

## IL NOSTRO CHEF

Fin da giovane, la mia passione per la cucina ha rappresentato la guida principale nelle scelte professionali.

Cresciuto in un'attività familiare, ho proseguito la mia formazione presso l'istituto Alberghiero "Virtuoso" di Salerno, per poi approfondire le mie competenze con stage in rinomati hotel e ristoranti lungo la Costa d' Amalfi e la Costiera Cilentana, gettando le basi del mio percorso professionale.

Una volta conseguito il diploma, ho avuto l'opportunità di sviluppare il mio sogno professionale a Valencia, in Spagna, dove ho ampliato ulteriormente la mia esperienza. Successivamente, Parigi mi ha offerto la possibilità di crescere come chef, perfezionandomi nella gestione di brigate, nell'organizzazione del lavoro, nell'apprendimento del francese e nel consolidamento delle mie competenze culinarie.

La mia passione per il viaggio e la scoperta di nuovi ingredienti e tecniche mi ha infine portato a Monaco di Baviera, dove ho ottenuto il titolo di Chef Professionista.

Questo è stato un traguardo emozionante, ma ogni successo è solo un punto di partenza per nuovi progetti e sfide.

Oggi, con un bagaglio ricco di esperienze, sono pronto a mettere le mie competenze al servizio della clientela, offrendo emozioni attraverso il cibo e portando l'eccellenza culinaria in ogni piatto.

Il menù che segue propone una combinazione di piatti freschi, saporiti e ricercati, che spaziano dalla tradizione mediterranea a un tocco più moderno e creativo. Ogni portata è studiata per offrire un'esperienza di gusto equilibrata, con ingredienti freschi e di alta qualità.

*Giuseppe Buonanno*

## TAPAS DI MARE

### SPIEDINO DI PESCE\*

Bocconcini di pescato del giorno, lavorati secondo disponibilità, cotti su barbecue yakitori e laccati con una demi-glace di mare.

Servito al pezzo.

6,00€

### MAZZANCOLLA ROLL

American Bun con insalatina russa di mazzancolle.

Servito al pezzo.

6,00€

### POLPETTINE DI PESCATO DEL GIORNO

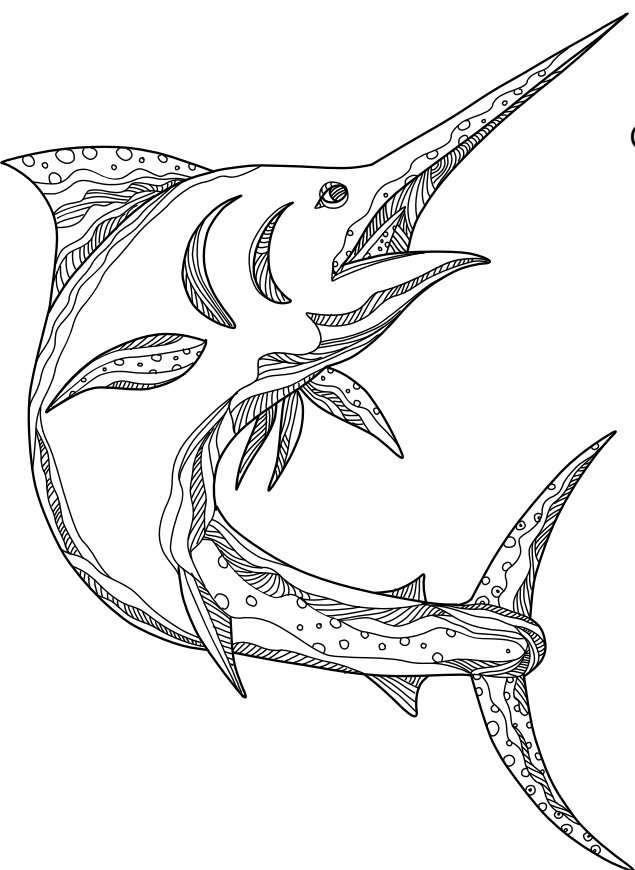
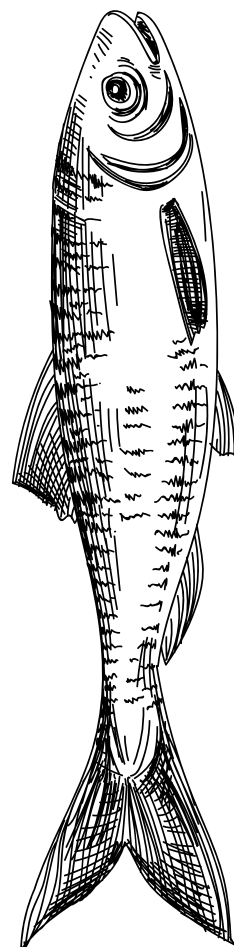
Polpettine di pescato del giorno, accompagnate da maionese all'acqua di polpo.

