



menu



Dalla freschezza del pesce appena pescato, al pregiato processo di frollatura, al profumo inebriante dei vini, da Macelleria di Mare, ogni gusto è una scoperta che ci permette di navigare tra le mille sfumature della tradizione napoletana scoprendo i tesori preziosi del nostro mare.

Perchè frolliamo il nostro pesce?


Perchè la frollatura è fondamentale per garantire che il pesce risulti morbido e succulento al palato.

La frollatura richiede pazienza e capacità di attendere mentre il processo di trasformazione avviene sotto la superficie.

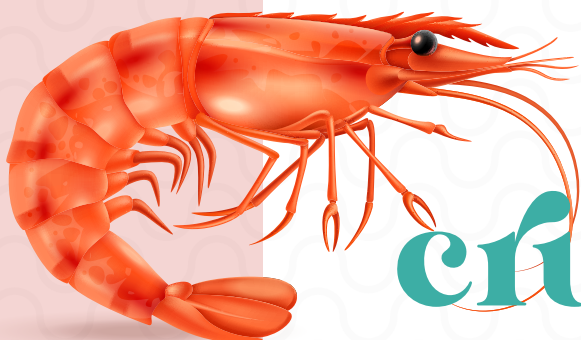
Questo processo ci insegna che il tempo non è un nemico da combattere, ma un alleato prezioso da preservare.

Nella cucina come nella vita.





**C'è senz'altro qualcosa,
nel pescare,
che tende a produrre
gentilezza di spirito
e pura sincerità
della mente.**



crudi

- 35.⁰⁰** **Crudités**
1 scampo - 1 gambero - 2 ostriche - 2 taratufi.
- 75.⁰⁰** **Gran Plateau**
2 scampi, 2 gamberi, 2 ostriche, caviale 10gr
servito con burro di Normandia e pane tostato
- 05.^{00 PZ}** **Ostrica Gillardeau**
- 05.^{00 PZ}** **Ostrica di Selezione**
- 03.^{00 PZ}** **Taratufi**
- 12.^{00 PZ}** **Gambero Sicilia Grande**
- 12.^{00 PZ}** **Scampo Grande**



crudi e tartare

- 15.⁰⁰** **Sognando Roma**
Tagliatella di calamaro alla carbonara CBT con guanciale croccante e polvere di caffè
- 15.⁰⁰** **Peperone Sbottonato**
tartare di tonno 80g frollata per 5 giorni con crema di peperoni, salsa di mozzarella, polvere di olive di Gaeta e polvere di peperone crusco
- 15.⁰⁰** **Napulè**
tartare di spigola 80g condita con sale, olio e colatura di alici con crema di friarielli, salsa di provola e crumble di tarallo al burro
- 13.⁰⁰** **Salmone**
tartare di salmone 80g frollata minimo 5 giorni con gazpacho di pomodoro e concassé di pomodori
- 22.⁰⁰** **Tris di Tartare**
tris di tartare da 40g a discrezione dello chef



antipasti

- 16^{.00}** **Tapas & More**
selezione di 5 tapas a discrezione dello chef
- 16^{.00}** **Insalata di Mare**
polpo, gambero e seppia
- 14^{.00}** **Bon Bon di Baccalà**
bon bon di baccalà su salsa cacio e pepe
- 12^{.00}** **Parmigiana di Mare**
parmigiana di melanzane ripiena di pesce spada, mozzarella di bufala, Parmigiano Reggiano 24 mesi e ragù napoletano
- 14^{.00}** **Baccalà Fritto**
crema di peperoni, salsa alla provola e oliva nera disidratata
- 16^{.00}** **Polpo all Griglia**
polpo alla griglia con crema di friarielli e friarielli saltati in padella
- 07^{.00}** **Gamberi al Panko**
gamberi con panatura al panko, fritti e serviti con salsa cocktail
- 12^{.00}** **Pane, Burro & Alici**
pane tostato, burro di Normandia e alici del Cantabrico
- 20^{.00}** **Special Sautè**
sautè di taratufi con pomodorini gialli e provolone del Monaco
- 15^{.00}** **Sautè ai Frutti di Mare**



