

# 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

<b>Spaghettoni ai 4 pomodori e baccalà</b>	€ 20.00
<b>Tonnarelli cacio e pepe baccalà e agrumi</b>	€ 20.00
<b>Linguine con soffritto di stoccafisso</b>	€ 20.00
<b>Tubetti alla Nerano</b> zucchine, salsa di provolone, pepe, olio al basilico e chicche fritte di baccalà	€ 20.00
<b>Munnezzaglia</b> pasta, patate e baccalà, guanciale, fonduta di provola, pepe	€ 18.00
<b>Lo scarpariello del Doge</b> paccheri, pomodori, peperoncino, pecorino e mantecato di baccalà	€ 20.00
<b>Pappardelle ai funghi porcini*</b> , baccalà e tartufo	€ 20.00
<b>Linguine al soffritto di stoccafisso</b> con alloro	€ 20.00
<b>Pasta, cavoli e baccalà</b> con pepe	€ 18.00
<b>Riso e zucca</b> con funghi porcini*, castagne* e Gadus affumicato	€ 20.00
<b>Il baccalà di mezzanotte</b> spaghetti aglio, olio e peperoncino, salsa di baccalà e crostini	€ 18.00

## LE ZUPPE

<b>Zuppa di patate, porcini*, baccalà, tartufo e castagne*</b>	€ 22.00
<b>Zuppa di fagioli, stoccafisso e scarole</b>	€ 20.00
<b>Zuppa di lenticchie, baccalà e spinaci</b>	€ 20.00

## I CRUDI

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

## I FRITTI

<b>Gran fritto di baccalà</b> baccalà infarinato e fritto, baccalà pastellato, cotoletta di baccalà e maionese della casa (tradizionale e all'aglio)	€ 22.00
<b>Baccalà fritto</b>	€ 20.00
<b>Il Panaro di Baccalaria</b> polpette e panzarotti di baccalà, pepe	A € 20.00
<b>Alici fritte</b>	€ 16.00
<b>Calamaro* fritto</b>	B € 20.00
<b>Fritto misto</b> alici o calamarelle*, baccalà e calamari*	B € 35.00

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

<b>Baccalà arrosto</b>	€ 20.00
<b>Baccalà alla scapece</b> baccalà alla brace su vellutata di zucchine, chips di zucchine e olio alla scapece (aceto di vino, menta e aglio)	€ 22.00
<b>Baccalà arrosto con verdure (friarielli o scarole)</b>	€ 22.00
<b>Baccalà arrosto zucca e funghi porcini*</b>	€ 22.00
<b>Baccalà arrosto con verdure</b>	€ 22.00
<b>Mussillo freddo all'insalata</b>	€ 20.00
<b>Coronello all'insalata</b>	€ 20.00
<b>Coronello arrosto</b>	€ 20.00
<b>Un "coronello" con le patate</b> coronello arrosto, rosmarino, crema parmantier, patate chips, sale e pepe	€ 22.00
<b>Calamaro* arrosto</b>	B € 22.00
<b>Polpo* arrosto</b> crema di patate, pesto di basilico e pomodori	B € 22.00
<b>Gamberi* di Sicilia alla piastra</b> (4 pz.)	B € 35.00
<b>Arrosto di mare</b> calamaro*, polpo* e gamberone*	B € 40.00
<b>Arrosto di mare XL</b> baccalà, calamaro*, polpo* e gamberone*	B € 45.00

## SÌ PROPRIO NU BACCALÀ

<b>Linguine alla "Peppiniello"</b> con gamberi* di Sicilia	B € 25.00
<b>Spaghetto con cozze</b>	€ 18.00
<b>Impepata di cozze</b> con pepe (secondo disponibilità)	€ 18.00
<b>Arrosto di manzo con verdure</b> con crema parmentier e verdure di stagione	A € 25.00

## I CLASSICI

<b>Baccalà alla napoletana</b> fritto e al forno con pomodori, olive e capperi	€ 22.00
<b>Baccalà miele e noci, con fonduta di gorgonzola</b>	€ 22.00
<b>Mussillo alla siciliana</b> con pomodori, olive e capperi	€ 20.00
<b>Mussillo con patate e pomodorini</b>	€ 20.00
<b>Coronello con patate e pomodorini</b>	€ 20.00
<b>Coronello alla livornese</b> con pomodori, olive e capperi	€ 20.00
<b>"Coronel" tonnè</b> coronello lessato su misticanza, salsa tonnata e capperi	€ 20.00
<b>Parmigiana di melanzane e baccalà</b>	€ 20.00
<b>ABC: alloro baccalà e ceci</b> con pepe	€ 20.00
<b>Baccalà a spasso nel bosco</b> baccalà arrosto, vellutata di funghi*, funghi porcini*, castagne* e tartufo nero	€ 25.00
<b>Baccalà arrosto col suo rinforzo</b> con cavolfiore e giardiniera	€ 22.00
<b>Baccalà nella rattacasa</b> con fonduta di Grana padano e tartufo nero	€ 25.00
<b>Impepata di baccalà</b> (secondo disponibilità) crema di patate al sapore di cozze, baccalà, cozze, limone e pepe	€ 25.00

## STREET BACCALÀ

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

## BACCALÀ VAGABONDO

<b>Baccalà Karaage</b>	€ 22.00
<b>Teriyaki bowl baccalà</b> riso basmati, verdure, salsa Teriaky, baccalà sesamo, alga wakame	€ 22.00

## WELLNESS SALAD BACCALÀ

<b>Foglia arrostita</b> verdure, frutta secca, baccalà arrosto, scaglie di Grana padano e aceto balsamico	€ 20.00
<b>O'tunn salad</b> insalata, tonno sott'olio, avocado o guacamole, mais, verdure e frutta secca	€ 20.00

## LA VERDURA DELL'ORTO

<b>Verdure grigliate o lesse</b> (secondo disponibilità di stagione)	€ 7.00
<b>Friarielli napoletani</b> oppure <b>Scarola alla monachina</b>	€ 8.00

## AL CENTRO

<b>Alici del Mar Cantabrico con burro e crostini</b>	€ 30.00
<b>Il Gadus affumicato</b>	€ 35.00

## PRIMA DI ANDARE VIA

<b>Dolci</b>	€ 7.00
<b>Frutta</b>	€ 7.00
<b>Coperto</b>	€ 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-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 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

