

*proposte
dello chef*



inverno

2025

La “Mela” è un viaggio nel mondo che parte dal golfo di Napoli, fa il giro del Mediterraneo travalica l’Atlantico fino alla scoperta del nuovo mondo.

Il viaggio di ritorno è alla ricerca del Sol Levante e delle Indie attraverso la via delle spezie e del Medio Oriente per poi riapprodare nella vecchia Europa.

Un insieme di nuove idee, memoria del gusto e cucina del cuore, un contenitore internazionale di sapori, colori ed emozioni.

Eduardo Estatico
Executive Chef

per iniziare

crudi e cotti / carne e pesce

- Rosso Mediterraneo** 26
Tartare di tonno Balfegò, gel di Tosazu,
guacamole e pane dorato
1-4
- Selvaggio Scozzese Crispy Rice** 22
Tartare di Salmone Loch Fyne, riso croccante,
Brillat Savarin, aceto balsamico tradizionale di
Modena, wasabi
4-6-7-10
- Ceviche** 24
Cernia bianca, zucca lunga napoletana,
noce del Brasile e basilico greco
4-8
- Calamari alla Carbonara** 24
Tagliatelle di calamaro verace, spuma alla carbonara,
guancia croccante e tartufo nero pregiato
3-7-14
- Tempura Globetrotter** 26
Gamberi rossi di Mazara del Vallo, verdure,
tuberi e radici dal mondo in tempura leggera,
salsa agrodolce al Ponzu
1-2

Anchoas	20
Acciughe del Mar Cantabrico Sanfilippo, burro della Normandia e pan brioche caramellato 1-4-7	
100% Iberico	40
Jamon Iberico Joselito Gran Reserva & pan de tomate dorado 1	
Bassa Parmense	26
Culatello di Zibello DOP di Antica Corte Pallavicina e gnocco fritto 1-7	
Empanada Naples	22
Stracotto di manzo agerolese, cipolla di Alife, fonduta di provolone del Monaco D.O.P., alloro e cannella 1-3-7	
Panino al vapore	20
Polpetta frita, cremoso di mozzarella, friarielli e maionese al wasabi 1-3-7	
Pastrami Sandwich	26
Punta di petto di podolica degli Appennini campani al giusto rosa, comtè, pickles di cetrioli, salsa al rafano 1-7	
Viaggio in Grecia	22
Pita greca, Tzatziki e Moussakà con braciola al ragù napoletano 1-3-6-7-8	

il primo

Riso al salto

28

Riso Acquerello al limone di Sorrento, scampi crudi e cotti, cavolfiori e i suoi colori

2-7

secondi

a nessuno

carne e pesce

Pork Belly BBQ

30

Pancia di maiale laccata al miso, pecorino di Carmasciano, verza riccia brasata alla birra doppio malto

6-7

Cube Roll Pamplona

38

Costata di podolica degli appennini campani, peperoni del piquillo, chorizo, patata bravas e salsa barbecue

4-11

Come un Fish & Chips

34

Merluzzo nero Carbonaro d'Alaska, millefoglie e spuma di patate affumicate, chimichurri e maionese al limone di Sorrento

1-3-4-7

Millefoglie di spigola

38

con topinambur, nocciole e tartufo

4-7-8

Info trattamento abbattimento e allergeni

Il nostro pescato viene acquistato fresco e trattato con freddo intenso (-20° C), al fine di garantirne la massima sicurezza e salubrità.

Il pesce destinato a essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

Servizio 10%

per finire in dolcezza

Tiramisù Espresso

Brownie, cremoso al mascarpone,
ganache al caffè e cacao amaro
3-7

14

Le Classique

Tortino al cioccolato al latte Jivara 40%
Valrhona, sorbetto ai lamponi e crema inglese
allo yuzu
3-7-8

14

Banana Split!

Cremoso alla banana, caramello salato, namelaka al
cioccolato al latte e sorbetto al frutto della passione
3-7

14

Arc-en-ciel de fruits glacées

Sorbetti ghiacciati ai lamponi, al frutto
della passione e al mango

14

allergeni

1		Cereali contenenti glutine grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati
2		Crostacei e prodotti derivati
3		Uova e prodotti derivati
4		Pesce e prodotti derivati, tranne: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
5		Arachidi e prodotti derivati
6		Soia e prodotti derivati
7		Latte e prodotti derivati
8		Frutta e guscio mandorle, nocciole, noci comuni, anacardi, pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati
9		Sedano e prodotti derivati
10		Senape e prodotti derivati
11		Semi di sesamo e prodotti derivati
12		Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO ₂
13		Lupini e prodotti derivati
14		Molluschi e prodotti derivati

Gli allergeni sono indicati sul menu con il numero di riferimento.

Le produzioni interne hanno carattere artigianale: non è possibile quindi garantire la totale assenza di tracce di allergeni nei prodotti finiti, anche quando non previsti in ricetta. Il personale è a disposizione per ulteriori informazioni.

experience cocktail club