



# Chef fai tu, non esagerare

Degustazione di 5 portate a scelta dello chef

o >Ad ognuno il proprio piatto

€ 60,00 a persona° 

Degustazione di 7 portate a scelta dello chef

>Ad ognuno il proprio piatto € 70,00 a persona°

ASTE E RISO O O O O O O O O							
Spaghettoni ai 4 pomodori e baccalà 5-9  Tonnarelli cacio e pepe, baccalà e agrumi 3-5-9  Tubetti alla Nerano 2-3-5-9-14 zucchine, salsa di provolone, pepe, olio € al basilico e chicche fritte di baccalà  Munnezzaglia 3-5-9 patate e baccalà, guanciale, fonduta di provola, pepe € Lo scarpariello del Doge 3-5-9 paccheri, pomodori, peperoncino, €			Arrosto di mare 4-8 calamaro*, polpo* e gamberone*				
			I CLASSICI				
pecorino e mantecato di baccalà	paccileri, por lodori, peperoricino,	€ 20.00	Baccalà alla napoletana 2-5-9 fritto e poi al forno con pomodori,	€ 25.00			
Pasta piselli e gadus 3-4-5-8-9	-1 <mark>3</mark> guanciale , pepe	€ 20.00	olive e capperi				
Il risotto che vuole essere un peperone in padella 3-5 risotto con € 22.00 crema di peperoni gialli, baccalà arrosto, capperi, patè di olive e brunoise di peperone rosso			<ul> <li>Baccalà alla scapece 5-9-13 baccalà alla brace su vellutata di zucchine, chips di zucchine e olio aromatico alla scapece</li> <li>Baccalà miele e noci, con fonduta di gorgonzola 2-3-5 € 25.00</li> </ul>				
I CRUDI		Mussillo con patate e pomodorini 2-5					
Carpaccio di baccalà con mistic	eanza 5-13	€ 25.00	Stoccafisso con patate e pomodorini 5	€ 25.00			
Carpaccio di baccalà in salsa Po	onzu 5-6-13 A	€ 25.00	Coronello alla livornese 2-5 con pomodori, olive e capperi	€ 25.00			
Tartare di baccalà 5	A	€ 25.00	"Coronel" tonnè 2-5 coronello lesso su misticanza, salsa tonnata e	€ 25.00			
<b>Ceviche Vesuviano</b> 5-13 baccalà	marinato, leche de tigre 💮 🔼	€ 25.00	capperi				
al pomodoro del piennolo, papaccelle	e, rucola		Parmigiana di melanzane e baccalà 3-5-9	€ 22.00			
<b>Crudo di gamberi di Sicilia<sup>*</sup> 8</b> (5	pz.)	€ 40.00	ABC: alloro, baccalà e ceci 5 vellutata di ceci e ceci croccanti, pepe	€ 25.00			
I EDITTI	0000000		Rattacasa 3-5-13 baccalà con fonduta di Grana padano e tartufo nero Impepata di baccalà 4-5 (secondo disponibilità) crema di patate al	€ 27.00 € 25.00			
I FRITTI			impepata di patetata 4-5 (secondo disponibilita) crema di patate at	€ 2			

IFKIIII		Impepata di baccala 4-5 (secondo disponibi
Gran fritto di baccalà 5-9-12	4 infarinato e fritto, pastellato, € 27.00	sapore di cozze, baccalà, cozze, limone e pepe
t to the teachers and		

cotoletta di baccalà e maionese della casa (tradizionale e all'aglio), pepe € 25.00 Baccalà fritto 5-9 € 20.00 Il Panaro di Baccalaria 2-5-9-14 polpette e panzarotti di baccalà,

frutta secca, pepe Alici fritte 5-9 B € 18.00 Calamaro\* fritto 4-9 € 25.00

Fritto misto 4-5-9 alici o calamarelle\*, baccalà e calamari\*

		•••••	•••••	•••••	•••••		
<b>BACCALÀ</b>	<b>VAGABONDO</b>			0 0		<b>♀</b> ❷	<b>@ &amp;</b>

