

## Menù a la Carte

*L'esclusività si manifesta nei piccoli particolari.  
Il "Seasons" vuol soddisfare con raffinatezza il suo momento a tavola  
nella speranza di poter raggiungere il giusto equilibrio  
tra la nostra passione e le Vostre emozioni,  
proponendovi una cucina semplice, mai banale, con tanti sapori  
e una grande selezione di prodotti.  
Questa la nostra missione.....!  
Far star bene il cliente, come a casa di amici,  
e nelle nostre ricette  
tutto l'amore e la dedizione per questo lavoro.  
Il rispetto della materia prima, la qualità, la provenienza e l'esaltazione  
della stessa è il nostro primo intento.*

*I collaboratori che contribuiscono alla nostra attività*

### **Cucina**

*Vincenzo D'Abundo*

*Mario Calise*

### **Ristorante/Bar**

*Salvatore Colella*

*Antonio Perrotta*

*Nello De Siano*

*Giacomo Coppa*

*Luana D'Ambra*

*Maria Iervolino*

*Annalisa Marigliano*

**"Seasons" è ti senti a casa.....**

## Piatti di entrata /

*Ho sognato il mare....*

*euro*

—

*Passeggiata in pescheria*

**Il giro del crudo "il mare secondo noi"  
con i suoi oli aromatizzati e sali dal mondo**

€ 30,00

*La varietà del pesce proposto dipende dall'umore del Mare*

—

*Tra le onde.....*

**Molluschi e Crostacei crudi al naturale**

€ 25,00

*Vi regaleranno la sensazione di mangiare direttamente dal Mare*

—

**La tartara di pesce locale con frutta**

€ 16,00

—

**Il carpaccio di pesce di giornata al lime**

€ 15,00

—

**Il Battuto di Gamberi e il Limone candito**

€ 16,00

—

**Ostriche, lemongrass e pesto alle erbe**

€ 14,00

—

**I gamberi con salsa al tuorlo d'uovo**

€ 13,00

—

**L'insalata di calamaretti con cocco, crudità  
di zucchine e salsa allo zafferano**

€ 12,00

—

**Il gambero rosso al lime e passion fruit  
su ricotta affumicata al ginepro**

€ 14,00

## Piatti di entrata /

### *Piatti di entrata*

**La capasanta scottata su crema di broccoletti e riduzione di peperoni** € 13,00

—

**Il polipo verace grigliato su crema di verdure di stagione** € 13,00

—

**Il nostro polipetto affogato** € 13,00

—

**I calamaretti ripieni di crostacei e verdure** € 13,00

—

**La tartara di manzo battuta al coltello con verdure e olio extravergine "De Carlo"** € 12,00

—

**La millefoglie di melanzane con pomodorini ricotta e clorofilla di basilico** € 10,00

—

Misticanza d'estate

**Il tortino di ricotta e zucchine con basilico su un letto di crema di provola** € 10,00

—

**antipasti Mediterranei dello Chef.....**

*la nostra giovane equipe di cucina,*

*proporrà giornalmente una fantasia di antipasti di mare crudi e cotti,*

*combinando il pesce, i crostacei e i frutti di mare*

*con le verdure di stagione*

*..... il personale di sala sarà lieto di consigliarvi*

## Le Paste /

*Le Paste "Pastificio dei Campi"*

—  
**I paccheri con vongole, gamberi crudi,  
salsa di germogli di broccoli e limone** € 14,00

—  
**I pennoni rigati mantecati con baccalà, olive nere  
crumble di pane aromatizzato agli agrumi** € 14,00

—  
**Lo spaghettonone con gamberi.....** € 16,00

—  
*Bassa Marea*

**Le linguine con la polpa di ricci di mare** € 14,00

—  
**Lo spaghettonone con alici di Cetara alla Beccafico** € 14,00

—  
**I paccheri con pomodorino corbarino  
pesto di olive nere e ricotta salata** € 12,00

—  
**Lo spaghettonone con crema di melanzane,  
pomodori confit e clorofilla di basilico** € 12,00

—  
**Il fusillo vegetariano con zucchini e tarallo** € 11,00

—  
**La pasta dello Chef.....**

*la nostra giovane equipe di cucina,*

*proporrà giornalmente una selezione di primi piatti con il pescato del giorno*

*.....Il personale di sala sarà lieto di consigliarvi*

## Pesci e Carni /

### *Il Pesce*

---

#### **.....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.*

*Il pescato del giorno è sempre fresco e mai congelato, dipende dalla disponibilità del mercato e le tipologie vengono elencate dal personale di sala.*

*I pesci sono "smontati": sfilettati e tranciati, per esaltarne sapori e consistenze.*

*Le preparazioni di pesci e crostacei da noi consigliate:*

*Guazzetto, al Vapore, gratinato agli Agrumi, Scottato, Crosta di sale*

---

**Pesce pescato all'amo** € 7,50 all'etto

---

**I Gamberoni / Le Mazzancolle** € 8,00 all'etto

---

**Gli Astici / Gli Scampi** € 6,50 all'etto

---

**Le Aragoste** € 15,00 all'etto

---

*Mar Tirreno da scoprire*

**Il trancio di pesce pescato ad amo scottato su verdure di stagione km 0 e patate viola** € 20,00

---

*Mare d'estate*

**La nostra zuppa di mare.....senza spine** € 60,00

*(Secondo disponibilità) per 2 persone*

---

*La Carne*

---

**Il filetto di manzo con riduzione e il suo contorno** € 20,00

## Dolci emozioni /

..... *finendo in dolcezza.....*

—	<b>Il babà con crema pasticciera e amarena</b>	€ 7,00
—	<b>Il tortino al cioccolato con cuore di arancia amara</b>	€ 7,00
—	<b>Il rocher di ricotta con salsa di frutti di bosco</b>	€ 7,00
—	<b>Il Tiramisù versione "Seasons"</b>	€ 7,00
—	<b>La sfera di cioccolato con ricotta di bufala e salsa ai mirtilli</b>	€ 7,00
—	<b>Omaggio ai limoni</b>	€ 7,00
—	<b>Il concerto di sapori e profumi al limone</b>	€ 7,00
—	<b>Piccolo cono croccante con chantilly in salsa al limone e trionfo di frutta</b>	€ 7,00

---

**Componete il Vostro Menù  
scegliendo dai piatti della carta:  
1 antipasto + 1 primo + 1 secondo + 1 dessert  
Euro 40,00 per persona**  
*(supplemento di euro 10,00 per "il giro del crudo")*

*Per poter offrire ai nostri clienti un servizio ottimale e rendere la degustazione anche un piacevole momento di confronto sui piatti proposti, si consiglia a tutti i commensali del tavolo di optare per lo stesso menù degustazione*

---

*Comunicare eventuali allergie e/o intolleranze al personale*

---

*Vi preghiamo di moderare l'uso dei telefoni cellulari al tavolo  
e comunque di regolare il volume della suoneria, attiva per le sole necessità*

---

*Coperto, servizio e tasse euro 2,00 per persona*

# GRAZIE DI CUORE

*Un ringraziamento va ai nostri fornitori per la Costanza del servizio e la serietà nella selezione dei prodotti protagonisti della genuinità della nostra cucina*

—

## **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)*