

Menu

*Chef fai tu,
tranquillo*

**Degustazione di 7 portate
a scelta dello Chef**

Conviviale, a centro tavola

€ 50,00 a persona° 

*Chef fai tu,
non esagerare*

**Degustazione di 5 portate
a scelta dello Chef**

Ad ognuno il proprio piatto

€ 40,00 a persona° 

° Coperto e bevande non compresi

PASTE E RISI



Spaghettoni ai 4 pomodori e baccalà	€ 18.00
Tonnarelli cacio & pepe baccalà e agrumi	€ 18.00
Munnezzaglia patate, fonduta di provola e baccalà	€ 18.00
Tubetti alla Nerano salsa di provolone, olio al basilico e chicche fritte di baccalà	€ 18.00
Risi e Bisi baccalà, gadus affumicato e limone di Sorrento	€ 18.00
Risotto "che vuole essere un peperone in padella" peperone giallo, capperi, pesto di olive nere e baccalà ai ferri	€ 18.00

I CRUDI



Carpaccio di baccala e misticanza	€ 18.00
Tartare di Baccalà	€ 18.00
Ceviche Vesuviano baccalà marinato, leche de tigre al pomodoro del piennolo, papacelle, rucola e portulaca	€ 18.00
Tiradito alle olive	€ 18.00
Crudo di gamberi* di Mazara del Vallo (4pz)	€ 30.00

I FRITTI



Gran fritto di Baccalà in pastella, alla milanese ed infarinato	€ 18.00
Baccalà fritto	€ 15.00
Il Panaro di Baccalaria	€ 14.00
Alici fritte	€ 14.00
Calamaro* fritto	€ 16.00
Fritto misto* alici, baccalà e calamari	€ 30.00

A&B... L'ARROSTO E IL BOLLITO



Mussillo freddo all'insalata	€ 16.00
Coronello all'insalata	€ 16.00
Coronello arrosto	€ 16.00
Baccalà arrosto	€ 16.00
Baccalà arrosto alla scapece	€ 18.00
Un "coronello" con le patate coronello arrosto, rosmarino, patate e patate, crema parmantier	€ 18.00
Calamaro* arrosto	€ 16.00
Polpo* arrosto con crema di zucchine e misticanza	€ 16.00
Gamberi* di Mazara del Vallo alla piastra (4pz)	€ 30.00
Arrosto di mare* calamaro, polpo e gamberone arrostiti	€ 35.00
Arrosto di mare XL* baccalà, calamaro, polpo e gamberone	€ 40.00

SÌ PROPRIO NU BACCALÀ



Entrecôte arrosto con verdure	€ 16.00
Salsiccia arrosto con verdure	€ 14.00
Impepata di cozze	€ 14.00
Spaghetti alle cozze macchiati	€ 16.00
Linguine alla "Peppiniello"* con gamberi	€ 22.00
Coperto	€ 2.50

*Prodotto di eccellenza abbattuto a bordo

I CLASSICI



Baccalà alla Napoletana	€ 16.00
fritto e al forno con pomodori San Marzano, olive e capperi	
Impepata di Baccalà zuppetta di patate, baccalà, cozze e limone	€ 18.00
Coronello con patate	€ 16.00
Coronello alla livornese con pomodorini, olive e capperi	€ 16.00
"Coronel" Tonnè	€ 16.00
Mussillo alla siciliana	€ 16.00
con pomodori San Marzano, olive e capperi	
Mussillo con patate e pomodorini	€ 16.00
Parmigiana di melanzane e Baccalà	€ 16.00
Coronello alla "Don Antoni" coronello in bianco, salsa di peperone giallo, julienne di peperoni, tapenade di olive itrane, capperi e citronette (piatto freddo)	€ 16.00

MADE IN JAPAN



Baccalà in salsa teriyaki	€ 18.00
Carpaccio di baccalà in salsa ponzu	€ 18.00
Baccalà karaage	€ 18.00

GLI UMIDI



ABC: Alloro Baccalà e ceci	€ 18.00
Baccalà nella Rattacasa con fonduta di parmigiano e tartufo nero	€ 25.00

LE BOWL



Riso Basmati... con baccalà arrosto, verdure croccanti, pomodorini datterini, pesto di basilico, semi di girasole (calda)	€ 18.00
Quinoa... con sfoglie di stoccafisso semi di sesamo, avocado, lime e peperoni in agrodolce e fiocchi di latte (fredda)	€ 18.00
Farro alla greca... con baccala, gadus affumicato, tzatziky, pomodori datterini gialli e rossi, feta, rucola, anacardi olio al basilico (fredda)	€ 18.00

LA VERDURA DELL'ORTO

Verdure grigliate o lesse (secondo disponibilità)	€ 6.00
--	--------

WELLNESS BACCALÀ



Foglia arrostita verdure, frutta secca, baccalà arrosto, scaglie di parmigiano e aceto balsamico	€ 15.00
Foglia affumicata rucola, datterini gialli e rossi, baccala, gadus affumicato, scaglie di provolone e nocciole di Giffoni	€ 15.00

