

Menù à la Carte

**Benvenuti al Seasons: la nostra casa.
Qui inizia un racconto fatto di gusto,
profumi, ricordi e sincerità.**

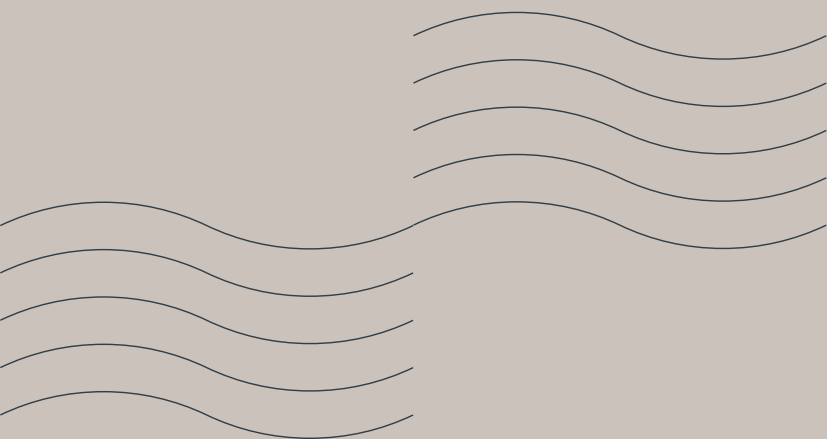
Diamo valore alla territorialità
Ogni giorno lo splendido
Mar Mediterraneo invade la nostra
cucina con i suoi odori e colori.
Ci dona la materia prima
di eccellenza, un bene prezioso
che valorizziamo nel rispetto della
cultura Campana.

La nostra filosofia di cucina
Il nostro progetto di ristorazione
nasce dall'idea di promuovere
principalmente i prodotti locali
e a km 0. Ogni prodotto presente
è frutto di un'attenta e autentica
selezione degli ingredienti e la
scelta finale si basa sulla certezza
di provenienza e della primissima
qualità.

**La continua ricerca delle eccellenze
del nostro territorio ci ha portato
a incontrare non solo fornitori,
ma persone meravigliose.**

Orario di cena
19.30 - 23.00

Coperto
€ 3,50 per persona





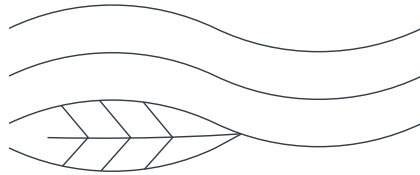
seasons

restaurant & lounge bar

Menù degustazione



Amore per la terra



Elogio all'orto

L'essenza del lavoro fatto insieme ad appassionati produttori di verdure e ortaggi che, come noi, esprimono ogni giorno l'amore per l'isola e per i suoi splendidi ed unici prodotti

Benvenuto della cucina

Variazione sulla carota

Cannolo di carota affumicata ripiena, gel, maionese, balsamico e chips di carota³

Elogio al pomodoro

Lo spaghetti al "pomodoro giallo arrosto"^{1·4}

Il sedano rapa, crema di peperone arrosto, funghi finferli, crumble alle erbe, gel di pomodoro, jus di sedano^{1·9}

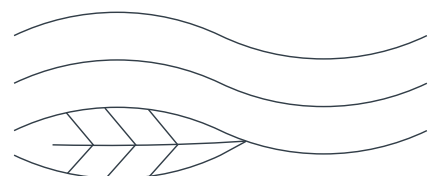
Predessert

La sfera di cioccolato bianco, pan di Spagna al limoncello, ganache al limone, salsa agli agrumi isolani^{1·3·7}

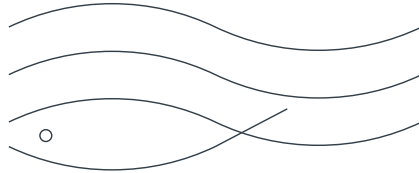
€ 50,00 a persona

La degustazione è servita per tutti i partecipanti al tavolo

Intolleranze e allergie vanno comunicate al momento della comanda



Amore per il mare



Un mare da amare

Benvenuto della cucina

Il carpaccio di pesce di giornata,
finocchio affumicato, coulis di gelso,
barba di finocchio, pelle croccante ⁴

Tutta un'altra storia

La chitarra ai ricci di mare,
limone affumicato* ^{1 · 12 · 14}

Il trancio di pesce pescato ad amo,
il suo fondo, lattuga brasata,
millefoglie di patate e sedano rapa,
finocchio di mare ^{1 · 3 · 4 · 7}

