

Menu

*Chef fai tu,
tranquillo°*

Degustazione di 7 portate a scelta dello chef

Conviviale, a centro tavola

€ 65,00 a persona° 

*Chef fai tu,
non esagerare°*

Degustazione di 5 portate a scelta dello chef

Ad ognuno il proprio piatto

€ 55,00 a persona° 

° La degustazione deve essere per l'intero tavolo ° Coperto e bevande non compresi

PASTE E RISO

| | |
|---|---------|
| Spaghettoni ai 4 pomodori e baccalà | € 20.00 |
| Tonnarelli cacio e pepe baccalà e agrumi | € 22.00 |
| 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 | € 20.00 |
| Lo scarpariello del Doge paccheri, pomodori, peperoncino, pecorino e mantecato di baccalà | € 20.00 |
| Linguine al soffritto di stoccafisso con alloro | € 20.00 |
| IL baccalà di mezzanotte spaghetti aglio, olio e peperoncino, salsa di baccalà | € 18.00 |
| Pasta e piselli con Gadus pasta e piselli con guanciale e gadus affummicato | € 20.00 |
| Risotto peperoni gialli, peperone crudo di rosso e baccalà risotto con crema di peperoni gialli baccalà arrosto, capperi, olive e brunoise di peperone rosso | € 22.00 |

LE ZUPPE

| | |
|--|---------|
| Zuppa di fagioli, stoccafisso e scarole | € 20.00 |
| Zuppa di lenticchie, baccalà e spinaci | € 20.00 |

I CRUDI

| | |
|--|-----------|
| Carpaccio di baccalà | A € 22.00 |
| Carpaccio di baccalà e misticanza, carciofi e grana padano | A € 25.00 |
| Carpaccio di baccalà in salsa Ponzu | A € 25.00 |
| Tartare di baccalà | A € 25.00 |
| Ceviche vesuviano baccalà marinato, leche de tigre al pomodoro del piennolo, papaccelle, rucola | A € 25.00 |
| 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 (tradizionale e all'aglio) | € 25.00 |
| Baccalà fritto | € 22.00 |
| IL Panaro di Baccalaria polpette e panzarotti di baccalà, pepe | A € 20.00 |
| Alici fritte | € 18.00 |
| Calamaro* fritto | B € 22.00 |
| Fritto misto alici o calamarelle*, baccalà e calamari* | B € 35.00 |

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

| | |
|---|-----------|
| Baccalà arrosto | € 22.00 |
| Baccalà alla scapece baccalà alla brace su vellutata di zucchine, chips di zucchine e olio aromatico alla scapece | € 25.00 |
| Baccalà arrosto con verdure come l'orto dispone (scarole alla monachina, peperoncini di fiume, peperoni, friarielli, etc.) | € 25.00 |
| Mussillo freddo all'insalata | € 22.00 |
| Coronello all'insalata | € 20.00 |
| Coronello arrosto | € 20.00 |
| Un "coronello" con le patate coronello arrosto, rosmarino, crema parmantier, patate chips, sale e pepe | € 25.00 |
| Calamaro* arrosto | B € 25.00 |
| Polpo* arrosto crema di patate, pesto di basilico e pomodori | B € 25.00 |
| 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 |
| Coperto | € 3.00 |

SÌ PROPRIO NU BACCALÀ

| | |
|--|-----------|
| Linguine alla "Peppiniello" con gamberi* di Sicilia | B € 25.00 |
| Spaghetti con cozze | € 20.00 |
| Impepata di cozze (secondo disponibilità) con pepe | € 18.00 |
| Polpo* all'insalata | B € 20.00 |
| Arrosto di manzo con verdure con crema parmentier e verdure di stagione | A € 25.00 |

I CLASSICI

| | |
|--|---------|
| Baccalà alla napoletana fritto e al forno con pomodori, olive e capperi | € 25.00 |
| Baccalà miele e noci, con fonduta di gorgonzola | € 22.00 |
| Mussillo alla siciliana con pomodori, olive e capperi | € 22.00 |
| Mussillo con patate e pomodorini | € 22.00 |
| 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 (vellutata di ceci e ceci croccanti), pepe | € 22.00 |
| Baccalà piselli&piselli baccalà arrosto su vellutata di piselli e guanciale croccante | € 25.00 |
| Baccalà nella rattacasa con fonduta di Grana padano e tartufo nero | € 25.00 |
| Impepata di baccalà (secondo disponibilità) crema di patate al sapore di cozze, baccalà, cozze, limone e pepe | € 25.00 |
| Carciofo d'Islanda con la sua affumicatura crema di carciofi, carciofo arrostito, baccalà arrosto, misticanza | € 25.00 |

BACCALÀ VAGABONDO

| | |
|--|---------|
| Baccalà Karaage | € 25.00 |
| Teriyaki bowl baccalà riso basmati, verdure, salsa Teriaky, baccalà sesamo, alga wakame | € 25.00 |
| Kè-baccalà (il nostro street food) | € 18.00 |

WELLNESS SALAD BACCALÀ

| | |
|---|---------|
| Foglia arrostita verdure, frutta secca, baccalà arrosto, scaglie di Grana padano e aceto balsamico | € 25.00 |
| Insalata di baccalà baccalà, patate, pomodori e fagiolini | € 22.00 |
| O'tunn salad insalata, tonno sott'olio, avocado o guacamole, mais, verdure e frutta secca | € 22.00 |
| Octopus salad insalata, polpo arrosto, verdure, pomodoro, patate lesse e olive | € 22.00 |

LA VERDURA DELL'ORTO

| | |
|---|--------|
| Verdure grigliate o lesse (secondo disponibilità di stagione) | € 8.00 |
| Scarole alla monachina, peperoncini di fiume, asparagi, etc... | € 8.00 |

AL CENTRO

| | |
|--|---------|
| IL Gadus affumicato | € 35.00 |
| Alici del Mar Cantabrico con burro e crostini | € 30.00 |

PRIMA DI ANDARE VIA

| | |
|---------------|--------|
| Dolci | € 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, 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

