

Menu

*Chef fai tu,
tranquillo*

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

Conviviale, a centro tavola

€ 60,00 a persona° 

*Chef fai tu,
non esagerare*

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

Ad ognuno il proprio piatto

€ 50,00 a persona° 

PASTE E RISO

Spaghettoni ai 4 pomodori e baccalà	€ 18.00
Tonnarelli cacio e pepe baccalà e agrumi	€ 20.00
Tubetti alla Nerano zucchine, salsa di provolone, pepe, olio al basilico e chicche fritte di baccalà	€ 20.00
Munnezzaglia pasta, patate e baccalà, guanciale, fonduta di provola, pepe	€ 18.00
Lo scarpariello del Doge paccheri, pomodori, peperoncino, pecorino e mantecato di baccalà	€ 20.00
Pasta piselli e baccalà con guanciale e pepe	€ 18.00
Risotto pizza marinara riso Vialone Nano, baccalà, pomodoro aromatizzato all'origano, crumble alla marinara, aglio, pepe ed acciughe	€ 20.00
Il baccalà di mezzanotte aglio, olio e peperoncino, salsa di baccalà e crostini	€ 18.00

I CRUDI

Carpaccio di baccalà e misticanza	A € 20.00
Carpaccio di baccalà in salsa Ponzu	A € 20.00
Tartare di baccalà	A € 20.00
Tagliatella di baccalà	A € 20.00
Ceviche vesuviano baccalà marinato, leche de tigre al pomodoro del piennolo, papaccelle, rucola	A € 20.00
Crudo di gamberi di Sicilia* (4 pz.)	B € 35.00

I FRITTI

Gran fritto di baccalà baccalà infarinato e fritto, baccalà pastellato, cotoletta di baccalà e maionese della casa	22.00
Baccalà fritto	20.00
Il Panaro di Baccalaria polpette e panzarotti di baccalà, pepe	A 20.00
Alici fritte	16.00
Calamaro* fritto	B 20.00
Fritto misto alici o calamarelle*, baccalà e calamari*	B 35.00
Tempura tra orto e mare verdure di stagione, polpo*, calamaro* e baccalà	B 35.00

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

Baccalà arrosto	20.00
Baccalà alla scapece	22.00
Baccalà arrosto con scarole	22.00
Baccalà arrosto con peperoncini di fiume	22.00
Mussillo freddo all'insalata	20.00
Coronello all'insalata	20.00
Coronello arrosto	20.00
Un "coronello" con le patate coronello arrosto, rosmarino, crema parmantier, patate chips, sale e pepe	22.00
Calamaro* arrosto	B 22.00
Polpo* arrosto crema di patate, pesto di basilico e pomodori	B 22.00
Gamberi* di Sicilia alla piastra (4 pz.)	B 35.00
Arrosto di mare calamaro*, polpo* e gamberone*	B 40.00
Arrosto di mare XL baccalà, calamaro*, polpo* e gamberone*	B 45.00

STREET BACCALÀ

Kè-baccalà	18.00
-------------------	-------

SÌ PROPRIO NU BACCALÀ

Linguine alla "Peppiniello" con gamberi* di Sicilia	B 25.00
Spaghetto con cozze	18.00
Entrecote di manzo con verdure con crema parmentier e peperoncini di fiume	A 25.00
Impepata di cozze con pepe	18.00

I CLASSICI

Baccalà alla napoletana	22.00
Baccalà miele e noci, con fonduta di gorgonzola	22.00
Mussillo alla siciliana con pomodori, olive e capperi	20.00
Mussillo con patate e pomodorini	20.00
Coronello con patate e pomodorini	20.00
Coronello alla livornese con pomodori, olive e capperi	20.00
"Coronel" tonnè coronello lessato su misticanza, salsa tonnata e capperi	20.00
Parmigiana di melanzane e baccalà	20.00
ABC: alloro baccalà e ceci	20.00
Baccalà piselli&piselli baccalà arrosto su vellutata di piselli e cipolla croccante	22.00
Baccalà nella rattacasa con fonduta di Grana padano e tartufo nero	25.00
Impepata di baccalà crema di patate al sapore di cozze, baccalà, cozze, limone e pepe	25.00

BACCALÀ VAGABONDO

Baccalà Karaage	22.00
Teriyaki bowl baccalà riso basmati, verdure, salsa Teriaky, baccalà sesamo, alga wakame	22.00

WELLNESS SALAD BACCALÀ

Foglia arrostita verdure, frutta secca, baccalà arrosto, scaglie di Grana padano e aceto balsamico	20.00
L'islandese insalata, gadus affumicato, pomodoro, olive, mais, feta e fior di capperi	22.00
O'purp salad insalata, polpo* arrosto, verdure, pomodoro, patate lesse e olive	20.00
O'tunn salad insalata, tonno sott'olio, avocado o salsa guacamole, mais, verdure e frutta secca	20.00

LA VERDURA DELL'ORTO

Verdure grigliate o lesse (secondo disponibilità di stagione)	7.00
Scarola alla monachina	8.00

AL CENTRO

Alici del Mar Cantabrico con burro e crostini	30.00
Il Gadus affumicato	35.00

PRIMA DI ANDARE VIA

Dolci	 7.00
Frutta	7.00
Coperto	3.00

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, al punto da aggiungere al proprio vocabolario nuove parole per definire le sue parti più pregiate. Curuniello e mussillo sono parti dello stesso pesce: il Gadus Morhua. Sono i suoi tagli migliori, teneri e spessi, situati nella zona centrale della groppa. La differenza è che il curuniello è il filetto dello stoccafisso (merluzzo essiccato all'aperto) mentre il mussillo è il filetto del baccalà (lo stesso merluzzo, ma essiccato sotto sale).

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-marinario 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 arrostiti, 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

Inquadra il Qr-code se desideri consultare il nostro menu digitale



Scan the QR code if you wish to consult our digital menu



Scannez le code QR si vous voulez consulter notre menu numérique

