

# Menu

*Chef,  
fait ce qu'il veut!*

## Dégustation de 7 plats au choix du chef

Convivial, au centre de la table

€ 60,00 par personne°

*Le chef fait ce qu'il veut,  
sans en faire trop!*

## Dégustation de 5 plats au choix du chef

A chacun son plat

€ 50,00 par personne°

Baccalà (morue salée), et Stoccafisso (stockfish séché au soleil). Sont nos spécialités ! Le Mussillo et le Coronello sont les morceaux de choix de chacun.

### PÂTES ET RIZ

<b>Spghettoni avec 4 tomates et morue</b>	€ 20.00
<b>Tonnarelli cacio e pepe avec morue et agrumes</b>	€ 20.00
<b>Tubetti alla Nerano</b> avec courgettes, sauce provolone, huile de basilic, poivre et morue frite	€ 20.00
<b>Munnezzaglia</b> pâtes avec pommes de terre, morue, guanciale, fondue de fromage provolone, poivre	€ 18.00
<b>Lo scarpariello del Doge</b> paccheri, tomates, piment, fromage pecorino et morue mantecato	€ 20.00
<b>Pappardelle aux cèpes</b> , morue et truffe	€ 20.00
<b>Linguine avec du poisson "soffritto"</b>	€ 20.00
<b>Pâtes, chou et morue</b> au poivre	€ 18.00
<b>Riz et potiron</b> aux cèpes*, châtaignes* et Gadus fumé	€ 20.00
<b>Morue de minuit à l'ail</b> , huile et piment, sauce à la morue salée et pain grillé	€ 18.00

### SOUPES

<b>Soupe de pommes de terre, cèpes*, morue, truffes et châtaignes*</b>	€ 22.00
<b>Soupe de haricots, poisson et scarole</b>	€ 20.00
<b>Soupe de lentilles, morue et épinards</b>	€ 20.00

### RAW

<b>Carpaccio de morue et misticanza</b>	A € 20.00
<b>Carpaccio de morue à la sauce Ponzu</b>	A € 20.00
<b>Tartare de morue</b>	A € 20.00
<b>Ceviche vésuvien</b> morue marinée, leche de tigre, tomates Piennolo, papacelle, roquette	A € 20.00
<b>Crevettes siciliennes crues*</b> (4 pièces)	B € 35.00

### FRITE

<b>Cabillaud frit</b> cabillaud fariné et frit, cabillaud enrobé de pâte à frire, escalope de cabillaud et mayonnaise maison, escalope de cabillaud et mayonnaise maison	€ 22.00
<b>Morue frite</b>	A € 20.00
<b>Panaro di Baccalaria</b> boulettes de morue et panzarotti, avec poivre	€ 20.00
<b>Anchois frits</b>	B € 16.00
<b>Calamars frits</b>	B € 20.00
<b>Mélange d'anchois frits</b> ou de calamarelles*, de morue et de calamars*	€ 35.00

### R&B... RÔTI ET BOUILLI

<b>Cabillaud rôti</b>	€ 20.00
<b>Cabillaud à "la scapece"</b> cabillaud grillé sur crème de courgettes, chips de courgettes et huile de scapece (vinaigre de vin, menthe et ail)	€ 22.00
<b>Cabillaud rôti à la scarole ou "friarielli"</b>	€ 22.00
<b>Cabillaud rôti aux cèpes*</b>	€ 22.00
<b>Musillo froid avec salade</b>	€ 20.00
<b>Coronello avec salade</b>	€ 20.00
<b>Coronello rôti</b>	€ 20.00
<b>Coronello avec pommes de terre rôties</b> romarin, crème parmantier, poivre, chips	€ 22.00
<b>Encornets rôtis*</b>	€ 22.00
<b>Poulpe rôti*</b> pommes de terre à la crème, pesto de basilic de Trapani et tomates	B € 22.00
<b>Crevettes siciliennes grillées*</b> (4 pièces)	B € 35.00
<b>Rôti de fruits de mer</b> calamars*, poulpe* et crevettes royales*	B € 40.00
<b>Rôti de mer</b> de cabillaud XL, calamars*, poulpe* et crevettes royales*	B € 45.00

### NE SOYEZ PAS UN BACCALÀ !

<b>Linguine alla "Peppiniello"</b> avec crevettes* de Sicile	B € 25.00
<b>Spaghetti avec moules</b>	€ 18.00
<b>Impepata di cozze</b> avec mules et poivre	€ 18.00
<b>Entrecôte de bœuf avec légumes</b> à la crème parmentier et poivrons de rivière	A € 25.00

