

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



seasons

beach bar & restaurant

Pranzo

Insalate

euro

—

Zaro

€ 7,00

L'insalata con rucola, radicchio, pomodorini e noci

—

Marecoco

€ 8,00

L'insalata con scarola, filetti di tonno, pomodorini e cipolla nostrana

—

Regno di Nettuno

€ 8,00

L'insalata di pomodorini, scalogno, origano di montagna

olive caiazzane e alici di Cetara presidio slow food

—

Montecorvo

€ 8,00

L'insalata mista con pomodorini, mozzarella, mais, olive e carciofi

—

Punta Imperatore

€ 8,00

L'insalata di pollo grigliato, lattuga, rucola, cipolla rossa di Tropea e crostini di pane

—

L'insalata caprese con mozzarella di bufala "Barlotti" € 10,00

Pranzo



La schiacciata di pizza

euro

–

Il crostino “Seasons” con porchetta, scamorza e friarielli

€ 9,00

–

Chiaia

**La schiacciata di farina Petra (100% italiana)
con fiordilatte di Agerola pomodoro San Marzano Dop
“Il miracolo di San Gennaro” e basilico**

€ 7,00

–

Spadara

**La schiacciata di farina Petra (100% italiana) con scarola,
Alici di Cetara e olive nere caiazzane**

€ 9,00

–

Citara

**La schiacciata di farina Petra (100% italiana) con tonno,
fiordilatte, pomodorino giallo e cipolla di Tropea**

€ 10,00

–

Pranzo



Panini

euro

–

**La nostra bruschetta con pomodorini
provola di Agerola e pesto di basilico**

€ 6,00

–

**La nostra bruschetta con pomodorini
alici di Cetara e pesto di basilico**

€ 8,00

–

...se una mattina d'estate

**Il panino morbido con hamburger di tonno,
scarola riccia condita e la nostra salsa**

€ 10,00

–

**La nostra zingara con fiordilatte di Agerola
prosciutto crudo di Langhirano e pomodorini nostrani**

€ 6,00

–

Hamburger e patatine

€ 6,00

–

Pranzo



Per iniziare

euro

–

Il prosciutto e melone

€ 8,00

–

Il prosciutto e mozzarella

€ 9,00

–

Il soutè di cozze

€ 8,00

–

La zuppa di cozze

€ 8,00

–

Il soutè di vongole

€ 12,00

–

**Il polipo al vapore con patate viola
su fresella croccante e capperi di Salina**

€ 10,00

–

Pranzo



Le paste

–		
–	Lo spaghetti ai pomodorini freschi	€ 8,00
–		
–	Il fusillo vegetariano	€ 8,00
–		
–	Lo spaghetti alle vongole veraci	€ 12,00
–		
–	Lo spaghetti alle cozze	€ 10,00
–		
–	Lo spaghetti con alici, colatura di alici di Cetara buccia di limone e finocchietto selvatico	€ 14,00
–		

Pranzo

I piatti principali

–
Alici dorate e fritte al profumo di lime € 12,00

–
Frittura di calamari € 12,00

–
.....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	€ 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

–

Pranzo



seasons

beach bar & restaurant

Dolci

euro

–

Il cheesecake alla fragola

€ 4,00

–

La ricotta e pera

€ 4,00

–

La delizia al limone

€ 5,00

–

Il limone ripieno

€ 5,00

–

La flûte con mela verde e Calvados

€ 4,00

–

Cre moso al pistacchio

€ 4,00

–

Semifreddo al caffè

€ 4,00

–

Semifreddo al torroncino

€ 4,00