione di balsamico	€ 12,00
–	
Il carpaccio di pesce di giornata al lime	€ 14,00
–	
La seppia scottata al rosmarino su crema di ceci neri e pomodori secchi	€ 12,00
–	
Il Battuto di Gamberi e il Limone candito	€ 15,00

Le Paste /

Le Paste "Pastificio dei Campi"

euro

–

I pennoni rigati mantecati con baccalà, capperi di Salina Dop e pomodorino giallo del Vesuvio

€ 14,00

–

Lo spaghettono con gamberi, melanzana essiccata e granella di pistacchi di Bronte Dop

€ 16,00

–

Le linguine mantecate con alici di Cetara pomodorini essiccati e crumble di pane

€ 14,00

–

I paccheri con pomodorino corbarino pesto di olive nere e ricotta salata

€ 11,00

–

Il fusillo vegetariano con primizie dell'orto e aromi di primavera

€ 10,00

–

La pasta dello Chef

.....

la nostra giovane equipe di cucina,
proporrà giornalmente una selezione di primi piatti,
dopo la passeggiata fatta in pescheria

.....

Il personale di sala sarà lieto di consigliarvi !

Pesci e Carni /

Il Pesce

euro

–

.....Mare Nostrum.....

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 quanto più la verginità dei sapori.

Pesce pescato all'amo	€ 7,00 all'etto
I Gamberoni	€ 7,50 all'etto
Gli Astici	€ 6,50 all'etto
Gli Scampi	€ 7,50 all'etto
Le Aragoste	€ 15,00 all'etto

–

Il trancio di pesce pescato ad amo scottato con quadrucci di melanzane e pomodoro	€ 18,00
--	---------

–

La nostra zuppa di mare..... "secondo barca"	€ 60,00
<i>(Secondo disponibilità) per 2 persone</i>	

–

La Carne

–

Il filetto o tagliata di manzo con riduzione di birra artigianale e il suo contorno	€ 20,00
--	---------

Dolci emozioni /

I dolci

euro

–

Il tortino al cioccolato con cuore morbido

€ 6,00

–

Il cestino di pasta fillo con crema al limone

€ 6,00

–

Il Tiramisù versione “Seasons”

€ 6,00

–

La sfera di cioccolato con ricotta di bufala e salsa ai mirtilli

€ 6,00

–

Il concerto di sapori e profumi al limone

€ 6,00

–

**Dal Menù à la carte, a scelta, Euro 40,00 per persona:
1 antipasto + 1 primo + 1 secondo + 1 dessert
(supplemento di euro 10,00 per "il giro del crudo")**

–

Prezzo per persona, coperto, servizio e tasse inclusi

*Vi preghiamo di non usare telefoni cellulari
al tavolo con la suoneria accesa, se non in caso di necessità*

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":

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.

La Direzione

Menù a la Carte

–
I nostri fornitori

–
Pesce

Mariano Calise Ciaffatore” di Forio (NA)
Paolo Di Maio “U Paranziell” di Forio (NA)

–
Carne

Giosuè Coppola “Buffalo Beef” di Forio (NA)

–
Frutta e Verdure

Azienda Agricola F.Ili Castagliuolo di Forio (NA)
Michelangelo Impagliazzo “Mondial Primizie” di Forio (NA)

–
Pasta

Pastificio dei Campi di Gragnano (NA)
Pastificio Il Mulino di Gragnano (NA)

–
Panificio

La Spiga di Forio (NA)

–
Olio

Oleificio Di Giacomo di Serre (SA)
Oleificio Di Carlo di Bitritto (BA)

–
Farina

Petra del Molino Quaglia di Vighizzolo d’Este (PD)

–
Latticini

“Ragosta” Latte Nobile (PZ)
Caseificio Barlotti di Paestum (SA)