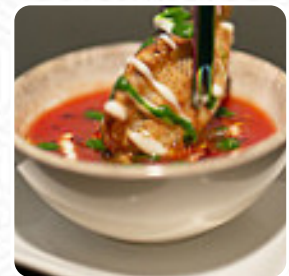




Menu My Seacret

<https://piatti.menu>
Via Chiatamone, 31, Naples 80121, Italy



Il ristorante di Naples offre **26 diversi portate e bevande** sul [la carta](#) ad un costo medio di 23 €.

Menu My Seacret



Antipasto

FORMAGGI E CONFETTURE 12 €

SENZA ALCOOL – NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

ACQUA IN BOTTIGLIA 4 €

Dinner III

SECONDO

Categoria Di Ristorante

DESSERT

Questi Tipi Di Piatti Vengono Serviti

ANTIPASTO

Dolci

– PEANUT CHOCOLATE – SPONGE 80% E MOUSSE AL CIOCCOLATO 50% E PEPE ROSA, GELATO AL BURRO D'ARACHIDI E CARMELLO SALATO 8 €

– CROSTATINA AL CACAO – AMARENE, CIOCCOLATO FONDENTE E CHANTILLY FRANCESE 8 €

– FIOR DI FRAGOLA – BISQUIT AL LIMONE, FRAGOLINE DI BOSCO, CREMOSO ALLA FRAGOLA E PEPE SANSHO, SPUMA E CIALDE DI LATTE 8 €

– CAMILLA – SEMIFREDDO ALLA CAROTA, GELATO ALLE MANDORLE, CRUMBLE AL CACAO E TORTA ALL'ARANCIA 8 €

Primi

RISOTTO, ASPARAGI SELVATICI FERMENTATI, ANGUILLA AFFUMICATA, CARBONE VEGETALE, YUZU, BURRO E STRACCHINO DI BUFALA 25 €

SPAGHETTI CON POLPA DI RICCI DI MARE, WAGYU E SEDANO RAPA MARINATO ALLO ZENZERO 28 €

– PER PRIMO...COCKTAIL DI GAMBERI – TORTELLO RIPIENO DI GAMBERI ROSA DEL MEDITERRANEO, KECAP MANIS E SPUMA DI MAIONESE CALDA AGLI AGRUMI 22 €

– BACK TO THE PAST(A) – MEZZE MANICHE DI GRAGNANO CON GARUM DI CAPPONE DI MARE, VONGOLE VERACI, PEPERONCINI VERDI E ARIA DI PINOLI 20 €

CANNELLONI DI BUFALA 20 €

Secondo

– 1 MAGGIO – MERLUZZO DEL MEDITERRANEO IN OLIOCOTTURA, FAVE, PECORINO E PANCETTA 25 €

CERNIA BIANCA, ACQUA DI SEDANO, ZUPPETTA DI FAGIOLI, ZAFFERANO E CIALDA DI RISO NERO 23 €

SPIGOLA LACCATA CON SALSA TERIAKY, CAROTE, MISO E TAPIOCA 25 €

ALI DI RAZZA ALL'ACQUA PAZZA CON JAMON IBERICO 36 MESI E BULGUR 23 €

PETTO D'ANATRA CON JUS AROMATIZZATO ALL'ANICE STELLATO, TARTELLATA DI BARBABIETOLA E RICOTTA, SENAPE E FICHI 23 €

Menu My Seacret



Antipasti

– PEAS LOVE – SEPPIA 50°, SALSA
PONZU E PISELLI IN TRE
CONSISTENZE 23 €

CARPACCIO DI BUFALO,
ASPARAGO BIANCO,
CACIORICOTTA, BOTTARGA DI
MUGGINE E TARTUFO ESTIVO 20 €

– CAVIAR SELECTION – 54 €

CRUDO (GAMBERO ROSSO –
SCAMPO – CAPASANTA – OTORO) 60 €
CON SALSA THAI

ASTICE AL VAPORE, SENAPE DI
DIGIONE, RAVANELLI, CIPOLLA
ROSSA DI ALIFE, BARBABIETOLA E
SPUMA DI LASKA 28 €

RICCIOLA MARINATA, CAVIALE AL
CAMPARI, MAIONESE AL WASABI E
THE BIANCO AL BERGAMOTTO 25 €
FREDDO

ASTICE, FOIE GRAS E MELA VERDE 28 €

My Seacret

Via Chiatamone, 31, Naples
80121, Italy

Orari di apertura:

Fatto con piatti.menu

