

Inverno, immediatamente rievoco il profumo di castagne, mandarini e broccoli neri. Il ricordo degli ziti al ragù della domenica sera, incoscientemente ripassati in padella, con la loro crosta profumata esplodono in bocca e per tutta la casa si diffonde un profumo di cannella, mandorle tostate e agrumi, mentre in cucina la famiglia è intenta a preparare i dolci per le feste natalizie. La natura riposa tranquilla, ma l'inverno è qui ed è pieno di dolci sorprese.

Marco C. Merola

MENU DEGUSTAZIONE

ACQUA

6 portate | € 65
tre calici di vino in abbinamento | € 20

Sgombro d'inverno

Sgombro marinato, melone di Natale, salsa di mandarino, yuzu e caramello di soia

Polpo arrosto e zuppa di scarola di Natale

Crema di scarola con pesto di uvetta, pinoli, pane croccante, olive caiatine e polpo arrostito

Insalata 13 erbe

Misticanza di 13 erbe di campo, sorbetto di rabarbaro

Pastina alla pescatora

Riso di pasta di Gragnano, ricci di mare, vongole e gamberi rossi di Sicilia

Pescato all'acqua pazza

Pescato del giorno arrosto, prezzemolo e acqua di pomodoro giallo del Vesuvio

Camouflage

Confit di limone, pralinato di mandorle, spugna alla vaniglia, ganache di limone, sorbetto di mandorle e meringa

MENU DEGUSTAZIONE

TERRA

6 portate | € 60

tre calici di vino in abbinamento | € 20

Tartare all'occhio di bue

Battuta di coscia di vacca vecchia, tuorlo liquido al tartufo nero del Matese, borragine e wasabi

Carciofo arrostito

Carciofo al naturale, demi-glace di verdure, crema di pane e prezzemolo, cremoso di capra e film bruciato

Insalata 13 erbe

Misticanza di 13 erbe di campo, sorbetto di rabarbaro

Risotto aglio, olio e peperoncino

Risotto mantecato con olio al prezzemolo, aglio nero e black lime

Anatra all'arancia

Petto di anatra arrosto, sesamo nero, confit di arancia amara, polvere di mandarino e tekka di miso rosso

Zuppa di panettone

Crema calda di panettone, meringa alla nocciola, frutta secca tostata, meringa al limone, sorbetto al bergamotto e gavotte al cacao

M E N U D E G U S T A Z I O N E

TERRA & ACQUA

8 portate | € 75

quattro calici di vino in abbinamento | € 25

Sgombro d'inverno

Sgombro marinato, melone di Natale, salsa di mandarino, yuzu e caramello di soia

Anguilla in carpione

Anguilla laccata, giardiniera di verdure, salsa allo zenzero, aceto di lamponi e film di verbena

Carciofo arrostito

Carciofo al naturale, demi-glace di verdure, crema di pane e prezzemolo, cremoso di capra e film bruciato

Insalata 13 erbe

Misticanza di 13 erbe di campo, sorbetto di rabarbaro

Pastina alla pescatora

Riso di pasta di Gragnano, ricci di mare, vongole e gamberi rossi di Sicilia

Plin di Genovese

Ravioli del plin ripeni di genovese di cipolle di Alife, yogurt di bufala, pesto alla genovese e cipolle in agrodolce

Festa di mare

Insalata di mare al pepe di timut, limoni di Sorrento e olio alla menta

Pina colada

Namelaka al cocco e rum, confit di ananas, zuppetta di cocco, macedonia di ananas, meringa al cocco e aria di lime

Antipasti

Tartare all'occhio di bue

Battuta di coscia di vacca vecchia, tuorlo liquido al tartufo nero del Matese, borragine e wasabi

12 euro

Insalata 13 erbe

Misticanza di 13 erbe di campo, sorbetto di rabarbaro

10 euro

Sgombro d'inverno

Sgombro marinato, melone di Natale, salsa di mandarino, yuzu e caramello di soia

14 euro

Anguilla in carpione

Anguilla laccata, giardiniera di verdure, salsa allo zenzero, aceto di lamponi e film di verbena

15 euro

Polpo arrosto e zuppa di scarola di Natale

Crema di scarola con pesto di uvetta, pinoli, pane croccante, olive caiatine e polpo arrostito

14 euro

Primi

Ricordo del ragù della domenica sera...

