

Palazzo Petrucci

Le restaurant Palazzo Petrucci est né en mars 2007. Le projet de Edoardo Trotta, le comptable a toujours été passionné de gastronomie et de vin, et de Lino Scarallo, chef cuisinier napolitain et construire un restaurant apporter les ingrédients et le style de la cuisine napolitaine à l'assiette.

Le siège est dans les salles qui abritaient les écuries de l'historique Palazzo Petrucci, théâtre de conspirations et de mystères secrets.

En novembre 2008, le restaurant Palazzo Petrucci gagne l'étoile Michelin.

En janvier 2016, change de lieu et se déplace vers la magnifique baie de Posillipo, sur la Piazza San Domenico Maggiore reste la pizzeria qui complète notre offre gastronomique.

Le restaurant Palazzo Petrucci a toujours été profondément attaché à Naples et notre voyage commence par le menu de dégustation dédié à la ville et ensuite continuer avec des itinéraires contemporains et des plats à La Carte.

Amusez-vous avec le plus anciens Naples et le Naples de nos jours!

INFORMATION À LA LISTE DES CLIENTS DES ALLERGÈNES ALIMENTAIRES

Vous pouvez trouver des allergènes dans certains de nos aliments, le personnel est à votre disposition,

Veillez signaler toute allergie connue. Allergènes alimentaires (aux sens du Reg 1169/11 - D. Lgs 109/92, 88/2009 et s.m.i.)

1. Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybrides)
2. Crustacés et produits dérivés.
3. Oeufs et produits dérivés.
4. Poisson et produits dérivés.
5. Arachides et produits dérivés.
6. Soja et produits dérivés.
7. Lait et produits laitiers, y compris le lactose.
8. Noix.
9. Céleri et produits dérivés.
10. Moutarde et produits dérivés.
11. Graines de sésame et produits dérivés.
12. Dioxyde de soufre et sulfites à des concentrations supérieures à 10 mg / kg ou 10 mg / l exprimées en SO₂.
13. Lupins et produits dérivés.
14. Mollusques et produits dérivés

Menu de Naples

Hors-d'oeuvre

Pain, saucisse et friarielli

Soupes

Soupes aux haricots et aux scaroles

Pâte

Candele genovese

Plat principal

Jove de veau avec la réduction de côtelettes

Dessert

La notre sfogliatella 90 euros

Menu dégustation 5 cours 90 euros

Menu dégustation 5 cours avec du passion cru 120 euros

Menu dégustation 7 cours "Lino fai tu" 150 euros

Hors-d'œuvres

<i>Tagliolino de calamars aux palourdes</i>	32
<i>Millefeuille de mozzarella et crevettes crues sur sauce au chou brocoli</i>	36
<i>Poissons cru et ses petits légumes*</i>	45
<i>Hosomaki ou chou et du riz, citron confit, scampi et bouillon de pecorino</i>	38
<i>Le bouillon à la fourchette (Tartare de boeuf avec bouillon et gelé de bouillon)</i>	28

Soupes

<i>Crevettes dans la garniture de bacon fumé, châtaignes confits, poivre, citron vert et romarin</i>	24
<i>“Canarino” avec raviolis de veau farcis aux crevettes blanches et oignon caramélisé aux anchois</i>	20
<i>Seiche, crème d'amande, framboise salées et myrte</i>	20
<i>Œufs poché, pommes de terre au four, crème d'oignon et pecorino</i>	18

** (varie en fonction de la disponibilité du jour)*

Pates et risottos

<i>Linguine au homard bleu et tomate piennolo</i>	45
<i>Spaghettonne à l'extrait d'olive verte, anchois à la tortiera et tomates confites</i>	30
<i>Risotto aux poireaux, crevettes crues, buffle dechiquete, romarin et poudre de champignons porcini</i>	34
<i>Tortello au chou-fleur, citron et râpé de thon fumé</i>	28
<i>Paccheri farcis à la ricotta et au ragù napolitain et ricotta au lait de brebis râpé</i>	28

Poissons et viandes

<i>Homard, couscous au brocoli, soja, olives noires et poivrons</i>	45
<i>Rouget et indivie</i>	40
<i>Soupe de poisson cru cuit*</i>	40
<i>Poisson du jour* avec friarielli et piment</i>	38
<i>Poulet "Cacciatore" à la polenta</i>	32
<i>Magret de canard, chicorée, crème d'anchois, noisette et gel à la grenade</i>	38

** (varie en fonction de la disponibilité du jour)*

Desserts

<i>Pastiera napolitaine</i>	16
<i>Cannolo au kaki, mousse au citron et châtaignes</i>	14
<i>Sorbet à la clémentine, mélange de terrain, whisky et botarga</i>	14
<i>Grenade, yaourt et menthe</i>	14
<i>Goutte de chocolat fondant fourré de crème au chocolat blanc, cœur de framboises, arachides salées et sauce de fenouil confit</i>	14