### LES CLASSIQUES

<b>Morue à la napolitaine</b> frite et au four avec tomates, olives et câpres	€ 22.00
<b>Morue salée au miel et aux noix, avec fondue de gorgonzola</b>	€ 22.00
<b>Mussillo à la sicilienne</b> avec tomates, olives et câpres	€ 20.00
<b>Mussillo avec pommes de terre et tomates cerises</b>	€ 20.00
<b>Coronello avec pommes de terre et tomates cerises</b>	€ 20.00
<b>Coronello alla livornese</b> avec tomates, olives et câpres	€ 20.00
<b>"Coronel" tonnè</b> coronel bouilli sur misticanza, sauce au thon et câpres	€ 20.00
<b>Parmigiana d'aubergine et de morue</b>	€ 20.00
<b>ABC : cabillaud au laurier et pois chiches</b>	€ 20.00
<b>Cabillaud en promenade dans les bois</b> Cabillaud rôti, velouté de champignons*, cèpes*, châtaignes* et truffe noire	€ 25.00
<b>Cabillaud rôti avec son "rinforzo"</b> avec chou-fleur et giardiniera	€ 22.00
<b>Morue Rattacasa</b> avec fondue de fromage Grana Padano et truffe noire	€ 25.00
<b>Ragoût de morue</b> (selon disponibilité) Pommes de terre à la crème au goût de moules, morue, moules, poivre et citron	€ 25.00

### BACCALÀ DE RUE

<b>Kè-baccalà</b>	€ 18.00
-------------------	---------

### CABILLAUD VAGABOND

<b>Cabillaud Karaage</b>	€ 22.00
<b>Cabillaud Teriyaki Bowl</b> riz basmati, légumes, sauce Teriyaki, cabillaud sésame, algues wakame	€ 22.00

### SALADES DU BACCALÀ

<b>Feuilles rôties</b> légumes verts, fruits secs, morue rôtie, flocons de fromage Grana padano et vinaigre balsamique	€ 20.00
<b>O'tunn salad</b> salade, thon à l'huile, avocat ou salsa avocat ou salsa, guacamole, maïs, légumes verts et fruits secs	€ 20.00

### LÉGUMES DU JARDIN

<b>Légumes grillés ou bouillis</b> (selon la disponibilité saisonnière)	€ 7.00
<b>Escarole à la monachine ou "friarielli"</b>	€ 8.00

### À PARTAGER

<b>Anchois de la mer Cantabrique avec beurre et croûtons</b>	€ 30.00
<b>Gadus fumé</b>	€ 35.00

### AVANT QUE TU PARTES

<b>Dessert</b>	€ 7.00
<b>Fruits</b>	€ 7.00
<b>Service</b>	€ 3.00

## IL BACCALÀ

La morue est la denrée alimentaire obtenue à partir de morue fraîche conservée dans du sel. Le salage permet une conservation de longue durée, c'est pourquoi il est utilisé depuis l'Antiquité pour permettre le transport et la consommation du poisson dans des lieux éloignés de son origine. Il semble que le procédé de salage de la morue puisse être attribué aux pêcheurs basques qui, suivant les troupeaux de baleines et arrivant dans la mer du Nord, ont rencontré d'énormes bancs de morue vers l'île de Terre-Neuve et ont utilisé pour ce poisson le procédé de conservation qu'ils avaient déjà utilisé pour la viande de baleine. La morue est un élément essentiel de nombreuses cuisines populaires, dans lesquelles son utilisation alterne avec celle du stockfish, qui est toujours de la morue, mais conservée par séchage. La morue et le stockfish, pour être utilisables, ont tous deux besoin d'une longue immersion dans l'eau froide, qui élimine le sel pour la première et redonne aux tissus leur consistance originale pour le second. La plupart des morues pêchées dans le monde provenaient autrefois des Grands Bancs de Terre-Neuve (Grand Banks), une zone d'eaux peu profondes située dans l'Atlantique Nord, et de la côte du Labrador. Aujourd'hui, les principaux exportateurs mondiaux sont les Islandais pour la morue et les Norvégiens pour le stockfish. L'Italie est le deuxième consommateur mondial de ce produit, après le Portugal. À Naples, où la tradition de la cuisine de la morue est historique et encore fortement ancrée, selon la partie anatomique de la morue que vous achetez, nous appelons "Mussillo" la partie plus haute et plus charnue qui se prête à la préparation de plats principaux, comme le plat typique "Baccalà alla Napoletana", ou à être frit ou mariné. Enfin, la "pancetta", la partie inférieure et plus piquante, convient mieux aux entrées, voire aux fritures pour être mangée strictement avec les doigts.