ON BOARD



Primi



18.⁰⁰ **Spaghettone alle Vongole Veraci**
spaghettone alle vongole veraci

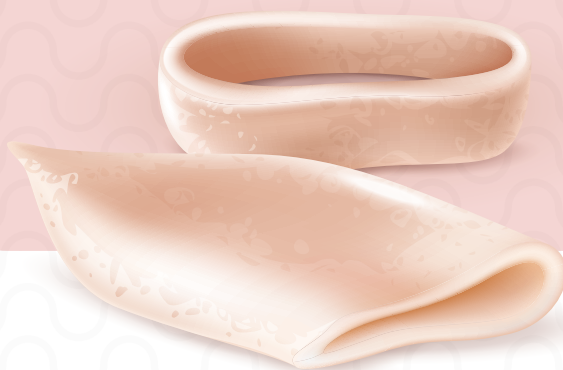
15.⁰⁰ **Stay Tunned**
mezza manica all'amatriciana di tonno, polpa di pomodoro San Marzano e guanciale iberico mantecata con pecorino DOP e tartare di tonno a crudo

16.⁰⁰ **O'Sole Mio**
gnocco ripieno di mozzarella con gallinella di mare e ristretto di pesce al burro

18.⁰⁰ **Squid Game** (minimo 2 persone)
risotto all'assoluto di calamaro

--- **Primo del Giorno**
in base alle disponibilità del giorno
chiedere al personale di sala

Secondi



16.⁰⁰ **Frittura di Gamberi e Calamari**

12.⁰⁰ **Frittura di Alici**

22.⁰⁰ **Tagliata di Tonno**

22.⁰⁰ **Grigliata**
pesce spada, calamaro, gamberone

14.⁰⁰ **Mammà**
polpette di spigola cotte in ragù napoletano servite con salsa mozzarella e polvere di basilico

18.⁰⁰ **La Mia Pizzaiola**
trancio di pesce spada alla pizzaiola

16.⁰⁰ **Seppia alla Romana**
seppia cbt con coulis di pomodoro alla menta e pecorino romano

--- **Spigola, Pezzogna, Orata**
in base alla reperibilità al sale/al guazzetto/alla griglia



questa è macelleria

45.⁰⁰

ENTRÉE DI BENVENUTO

PARMIGIANA DI MELANZANE
CON PESCE SPADA

AMATRICIANA DI TONNO

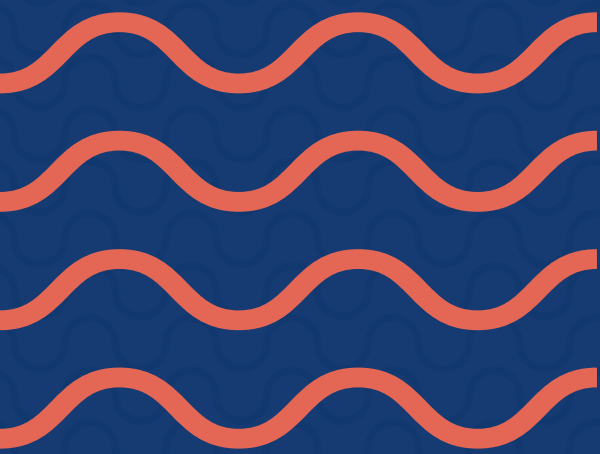
POLPETTA DI SPIGOLA AL RAGÙ

DOLCE DELLA CASA

ACQUA INCLUSA

#m d m





a mano Libera dello Chef

80.00

ENTRÉE DI BENVENUTO

6 PORTATE

A DISCREZIONE DELLO CHEF

100.00

**CON PAIRING DI CALICI IN ABBINAMENTO
ALLE PORTATE**

2k24





coperto
3€



FISH



EGGS



CRUSTACEANS



GLUTEN



MUSTARD



MOLLUSCS



SESAME



LUPIN



PEANUTS



MILK



NUTS



CELERY



SULPHITES



CORN



SOYA



MUSHROOM



CORSO ITALIA, 46
CARDITO (NA)
081 18 28 23 86