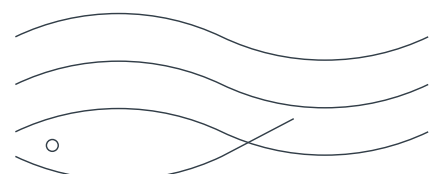
Predessert

La sfera di cioccolato bianco, pan di Spagna
al limoncello, ganache al limone, salsa agli
agrumi isolani ^{1 · 3 · 7}

€ 70,00 a persona

*La degustazione è servita per tutti
i partecipanti al tavolo*

*Intolleranze e allergie vanno comunicate
al momento della comanda*



L'essenza del Seasons

Le forme dell'acqua: viaggio di gusti ed emozioni

Benvenuto della cucina

La ricciola marinata, mela annurca,
pomodoro corbarino ^{1 · 3 · 4}

Il calamaro ripieno di carne, pane,
pomodori secchi, con colatura di provola,
rapa rossa marinata, jus di molluschi* ^{1 · 4 · 14}

Il risotto con alici, pipernia,
crema di arancia ^{4 · 7}

La triglia alla puttanesca, terra di olive
nere, spugna di prezzemolo,
crema di bufala, crema al capperi,
cipolla croccante ^{1 · 3 · 4 · 7}

Predessert

Il biscotto cacao e arancia,
crema di pastiera, chips di grano, ricotta
in salvietta, crema inglese alla vaniglia,
gelatina ai canditi

Dessert preparato al tavolo

€ 90,00 a persona

*La degustazione è servita per tutti
i partecipanti al tavolo*

*Intolleranze e allergie vanno comunicate
al momento della comanda*



A

Piatti d'entrata

Ho sognato
il mare...



Voci di pescatori

I colori del mare. Un tuffo dove l'acqua è più blu...

“Il nostro crudo” con le sue salse, oli e sali dal mondo servito in due momenti

Carpaccio di pesce, finocchio,
barba di finocchio

Carpaccio di polpo, crema di sedano
rapa piccante, erba cipollina

Tartare di tonno, brunoise di peperoni

Tagliatella di seppia, asparagi

Gambero rosso, more fermentate,
maionese di menta e zenzero

Cappasanta, zest di limone

Ostrica, mela verde, cavolo rapa,
semisfere di mela verde ^{1 · 2 · 3 · 4 · 12 · 14}

Per una persona € 42,00

Per due persone € 60,00

La varietà del pesce proposto dipende dall'umore del mare

Il carpaccio di pesce di giornata

Finocchio affumicato, coulis di gelso,
barba di finocchio, pelle croccante ⁴

€ 22,00

La tartare di gambero rosso

Mela annurca, cetriolo in osmosi,
maionese di menta e zenzero,
chips di menta ^{2 · 3 · 4}

€ 24,00





I salumi di mare

Prosciutto di ricciola, bresaola di tonno, lonza di morone, nduja di spigola, verdure croccanti ⁴

€ 30,00

Profumo di Mare Ostriche selezioni speciali

BELON DU BELON CADORET N. 00
Ostrica piatta affinata alla foce del fiume Belon, dove l'acqua di mare si mescola all'acqua dolce delle sorgenti bretoni. La più pregiata e ricercata in assoluto al mondo. Note sensoriali: carne bianca dalle sottili note di bosco e dalla delicatezza eccezionale. ¹⁴

GILLARDEAU SPECIAL N. 2
Le Special Gillardeau sono ostriche dalla forma regolare selezionate con la più grande cura, inimitabili al gusto grazie a molteplici passaggi di affinamento in bacini di ingrassamento. Note sensoriali: morbida e croccante, celebre per il rimarcabile equilibrio tra dolcezza e salinità. ¹⁴

€ 7,00 al pezzo



Il calamaro ripieno di carne

Pane, pomodori secchi, rapa rossa marinata, colatura di provola, crema di basilico, jus di molluschi* 1 · 4 · 14
€ 20,00

Il polpo alla brace

Spuma di patate, porro arrosto, spugna di prezzemolo, sedano croccante, dressing di polpo, pomodori confit 1 · 3 · 4 · 14
€ 21,00

La variazione sulla carota

Cannolo di carota affumicata ripiena, gel, maionese, balsamico e chips di carota 3
€ 15,00

La battuta di manzo selezione “Bifulco Premium”

In ricordo di Luciano Bifulco

Spuma di tuorlo d'uovo, crema di capperi e basilico, chips di pane, lattuga di mare 1 · 3 · 12
€ 22,00



Le paste

La natura ci ha
donato il grano,
noi facciamo
il resto.





