

“Il mio ristorante”

Il sogno di ogni chef

Un sogno che diventa un viaggio nel futuro verso un obiettivo che dovrai rivedere mentre procedi.

Non è un viaggio in treno che corre su binari già definiti, assomiglia più ai viaggi che abbiamo letto nei racconti degli esploratori.

Forse una traversata oceanica o un giro del mondo in barca a vela.

Devi saper leggere i venti che soffiano sul tuo percorso; sono i venti del passaparola, della comunicazione, del cambiamento dei gusti, del mutamento sociale.

Uno chef non è solo qualcuno che sa cucinare, assomiglia ad un navigatore che deve creare il suo equipaggio, farne una squadra affiatata, saper accettare che qualcuno sbarcherà strada facendo e qualcun altro si imbarcherà.

La meta sarà sempre un porto più in là di quello già raggiunto, ma lungo la rotta bisogna saper creare soddisfazione, piacere, voglia di tornare, perché tutti i nostri sforzi saranno inutili senza di Te, nostro gradito Ospite.

“Cucinare è il mio modo migliore di comunicare”

Daide Di Rocco

I nostri percorsi degustazione

Biglietto da visita

Introduzione alla nostra cucina

Lo chef si presenta con questa proposta pensata per coloro che intendono iniziare un approccio diverso alla ristorazione.

La degustazione si basa sulla Vostra fiducia nello chef, che Vi propone la sua personale scelta tra i piatti che incontrano il maggiore gradimento da parte dei nostri clienti.

Toast di crostacei,
zabaione salato e insalata croccante

Risotto Riserva S. Massimo con
patate e cozze

Branzino al vapore, acqua di pomodoro
e macedonia di verdure

Mousse di zabaione,
alchermes e biscotto alle mandorle

Euro 75
per persona

Abbinamento vini
Euro 30
per persona

I percorsi degustazione vengono serviti uguali per l'intero tavolo
Vi chiediamo di indicarci eventuali intolleranze e/o allergie

Riflessi d'acqua

Per chi ama il crudo di mare

Un percorso di crudi di pesce, servito in quattro atti.
Questa proposta è rivolta a chi predilige le crudità di mare.
Coloro che amano il pesce crudo ed i crostacei potranno trovare in
questo menù la soddisfazione alle loro aspettative.

Solo la selezione di materie prime di altissima qualità
può consentire la preparazione di questo menù.

Non può essere predefinito perché segue
l'andamento della pesca, perché il crudo di mare
non è reperibile in ogni momento e per ogni tipologia.

Euro 98
per persona

Abbinamento vini
Euro 35
per persona

I percorsi degustazione vengono serviti uguali per l'intero tavolo
Vi chiediamo di indicarci eventuali intolleranze e/o allergie

A mani libere
Conoscere meglio la nostra cucina

Sei portate dov'è raccolta l'identità dello Chef, tra mare e terra.
Se con il "Biglietto da visita" è iniziata la Vostra conoscenza
con lo chef, questo percorso di degustazione
Vi permetterà di apprezzare le sue proposte più elaborate,
spaziando tra ingredienti molto diversi tra loro, ma abbinati
sapientemente per offrire un divertimento per il Vostro palato.

Con questa scelta lasciate libero lo spirito creativo
di chi cucina per passione e con professionalità.

I piatti sono preparati tenendo conto di ciò che propone
il mercato, con ingredienti che garantiscono sempre
il massimo livello qualitativo.

Euro 110
per persona

Abbinamento vini
Euro 55
per persona

I percorsi degustazione vengono serviti uguali per l'intero tavolo
Vi chiediamo di indicarci eventuali intolleranze e/o allergie

Crudi di pesce, al naturale

Tartare del giorno 80 gr

(A* 4)

18

Piatto di ostriche 6 pz

(A* 14)

30

Piatto di crostacei

6 pz scampi, 3 pz mazzancolle blu, 3 pz gamberi rossi

(A* 2)

48

Gioie del mare 

3 ostriche, 3 scampi, 2 mazzancolle blu, 2 gamberi rossi, canestrelli,
tartare di seppia, carpaccio del giorno

(A* 2,4,14,16)

60

Antipasti

Gamberi croccanti in pasta kataifi
con maionese vegetale al rafano e mostarda

(A* 1,2,6,10)

20

Toast di crostacei, zabaione salato e insalata croccante

(A* 1,2,3,7)

20

Polpo tiepido, cous cous e taboulé di verdure

(A* 1,6,,9,14)

20

Salmone marinato alla barbabietola, caviale di aringa affumicato e salsa tzatziki

(A* 4,7)

20

Primi

Risotto Riserva S. Massimo con patate e cozze

(A* 7,12,14)

22

Pasta mista al “ragù” di branzino, liquirizia e basilico

(A* 1,4,7)

22

Maccheroncini “Massi” all’acciuga, mirtillo e passion fruit

(A* 1,4,7)

22

Ravioli di ricotta e limone, assoluto di scampi e gel al tamarindo

(A* 1,2,3,7)

22

Ditalini “Felicetti” al farro cacio e pepe, fave e polvere di ginepro 

(A* 1,7)

22

Secondi

Seppioline pugliesi scottate, cipolla nuova caramellata e crema di patate

(A* 7,14)

26

Branzino al vapore, acqua di pomodoro e macedonia di verdure

(A* 4)

28

Merluzzo in oliocottura, carote e beurre blanc

(A* 4,7,12)

28

Tonno all'orientale, pomodorini, patate ratte e mango

(A* 4,5,6,11)

28

Guancetta di vitello, crema di zucchine e insalata di broccoletti croccanti

(A* 7,12)

26