Ziti con ragù napoletano, tappetino di carne al ragù, film di pasta bruciata, parmigiano
24 mesi

13 euro

Risotto aglio, olio e peperoncino

Risotto mantecato con olio al prezzemolo, aglio nero e black lime

14 euro

Plin di Genovese

Ravioli del plin ripeni di genovese di cipolle di Alife, yogurt di bufala, pesto alla
genovese e cipolle in agrodolce

14 euro

Pastina alla pescatora

Riso di pasta di Gragnano, ricci di mare, vongole e gamberi rossi di Sicilia

16 euro

Tortelli di astice, broccolo nero e colatura di mozzarella

Tortelli di astice, broccolo di nero di Natale e salsa di mozzarella di bufala

16 euro

Secondi

Festa di mare

Insalata di mare al pepe di timut, limoni di Sorrento e olio alla menta

22 euro

Pescato all'acqua pazza

Pescato del giorno arrosto, prezzemolo e acqua di pomodoro giallo del Vesuvio

22 euro

Anatra all'arancia

Petto di anatra arrosto, sesamo nero, confit di arancia amara, polvere di mandarino e tekka di miso rosso

18 euro

Il maiale e la mela

Pancetta fondente di maiale bianco del Sannio, finta cotenna croccante, mela annurca, gel di mela verde e crunch di avena e mela buccia di mela

18 euro

Carciofo arrostito

Carciofo al naturale, demi-glacé di verdure, crema di pane e prezzemolo, cremoso di capra e film bruciato

14 euro

Un pezzo di storia

Nelle rigogliose campagne di grano, nella soave serenità del giardino inglese, nelle austere battute di caccia, nella poderosa cromia dei porti del regno borbonico, magistralmente interpretate, il grande paesaggista J.P. Hackert trasmette il suo messaggio di apertura alla bellezza, raccontandola attraverso i colori, i tratti, gli istinti e le percezioni, in un caleidoscopio di sensazioni che cattura il cuore prima che lo sguardo.

Le sue vedute dei paesaggi del Regno di Napoli e di Caserta, caratterizzate dalla resa nitida dei dettagli naturali e dalla realistica descrizione dei luoghi dipinti, sono famose in tutto il mondo.

È così che il paesaggista prussiano, nominato da Ferdinando IV di Borbone pittore di Corte e Sovrintendente del Real Casino di Carditello nella seconda metà del '700, con le sue *gouaches* e le sue tele, porta un grande contributo alla fama planetaria della Reggia di Caserta, portando all'apice il genere del vedutismo.

Con lo stesso desiderio di esaltare le bellezze del nostro territorio mediante altra forma d'arte, abbiamo voluto dedicare ad Hackert questo spazio gourmet, dando risalto all'emozionalità dell'arte sensoriale attraverso le creazioni dello chef Marco C. Merola.

La sua cucina è empatia, è serenità, è l'inconscio desiderio di andare in cerca dell'anima della propria terra e raccontarla affinché tutti possano conoscerla, come magistralmente, con altra forma d'arte, ha fatto il grande Hackert.

La stessa atmosfera emozionale che desideriamo farvi respirare: l'architettura degli spazi, il design degli elementi, le tonalità dei colori, la scelta dei materiali amalgamati ai sorrisi, ai gesti, alla sensibilità che guidano il nostro istinto, quel garbo che vuole disegnare una identità riconoscibile.

Lo style-life di Hackert

“Scegliamo di mangiare sempre meno per sfamarci e sempre più per emozionarci”.
(Ryan Bromley)