Il cappelletto ripieno

Ragù di seppia, crema di piselli, datterino giallo arrosto, peperone crusco, crudo di seppia, borragine ^{1 · 3 · 4 · 14}
€ 20,00

Il fusillone

Vongole, bottarga, crema e chips di zucchine, gambero crudo, aria di limone* ^{1 · 2 · 3 · 4}
€ 22,00

Il risotto

Alici, pipernia, crema d'arancia ^{4 · 7}
€ 23,00

La chitarra

Riccio, limone affumicato* ^{1 · 12 · 14}
€ 25,00

La pappardella ripiena

Coniglio, crema di datterino rosso, jus di coniglio, essenza d'aglio ^{1 · 3 · 7}
€ 18,00

La pasta del giorno

La nostra giovane equipe di cucina, proporrà giornalmente una selezione di primi piatti, dopo la passeggiata fatta in pescheria ¹

Il personale di sala sarà lieto di consigliarvi



Pesce e carne

Mare Nostrum
Il pesce è
talmente vario
che davvero
offre un mare
di possibilità
in cucina.



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 per lo più l'integrità dei sapori.

Il pesce pescato all'amo senza lisce "di prima"

Orata · Spigola · Scorfano · Cernia
Dentice · Coccio · San Pietro ⁴
€ 9,00 all'etto

Il pesce pescato all'amo senza lisce "di seconda"

Ricciola · Merluzzo · Lampuga · Bandiera
Tonno · Ombrina · Sarago ⁴
€ 8,00 all'etto

Gli astici Blu ²

Secondo disponibilità mercato
€ 15,00 all'etto

I gamberi rossi* ^{2 · 12}

€ 13,00 all'etto

Le aragoste / Le Cicale Magnosa ²

Secondo disponibilità mercato
€ 19,00 all'etto

Il pescato alla brace

Trancio di pesce, il suo fondo, millefoglie
di patate e sedano rapa, lattuga brasata,
finocchio di mare ^{1 · 3 · 4 · 7}
€ 26,00





La triglia alla puttanesca

Crema di bufala, terra di olive nere,
spugna di prezzemolo, crema di capperi,
cipolla croccante ^{1 · 3 · 4 · 7}
€ 25,00

Tornando dal mercato. La nostra zuppa

Sogno mediterraneo ^{1 · 2 · 4 · 14}
Per due persone
€ 80,00

Il filetto di manzo “Selezione Bifulco Premium”

In ricordo di Luciano Bifulco
Caponata di verdure, sfere di patate,
fondo di carne ¹²
€ 26,00

Allergeni

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011.

"Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze":

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte
8. Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
12. Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Un nostro Responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva, anche mediante l'esibizione di idonea documentazione, quali apposite istruzioni operative, ricettari, etichette originali delle materie prime.

Il nostro pesce arriva fresco e pertanto alcune varietà potrebbero non essere disponibili. Il pesce destinato ad essere consumato crudo viene sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento EC/853/2004 (abbattuto a -24° per 24 ore)

* Alcuni prodotti potrebbero essere congelati o essere stati acquistati freschi e congelati da noi per la conservazione, nel rispetto della normativa sanitaria.

La Direzione

Fornitori

Un ringraziamento va ai piccoli produttori artigianali del territorio per la costanza del servizio e la serietà nella selezione dei prodotti che cuciniamo per voi. Sono le condizioni vitali per una cucina autentica e onesta.

Pesce

Paolo Di Maio "U Paranziell" di Forio (NA)

Ostriche

Selecta di Occhiobello (RO)

Carne

Macelleria Bifulco di Ottaviano (NA)

Frutta e verdure

Azienda Agricola Flli Castagliuolo di Forio (NA)
La Fragolina di Lacco Ameno (NA)

Pasta

Pastificio Gerardo di Nola di Gragnano (NA)

Panificio

Forno Romeo di Elio Romeo di Lacco Ameno (NA)

Olio

Oleificio Fam di Avellino (AV)
Oleificio Madonna dell'Olivo di Serre (SA)
Oleificio Pietra dei Venti di Serre (SA)

Latticini

"Ragosta" Latte Nobile (PZ)
Caseificio Costanzo di Lucignano (CE)
Caseificio Il Casolare di Alvignano (CE)