

M I C H E L A S S O

*Dove ogni piatto
racconta una storia.*

WHERE EVERY DISH TELLS A STORY.

MENU

QUI DA MICHELASSO

CELEBRIAMO LA CUCINA NAPOLETANA

reinterpretandola con un tocco gourmet e un'attenzione particolare alla stagionalità degli ingredienti. Il cibo diventa un'esperienza sensoriale che va oltre il semplice nutrimento, creando emozioni e connessioni. La filosofia del ristorante ruota attorno a una cucina senza schemi, naturale e libera, dove ogni piatto racconta una storia di qualità e passione.

FONDATA DA LUCIO SINDACO

Michelasso è un luogo dove il tempo si ferma per vivere l'autenticità e la convivialità.

A GUIDARE LA CUCINA LO CHEF FRANCESCO PETITO

formatosi tra Campania e Piemonte. Con un approccio fresco e dinamico, crea piatti che si distinguono per un perfetto equilibrio di sapori, esaltando ingredienti freschi e stagionali.

La sua cucina riflette la passione per il dettaglio e l'arte gastronomica, offrendo agli ospiti piatti che raccontano storie di qualità.

A COMPLETARE L'ESPERIENZA C'È GIORGIO ZOCCOLELLA

il maître del ristorante, la cui professionalità si riflette nella selezione accurata di vini regionali, nazionali e internazionali. Ogni etichetta è scelta con cura per esaltare i sapori dei piatti, trasformando il percorso enogastronomico in un viaggio ricco di storie da raccontare.

Michelasso è un'avventura culinaria che favorisce la convivialità e si snoda tra piatti semplici e concreti, specchio delle fiere origini del suo iniziatore, della sua solida personalità e della sua dirompente allegria.

MENU DEGUSTAZIONE

IL CANTO DI PARTENOPE

Un viaggio tra la delicatezza e l'intensità del Mediterraneo, dove il pesce, le erbe aromatiche e gli agrumi si intrecciano come i versi di un poema epico. Ogni boccone è un'eco della leggenda, un omaggio alla sirena che ha dato vita alla città.

Amuse Bouche

Tataki di ricciola

dressing agli agrumi,
alioli e mayo al basilico

Spaghettone

vongola verace, bottarga di tonno,
salsa dolce di limone e fregola soffiata

Cernia

mayo di provola affumicata
e friarielli

Millefoglie

crema diplomatica alla vaniglia e zabaione
al lampone

Piccola Pasticceria

100 P.P.

160 CON ABBINAMENTO VINI

Il menù degustazione è pensato per essere un'esperienza condivisa. Per preservare l'armonia di ogni portata e offrire a tutti gli ospiti un percorso gastronomico completo, chiediamo cortesemente che l'intero tavolo scelga lo stesso menù. In questo modo, ogni piatto può esprimere appieno il proprio carattere, garantendo a tutti un'esperienza culinaria fluida, armoniosa e coerente.

Alcuni piatti potrebbero non essere sempre disponibili a causa della stagionalità e della reperibilità del pesce fresco. Alcuni prodotti di pesce e carne da noi acquistati sono stati sottoposti ad abbattimento a -21°C, in conformità al Regolamento (CE) n. 853/2004. Tutti i prezzi sono espressi in euro.

MENU DEGUSTAZIONE

RADICI

*La terra che ha forgiato Napoli è il cuore pulsante di questo menu,
un viaggio che affonda le radici nella sua storia e nelle sue tradizioni.
Un'esperienza che celebra la bellezza di una cucina
che non dimentica mai le sue origini.*

Amuse Bouche

Tartare di petto e coscia d'anatra
salsa verde di friarielli all'aceto di champagne,
mayo piccante e jus d'anatra

Cappelletto
al ragù napoletano, salsa di pane cafone,
colatura di provola affumicata,
olio al pomodoro e al basilico

Manzo
cipolla genovese al tartufo, vaniglia,
salsa di lampone fermentato e jus di manzo

Cremoso di caprese al cioccolato
spugna alle mandorle, crumble al fondente
e gelato di mandorle

Piccola Pasticceria

85 P.P.
135 CON ABBINAMENTO VINI

Il menù degustazione è pensato per essere un'esperienza condivisa. Per preservare l'armonia di ogni portata e offrire a tutti gli ospiti un percorso gastronomico completo, chiediamo cortesemente che l'intero tavolo scelga lo stesso menù. In questo modo, ogni piatto può esprimere appieno il proprio carattere, garantendo a tutti un'esperienza culinaria fluida, armoniosa e coerente.

Alcuni piatti potrebbero non essere sempre disponibili a causa della stagionalità e della reperibilità del pesce fresco. Alcuni prodotti di pesce e carne da noi acquistati sono stati sottoposti ad abbattimento a -21°C, in conformità al Regolamento (CE) n. 853/2004. Tutti i prezzi sono espressi in euro.

MENU DEGUSTAZIONE

SOTTOBOSCO

*L'autunno visto da vicino, all'altezza del muschio.
Un menu che nasce dal sottobosco campano e ne porta a tavola il profumo
di terra bagnata e legno. Il fungo attraversa ogni portata, cambia forma e consistenza,
e arriva fino al dolce, dove nessuno se lo aspetta.*

Amuse Bouche

Cardoncello arrosto

tosazu, nocciola e caprino

Tortello

ai funghi porcini,
cerfoglio e variazioni di porcino

Pâté en croûte di funghi

purea di sedano rapa e jus di funghi

Bavarese al mascarpone

crema dolce ai funghi, terra al cacao
e gelato al ginseng

Piccola Pasticceria

75 P.P.

125 CON ABBINAMENTO VINI

Il menù degustazione è pensato per essere un'esperienza condivisa. Per preservare l'armonia di ogni portata e offrire a tutti gli ospiti un percorso gastronomico completo, chiediamo cortesemente che l'intero tavolo scelga lo stesso menù. In questo modo, ogni piatto può esprimere appieno il proprio carattere, garantendo a tutti un'esperienza culinaria fluida, armoniosa e coerente.

