

# *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.

# *Menu Napoli*

## *Antipasto*

*Pane, salsiccia e friarielli*

## *Zuppa*

*Zuppa di fagioli e scarola*

## *Primo*

*Candele alla genovese*

## *Secondo*

*Guancia di vitello con riduzione di braciola*

## *Dolce*

*Capriccio di una riccia* 90 euro

*Menu degustazione 5 portate* 90 euro

*Menu degustazione 5 portate con crudi* 120 euro

*Menu degustazione 7 portate "Lino fai tu"* 150 euro

## *Antipasti*

<i>Tagliolino di calamaro con vongole veraci</i>	32
<i>Lasagnetta di mozzarella di bufala e crudo di gamberi su salsa di cavolo broccolo</i>	36
<i>Crudo di pesce con abbinamento di terra *</i>	45
<i>Hosomaki di verza e riso, limone candito, scampi e brodo di pecorino</i>	38
<i>O bror ca furchett (Tartare di manzo con brodo e gelè di brodo)</i>	28

## *Zuppe*

<i>Zuppa di castagne con mazzancolle in fodera di pancetta affumicata, pepe, lime e rosmarino</i>	24
<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, patate al forno, cremoso di cipolla e pecorino</i>	18

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

## *Primi*

<i>Linguine con astice blu e pomodoro del piennolo</i>	45
<i>Spaghettoni con estratto di olive verdi, alici in tortiera e pomodoro confit</i>	30
<i>Risotto con porro arrostito, battuto di gamberi, stracciata di bufala, rosmarino e polvere di funghi porcini</i>	34
<i>Tortello al cavolfiore, limone e scaglie di bonito</i>	28
<i>Paccheri ripieni di ricotta con ragù napoletano e grattugiata di ricotta di pecora</i>	28

## *Secondi*

<i>Astice, cous cous di cavolo broccolo, riduzione di soia, olive nere e papacelle</i>	<i>45</i>
<i>Triglia e scarola ripassata</i>	<i>40</i>
<i>Zuppa di pesce crudo e cotto*</i>	<i>40</i>
<i>Pescato del giorno* con friarielli e panure al peperoncino</i>	<i>38</i>
<i>Pollo alla cacciatora con polenta croccante</i>	<i>32</i>
<i>Petto d'Anatra, puntarelle, salsa di acciughe, cremino alle nocciole e gel di melograno</i>	<i>38</i>

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

# *Dolci*

<i>Stratificazione di pastiera napoletana</i>	16
<i>Cannolo di cachi, mousse a limone e castagne</i>	14
<i>Sorbetto di clementine, misticanza, whisky e bottarga</i>	14
<i>Melograno, yogurt e menta</i>	14
<i>Goccia di cioccolato fondente ripiena di cremoso al cioccolato bianco, cuore di lamponi, arachidi salati e salsa di finocchio candito</i>	14