STREET BACCALÀ



Kè-Baccalà	€ 14.00
Club sandwich di Stoccafisso	€ 14.00
Avocado toast gadus affumicato, songino e pomodori secchi	€ 14.00

SALUMERIA ITTICA



Misto sott'olio e salumi di mare	€ 40.00
Alici del Cantabrico con burro e crostini	€ 25.00
Il Gadus affumicato	€ 25.00
Dolci / Sorbetti / Semifreddi	€ 7.00
Frutta	€ 7.00

IL BACCALÀ

Il baccalà è l'alimento costituito dal merluzzo bianco conservato sotto sale. La salagione ne consente la conservazione per lungo tempo, e per questo viene impiegata fin da tempi lontanissimi per consentire il trasporto e la consumazione del pesce in luoghi anche molto distanti da quelli d'origine. Sembra che la procedura di salagione del baccalà si debba attribuire ai pescatori baschi che, seguendo i branchi di balene e arrivati al Mare del Nord, si imbarcarono in enormi banchi di merluzzo verso l'isola di Terranova e usarono per questo pesce il procedimento di conservazione già da essi usato per la carne di balena. Il baccalà è elemento essenziale di molte cucine popolari, nelle quali il suo utilizzo si alterna a quello dello stoccafisso che è sempre merluzzo, ma conservato mediante essiccazione. Tanto il baccalà quanto lo stoccafisso, per essere utilizzabili, hanno bisogno di una lunga immersione in acqua fredda, che provvede ad eliminare il sale per il primo e a restituire ai tessuti l'originale consistenza per il secondo. La maggior parte del merluzzo pescato nel mondo proveniva dai Grandi Banchi di Terranova (Grand Banks), una zona di bassi fondali situata nell'Atlantico settentrionale, e dalle coste del Labrador. Ora i principali esportatori mondiali sono gli Islandesi per il Baccalà ed i Norvegesi per lo Stoccafisso. L'Italia è il secondo consumatore mondiale di questo prodotto, dopo il Portogallo. A Napoli dove la tradizione della cucina del baccalà è storica ed ancora fortemente radicata a seconda del pezzo anatomico del merluzzo che si compra, il baccalà ha lisca centrale, chiamiamo il "Mussillo" la parte che è più alta e carnosa e si presta alla preparazione di secondi, come il piatto tipico ovvero "Il Baccalà alla Napoletana", o ad essere fritto o marinato. Poi c'è la pancetta, che è la parte bassa è più spinosa, che si presta meglio per i primi piatti, o anche fritto da mangiare rigorosamente con le dita.

IL SEDILE DI PORTO

I Sedili (o Seggi o Piazze) erano delle istituzioni amministrative della città di Napoli i cui rappresentanti, detti Eletti, dal XIII al XIX secolo, si riunivano nel convento di San Lorenzo per cercare di raggiungere il bene comune della Città. A cinque di essi avevano diritto di partecipare i nobili, mentre il resto dei cittadini era aggregato nel sesto seggio, quello del popolo. Il Sedile di Porto risale al XIII secolo. Detto così perché si trovava vicino all'antico porto di Napoli. In epoca antica era un Seggio extramoenia. Lo stemma rappresenta il dei metalli, o anche il leggendario nuotatore-marinaro Niccolò Pesce di carnagione naturale impugnante con la mano destra un pugnale, in campo nero. Corona trifogliata d'oro, per cimiero una nave che brucia e per sostegni due tritoni, in campo nero. I sedili si estinsero nel 1800 in seguito all'editto del re Ferdinando IV di Borbone del 25 aprile 1800 che ne aboliva le funzioni unitamente al Tribunale di San Lorenzo. Grazie alle riforme di Gioacchino Murat non furono del tutto riabilitati quanto piuttosto, l'8 agosto 1806, trasfusi nel Corpo di Città, e nel Municipio il 22 ottobre 1808, con l'elezione del primo Sindaco il 2 dicembre.

TABELLA DEGLI ALLERGENI



glutine

cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati



crostacei e derivati

sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili



uova e derivati

tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme ecc



pesce e derivati

inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali



arachidi e derivati

snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



soia

latte, tofu, spaghetti, etc.



latticini

yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte



frutta a guscio e derivati

tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi



sedano e derivati

presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



senape e derivati

si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



sesamo e derivati

oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine



solfiti

usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta



lupini e derivati

presente ormai in molti cibi vegan, sottoforma di arrosti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine



molluschi e derivati

seppia, calamaro, polpo, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, lumachino, cozza, ostrica, patella, tartufo di mare, vongola etc.

RICORDATI DI SEGNALARE EVENTUALI INTOLLERANZE

note di acquisto/conservazione delle materie prime

- A** prodotto acquistato fresco e sottoposto in loco ad abbattimento rapido di temperatura per conservazione surgelata a -18°
- B** prodotto acquistato abbattuto e surgelato all'origine
- C** produzione interna fresca, pastorizzata e sottoposta ad abbattimento rapido di temperatura per conservazione surgelata