Alcuni piatti potrebbero non essere sempre disponibili a causa della stagionalità e della reperibilità del pesce fresco. Alcuni prodotti di pesce e carne da noi acquistati sono stati sottoposti ad abbattimento a -21°C, in conformità al Regolamento (CE) n. 853/2004. Tutti i prezzi sono espressi in euro.

ANTIPASTI

Un preludio di sapori, in cui ogni piatto incarna l'essenza di ciò che è autentico e raffinato. Ingredienti selezionati, maestria nella preparazione e una visione che rinnova la tradizione: una promessa di equilibrio, un invito ad un viaggio che sta per cominciare.

Tataki di ricciola

dressing agli agrumi, alioli e mayo al basilico

28

Tartare di petto e coscia d'anatra

salsa verde di friarielli all'aceto di champagne,
mayo piccante e jus d'anatra

28

Cardoncello arrosto

tosazu, nocciola e caprino

24

Kebab di coniglio

lardo di Patanegra, crema di carota affumicata
al cumino, jus bbq e mayo al prezzemolo

26

San Pietro

salsa cozze e friggiteli

28

5 P.P. COPERTO
MINIMO DUE PORTATE A PERSONA

Alcuni piatti potrebbero non essere presenti in menù, per la reperibilità del pesce. Alcuni prodotti da noi acquistati, di pesce e di carne, hanno subito trattamento di abbattimento a -21°C, in conformità al Regolamento (CE) n. 853/2004. Tutti i prezzi sono espressi in euro.

PRIMI

*La pasta è il cuore pulsante della cucina partenopea:
ogni preparazione esplora nuove dimensioni di sapore,
mantenendo intatta l'autenticità. Un invito a scoprire, piatto dopo
piatto, l'intensità e l'armonia dei gusti, dove ogni ingrediente
racconta la sua storia.*

Spaghettone

vongola verace, bottarga di tonno,
salsa dolce di limone e fregola soffiata

28



Cappelletto

al ragù napoletano, salsa di pane cafone, colatura di provola affumicata,
olio al pomodoro e al basilico

28



Tortello

ai funghi porcini, cerfoglio
e variazioni di porcino

28



Candela

al forno ripiena di coniglio all'ischitana,
il suo fondo, salsa aglio dolce e timo

26



Mezzo Pacchero

all'amatriciana di calamaro,
pecorino e melassa di cipolla all'aceto balsamico

26

5 P.P. COPERTO
MINIMO DUE PORTATE A PERSONA

Alcuni piatti potrebbero non essere presenti in menù, per la reperibilità del pesce. Alcuni prodotti da noi acquistati, di pesce e di carne, hanno subito trattamento di abbattimento a -21°C, in conformità al Regolamento (CE) n. 853/2004. Tutti i prezzi sono espressi in euro.

SECONDI

Le radici della terra si intrecciano con l'infinito profumo del mare. Ogni piatto è un'eco del nostro passato, una riflessione sull'autenticità dei sapori che parlano di tradizione, ma con una visione contemporanea. Un dialogo silenzioso tra la terra che ci nutre e il mare che ci racconta storie antiche, ma sempre nuove.

Manzo

cipolla genovese al tartufo, vaniglia,
salsa di lampone fermentato e jus di manzo

36



Pâté en croûte di funghi

purea di sedano rapa e jus di funghi

32



Cernia

mayo di provola affumicata
e friarielli

36



Baccalà

millefoglie di verza e
colatura di fagioli cannellini

36



Piccione

porro fondente e melograno

36

5 P.P. COPERTO
MINIMO DUE PORTATE A PERSONA

Alcuni piatti potrebbero non essere presenti in menù, per la reperibilità del pesce. Alcuni prodotti da noi acquistati, di pesce e di carne, hanno subito trattamento di abbattimento a -21°C, in conformità al Regolamento (CE) n. 853/2004. Tutti i prezzi sono espressi in euro.

ALLERGENI

ANTIPASTI

Tataki di Ricciola

Pesce, soia, glutine, sedano, uova

Tartare di petto e coscia d'anatra

Pesce, glutine, lattosio, sedano, uova, solfiti

Cardoncello arrosto

Lattosio, frutta a guscio, soia, glutine, pesce (alghe), uova, solfiti

Kebab di Coniglio

Sedano, solfiti, lattosio, senape

San Pietro

Pesce, sedano, lattosio, molluschi

PRIMI

Spaghettone

Glutine, lattosio, uova, solfiti, molluschi, pesce, sedano

Cappelletto

Glutine, lattosio, solfiti, sedano, uova, frutta a guscio

Tortello

Glutine, lattosio, solfiti, uova, sedano

Candela

Glutine, solfiti, sedano, uova, lattosio

Mezzo pacchero

Solfiti, sedano, molluschi, lattosio, pesce, uova

SECONDI

Manzo

Solfiti, lattosio, glutine, uova, sedano

Pâté en croûte

Glutine, lattosio, solfiti, uova, sedano

Cernia

Pesce, lattosio, uova, glutine, sedano

Baccalà

Pesce, lattosio, uova

Piccione

Solfiti, lattosio, sedano, uova

DESSERTS

Millefoglie

Glutine, lattosio, solfiti, uova

Cremoso di caprese al cioccolato

Lattosio, glutine, frutta secca, uova

Bavarese al mascarpone

Uova

Cremoso al latte

Lattosio, glutine, uova, frutta secca, solfiti