9,00€

### FRITTATINA CACIO E PEPE CON TARTARE DI GAMBERO ROSA

Frittatina di pasta nappata con salsa cacio e pepe e completata con tartare di gambero rosa ed olio ai crostacei,

12,00€



### IMPEPATA DI COZZE

Cozze freschissime preparate secondo tradizione, esaltate da pepe nero e profumi mediterranei.

11,00€

### FRITTURINA DI ALICI NOSTRANE

Alici freschissime, fritte a regola d'arte e servite con delicata maionese all'Amalfitana.

11,00€

### CALAMARETTI PUNTA SPILLO\*

Calamaretti punta spillo fritti, croccanti e delicati, serviti con maionese all'Amalfitana.

11,00€

## LA FIRMA DI NEMO

### LA MESSICANA\*

Totani in zuppetta dal gusto intenso coperti da una soffice spuma di fagioli Borlotti e serviti con un croccante tarallo pugliese saltato in padella con aglio, olio e peperoncino.

14,00€

## SUGGERIMENTI

### SEPPIA BBQ\*

Seppia cotta su barbecue yakitori, laccata con grasso e brunoise di guanciale e servita su crema di piselli con cremoso freddo al parmigiano.

15,00€

## ESPRESSIONI A CRUDO

FILETTO TONNO ROSSO ICCAT	15 €
VENTRESCA TONNO ROSSO ICCAT	15 €
DENTICE	10 €
RICCIOLA	10 €
GAMBERO ROSA PUGLIA	10 €
GAMBERO ROSSO SICILIA	15 €

Per garantire la massima sicurezza, il pescato servito a crudo viene sottoposto ad abbattimento termico nel rispetto delle normative HACCP vigenti.

Tutti i crudi vengono proposti in purezza, accompagnati da una selezione di condimenti.





## LA NOSTRA PASTA *FATTA A MANO*

Fare la pasta in casa è sempre stato un rito.  
Un gesto quotidiano, fatto di silenzi, di mani infarinate e di tempo che scorreva lento sul tavolo di legno.

È a quella memoria che ci ispiriamo.  
Alla cucina delle nonne, quando da bambini si guardava l'impasto prendere forma, quando la sfoglia veniva tirata con pazienza e la pasta riposava prima di diventare pranzo della domenica.

Oggi riprendiamo quegli stessi gesti, con rispetto e consapevolezza.  
Utilizziamo ingredienti semplici, lavorati interamente a mano, seguendo i tempi naturali dell'impasto.

Ogni formato nasce uno ad uno, senza forzature, perché la vera pasta artigianale non ha fretta.  
Le piccole differenze tra un piatto e l'altro sono il segno di questa lavorazione:  
non un difetto, ma la prova della manualità, della cura e dell'attenzione che dedichiamo ogni giorno alla nostra cucina.

È un ritorno alle origini.  
Un modo di riportare a tavola il sapore di casa, con lo sguardo di oggi e il rispetto della Tradizione .

## LO CHEF *IN PASTA*

### TUBETTO COZZE E FAGIOLI

Tubetto rigato trafileto al bronzo con cozze e spuma di fagiolo Borlotto.

18,00€

### CALAMARATA MARE E BRACE

Calamarata trafileta al bronzo con mazzancolle e peperoni rossi alla brace.

19,00€

### BURRATELLO ZUCCHINE E GAMBERO ROSA

Tortello ripieno di burrata servito su vellutata di zucchine e completato con tartare di gambero rosa Puglia.