Baccalà Karaage 5-11-13 € 25.00 Kè-baccalà 5-9 il nostro "street food" € 20.00

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

Baccalà arrosto 5 con misticanza € 25.00 Baccalà alla Monachina 2-5 filetto di baccalà arrosto con scarole € 25.00 saltate, uva passa, olive nere e pinoli

Baccală Lucarie 5 filetto di baccalà arrosto e friarielli napoletani Baccalà Crusco 2-5 filetto di baccalà alla brace su vellutata di piselli e peperone crusco

Mussillo freddo all'insalata 5 Coronello all'insalata 5

Coronello arrosto 5 con misticanza

Un "coronello" con le patate 3-5 coronello arrosto, rosmarino, crema parmantier, patate chips, sale e pepe

### WELLNESS SALAD BACCALA

Foglia arrostita 2-3-4-5-13 insalata, verdurine, frutta secca, **△** € 25.00 baccalà arrosto, scaglie di Grana Padano e aceto balsamico € 25.00 lceland salad insalata, baccalà affumicato, verdurine, pomodori, piselli e frutta secca Octopus salad 4-5-8 insalata, polpo arrosto, verdurine, pomodoro, € 22.00

patate lesse e olive **Tuna salad** 2-5-9-13 insalata, tonno sott'olio, pomodoro, € 25.00 mais, verdurine e frutta secca

# LA VERDURA COME L'ORTO DISPONE

Alici del Mar Cantabrico con burro e crostini 5-13

€ 25.00 Verdure grigliate (secondo disponibilità di stagione) € 8.00 € 25.00 Scarole alla monachina, friarielli, patate lesse, peperoncini € 8.00 € 25.00 verdi del fiume, etc.

# SÌ PROPRIO NU BACCALÀ

# **AL CENTRO**

€ 40.00

Linguine alla "Peppiniello" 8-9 con gamberi\* di Sicilia Spaghetti con cozze 4-9 Impepata di cozze 4 (secondo disponibilità) con pepe

Polpo\* all'insalata 4

Arrosto di manzo con verdure 3 con crema parmentier e verdure △ € 25.00

**B** € 25.00 € 20.00

€ 35.00

€ 25.00

€ 18.00 **B** € 22.00

Dolci 1-2-3-9-14 **Frutta** 

Il Gadus affumicato 5

**B** € 35.00

PRIMA DI ANDARE VIA € 8.00 € 8.00

RICORDATI DI SEGNALARE EVENTUALI ALLERGIE E INTOLLERANZE E CONSULTARE IL REGISTRO DEGLI ALLERGENI (vedi tabella sul retro)

.. € 3.00 Coperto











# **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 imbatterono 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 immersionein 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 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. Esso costituiva un'eccezione perché era un Seggio extramoenia, situato vicino all'antico porto di Napoli, area che all'epoca si trovava fuori dalle mura cittadine. Lo stemma simbolo di questo seggio rappresenta la figura di un uomo ricoperto da lunghi peli, di carnagione naturale, che stringe un pugnale nella mano destra, su di uno sfondo nero. In molti si sono interrogati sull'identità di questa misteriosa creatura: probabilmente si tratta del gigante mitologico Orione, figlio di Nettuno ed esperto nella lavorazione dei metalli, o anche del leggendario nuotatore-marinaio Niccolò Pesce.

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





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

🔞 Frutta a guscio e derivati (2)

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

Latticini (3)

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

Molluschi e derivati (4)

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

Pesce e derivati (5)

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

Sesamo e derivati (6)

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

Soia (7)

Latte, tofu, spaghetti, etc.

Crostacei e derivati (8)

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

Glutine (9)

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

Lupini e derivati (10)

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

Senape e derivati (11)

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

Sedano e derivati (12)

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

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

Uova e derivati (14)

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

# >>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
- produzione interna fresca, pastorizzata e sottoposta ad abbattimento rapido di temperatura per conservazione surgelata



Per conoscere la storia del baccalà a Napoli, consulta il sito dell' Accademia Partenopea del baccalà www.baccalajuoli.it



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







