

# *Palazzo Petrucci*

Il Ristorante Palazzo Petrucci nasce a marzo 2007. Il progetto di Edoardo Trotta, commercialista da sempre appassionato di enogastronomia, e Lino Scarallo, chef napoletano è realizzare un ristorante che riportasse nel piatto gli ingredienti e lo stile della cucina napoletana.

La sede è negli ambienti che ospitavano le stalle dello storico Palazzo Petrucci, in Piazza San Domenico Maggiore, teatro di congiure, segreti e misteri.

A novembre 2008, il Ristorante Palazzo Petrucci guadagna la stella Michelin.

A gennaio 2016 cambia sede e si trasferisce sulla incantevole baia di Posillipo, mentre a Piazza San Domenico Maggiore resta la Pizzeria che completa la nostra offerta gastronomica.

Da sempre il Ristorante Palazzo Petrucci è profondamente legato a Napoli e il nostro percorso inizia proprio con il menu degustazione dedicato alla città e ai riti delle sue tavole per continuare con i percorsi contemporanei e i piatti à la carte.

Buon divertimento con la Napoli più antica e la Napoli dei nostri giorni!

## ***INFORMATIVA AI CLIENTI ELENCO ALLERGENI ALIMENTARI***

Potreste trovare in alcuni dei nostri alimenti gli allergeni, il personale è a vostra disposizione, vi preghiamo di segnalarci eventuali allergie note. Allergeni alimentari (ai sensi del Reg 1169/11 - D. Lgs 109/92, 88/2009 e s.m.i.)

1. Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati)
2. Crostacei e prodotti derivati.
3. Uova e prodotti derivati.
4. Pesce e prodotti derivati.
5. Arachidi e prodotti derivati.
6. Soia e prodotti derivati.
7. Latte e prodotti derivati, incluso lattosio.
8. Frutta a guscio.
9. Sedano e prodotti derivati.
10. Senape e prodotti derivati.
11. Semi di sesamo e prodotti derivati.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO<sub>2</sub>.
13. Lupini e prodotti derivati.
14. Molluschi e prodotti derivati.

# *Menù Degustazione*

<i>Menu degustazione 5 portate</i>	<i>90 euro</i>
<i>Menu degustazione 5 portate con crudi</i>	<i>120 euro</i>
<i>Menu degustazione 7 portate "Lino fai tu"</i>	<i>150 euro</i>

## ***Antipasti***

<i>Tagliolino di calamaro con vongole veraci e alghe</i>	32
<i>Lasagnetta di mozzarella di bufala e crudo di gamberi</i>	36
<i>su salsa di fiori di zucca</i>	
<i>Crudo di pesce con abbinamento di terra *</i>	45
<i>Triglia, carote e prezzemolo ripassato</i>	32
<i>Tartare di manzo, salsa di amatriciana estiva, seppia e cipolla bruciata</i>	28
<i>Peperone, alghe e maruzzielli</i>	28

## ***Zuppe***

<i>Raviolo di vitello ripieno di gamberi bianchi, cipollotto caramellato alle acciughe e "Canarino"</i>	20
<i>Seppia, cremoso di mandorle, lampone salato e mirto</i>	20
<i>Uovo poché, melanzane e provolone del monaco</i>	18

*\* (varia in base alla disponibilità del giorno)*

# *Primi*

<i>Linguine con astice blu e pomodoro del piennolo</i>	45
<i>Corallino con anguilla affumicata, patate, alghe e zenzero</i>	28
<i>Tagliolino con baccala, acqua di ceci e limone salato</i>	30
<i>Candela con vitello, lime, pepe e maionese alle ostriche</i>	32
<i>Spaghetto con assoluto di polpo, katsuobushi di prosciutto, concia di sedano, peperoncino e finocchietto</i>	32
<i>Paccheri ripieni di ricotta con ragù napoletano e grattugiata di ricotta di pecora</i>	28

## *Secondi*

<i>Astice con spiga alla brace e rucola</i>	44
<i>Zuppa di pesce crudo e cotto*</i>	38
<i>Rana pescatrice, nduja, canapaccio di latte cotto, agretti e olive nere</i>	38
<i>Pescato del giorno</i>	38
<i>Coniglio con impepata di cozze e peperoncini verdi</i>	32
<i>Anatra affumicata all'acqua pazza</i>	36

*\*(varia in base alla disponibilità del giorno)*

# *Dolci*

*Stratificazione di pastiera napoletana* 16

*Foresta nera con ciliegia salata* 14

*Spugna di basilico con crema allo yogurt e frutti di bosco* 14

*Ananas, banana, caramello salato e sesamo* 14

*Mela con cremoso alla cannella, mousse al formaggio e* 14

*vaniglia, spuma di limone, croccante all'amaretto e grappa*