€ 22

### SPAGHETTO CON VONGOLE VERACI

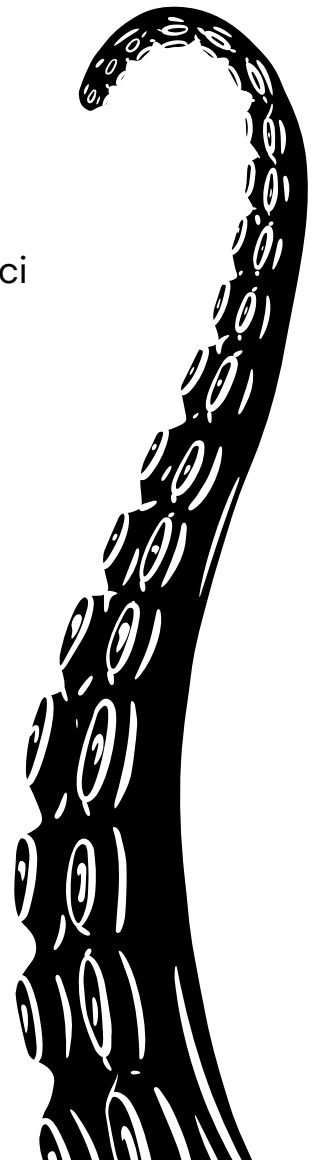
Spaghetti quadrato trafileto al bronzo con vongole veraci e polvere di prezzemolo.

24,00€

### PACCHERO CON ASTICE

Pacchero trafileto al bronzo con astice Canadese, bisque e pomodoro rosso.

33,00€



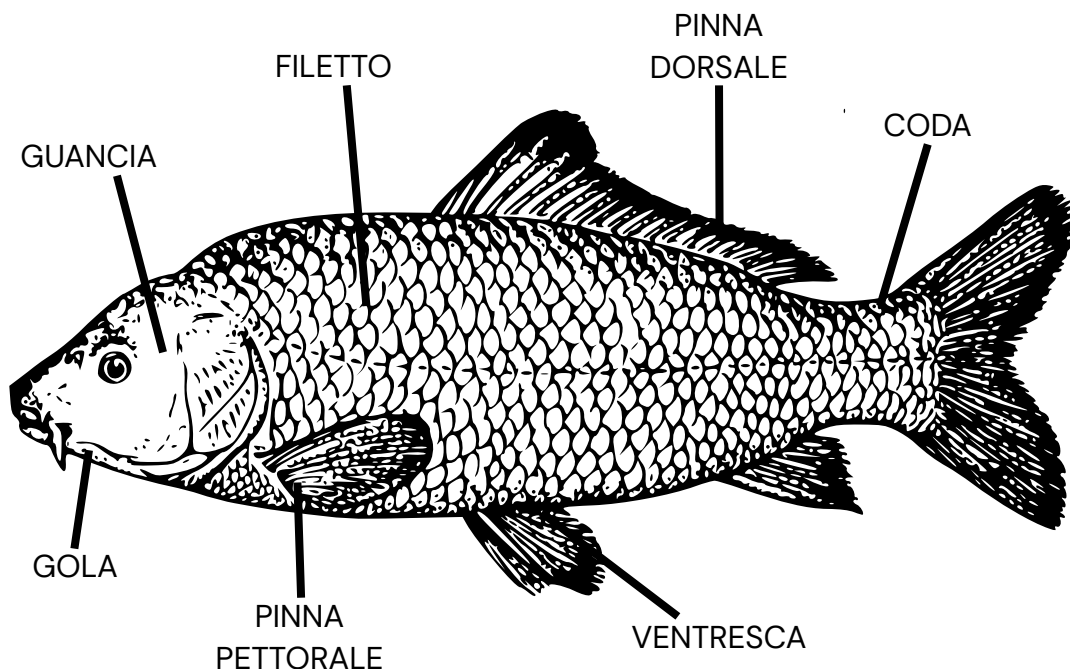
# DAL PESCATO

La nostra cucina adotta un approccio di sezionatura integrale del pesce, volto alla valorizzazione completa dell'esemplare.