## IL SEDILE DI PORTO

Les Sedili (ou Sièges ou Carrés) étaient les institutions administratives de la ville de Naples dont les représentants, appelés Élus, du XIIIe au XIXe siècle, se réunissaient dans le couvent de San Lorenzo pour tenter de réaliser le bien commun de la ville. Les nobles avaient le droit de participer à cinq d'entre eux, tandis que le reste des citoyens étaient regroupés dans le sixième siège, celui du peuple. Le Sedile di Porto remonte au XIIIe siècle. Il est appelé ainsi parce qu'il était situé près de l'ancien port de Naples. Dans l'Antiquité, il s'agissait d'un siège extramuros. Les armoiries représentent le dieu du métal, ou encore le légendaire nageur-marin Niccolò Pesce, de teint naturel, tenant un poignard dans sa main droite, sur un champ noir. Couronne tréflée d'or, pour cimier un navire en feu et pour supports deux tritons, sur champ noir. Les sièges ont disparu en 1800 suite à l'édit du roi Ferdinand IV de Bourbon du 25 avril 1800, qui a supprimé leurs fonctions en même temps que le Tribunal de San Lorenzo. Grâce aux réformes de Joachim Murat, ils ne furent pas complètement réhabilités, mais plutôt, le 8 août 1806, transfusés dans le Corps de la Ville, et dans l'Hôtel de Ville le 22 octobre 1808, avec l'élection du premier Maire le 2 décembre.

## TABLEAU DES ALLERGÈNES



### gluten

céréales, blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut, compris hybrides et dérivés



### les crustacés et dérivés

marins et d'eau douce : crevettes, langoustines, homards, crabes, bernard-l'ermite, etc.



### les œufs et les ovoproduits

tous les produits fabriqués avec des œufs, même en petite quantité. Parmi les plus courants : mayonnaise, omelette, émulsifiants, pâtes aux œufs, biscuits et gâteaux y compris salés, glaces et crèmes, etc.



### poissons et produits de la pêche

compris les dérivés, c'est-à-dire tous les produits alimentaires qui sont composés de poisson, même en faibles pourcentages



### cacahuètes et dérivés

les snacks, crèmes et condiments emballés dans lesquels on en trouve même à petites doses



### soja

lait, tofu, nouilles, etc.



### produits laitiers

yaourts, biscuits et gâteaux, glaces et crèmes diverses. Tout produit dans lequel le lait est utilisé



### noix et produits à base de noix

tous les produits, y compris : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan et noix du Brésil et du Queensland, pistaches



### céleri et dérivés

présents en morceaux mais aussi dans les préparations pour soupes, sauces et concentrés de légumes



### la moutarde et ses dérivés

que l'on trouve dans les sauces et condiments, notamment dans la moutarde



### sésame et ses dérivés

en plus des graines entières utilisées pour le pain, on peut en trouver des traces dans certains types de farine



### sulfites

utilisés comme conservateurs, on les trouve dans : les conserves de poisson, les aliments marinés, huilés et marinés, les confitures, le vinaigre, les champignons séchés et les boissons gazeuses et jus de fruits



### lupins et dérivés

désormais présents dans de nombreux aliments végétaliens, sous forme de rôtis, de saucisses, de farines et autres produits similaires à base de cette légumineuse riche en protéines.



### mollusques et dérivés

seiche, calmar, poulpe, couteau, coquille Saint-Jacques, cœur, datte, moule, huître, patelle, truffe de mer, palourde, etc.

N'OUBLIEZ PAS DE SIGNALER TOUTE INTOLÉRANCE

## notes sur l'achat/le stockage des matières premières

- A** produit acheté frais et soumis sur place à une réfrigération rapide pour une conservation par congélation à -18°
- B** produit acheté réfrigéré et congelé à l'origine
- C** production interne fraîche, pasteurisé et soumis à une réfrigération rapide pour une conservation par congélation

Scannez le code QR si vous voulez consulter notre menu numérique