Accanto ai tagli tradizionali, presentiamo lavorazioni dedicate a parti meno convenzionali, quali gola, guance, pinne pettorali e pinna caudale, che esprimono consistenze e intensità gustative distinte.

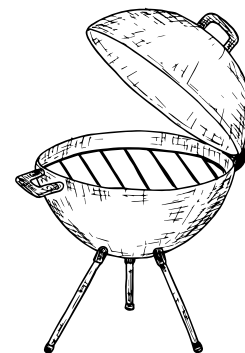
Questi tagli, per loro natura, sono disponibili in quantità estremamente limitate: ogni esemplare offre una resa non replicabile (una sola gola, due guance, una singola pinna caudale).

La proposta è pertanto soggetta a disponibilità variabile e non continuativa, in funzione del pescato e della resa anatomica giornaliera.



## PESCATO

OMBRINA CORBA	€ 19,00
ORATA	€ 19,00
PESCE SPADA	€ 21,00
RICCIOLA	€ 22,00
DENTICE	€ 24,00
TONNO ROSSO ICCAT	€ 30,00



**COTTURE A SCELTA**  
BARBECUE • GUAZZETTO

## I CONTORNI

Per un'esperienza completa, consigliamo l'abbinamento con i nostri contorni.

### MELANZANE A FUNGHETTO

Melanzane a funghetto secondo tradizione, saporite e profumate, saltate con pomodoro e aromi mediterranei.

6,00€

### ZUCCHINE ALLA SCAPECE

Zucchine alla scapece, marinate con aceto, menta e olio extravergine d'oliva.

6,00€

### PATATE NOVELLE ARRECANATE

Patate novelle al forno, aromatizzate con erbe e profumi mediterranei.

6,00€

### INSALATINA DI CAMPO

Selezione di insalatine fresche di campo, leggere e croccanti, dal gusto delicato e naturale.

5,00€

## NON PUO' MANCARE

### FRITTURA DI GAMBERI E CALAMARI\*

Frittura di gamberi e calamari con maionese al limone della Costiera Amalfitana.

19,00€

La frittura di gamberi e calamari può essere arricchita con alici.

3,00€

### ASTICE ALLA MEDITERRANEA

Astice Canadese scottato e servito con una brunoise di pomodori, ricotta di bufala mantecata, zeste di limone e cipolla croccante.

39,00€



## NON MANGIO PESCE

### FRITTATINA PARTENOPEA

Frittatina di pasta mista trafilata al bronzo, ispirata alla tradizione partenopea della pasta e patate con fonduta e chips croccanti di patate.

8,00€

### ARROSTICINI ABRUZZESI

Arrosticini di ovino cotti al barbecue: 5 pezzi cada porzione.

10,00€

### CARNE SALADA

Carpaccio di carne salada con cremoso al Parmigiano, gelèe all'aceto balsamico e capperi fritti.

13,00€

### SPAGHETTO CACIO E PEPE

Spaghetto quadrato trafilato al bronzo con salsa cacio e pepe

16,00€

### GNOCCHETTO CON RAGU' ALLA BOLOGNESE

Gnocco fatto in casa condito con ragù alla Bolognese e cremoso di Parmigiano Reggiano.

17,00€

### PLUMA DI MAIALINO IBERICO ALLA BRACE

Pluma di maialino iberico da 240gr, cotta alla brace per una resa morbida e saporita.

22,00€

### ENTRECÔTE ARGENTINO ALLA BRACE

Taglio di manzo argentino da 300gr, cotto alla brace per una resa morbida e saporita.

29,00€

**COPERTO € 3,00**

\*Ai sensi del Reg. UE 1169/2011 per inf. allergeni rivolgersi al personale in sala.

\*Informiamo la Clientela che in assenza del prodotto fresco per mantenere lo standard qualitativo, alcuni prodotti possono essere acquistati con il processo di abbattimento all' origine.

\*Per mantenere lo standard qualitativo di alcuni prodotti e del prodotto finito al fine di produrre un piatto qualitativamente eccelso lo Chef adopera tecnica di cucina: abbattimento di alcuni prodotti per anisakis, colore, morbidezza, succosità e mantenere una carica batterica bassa al prodotto.