

MYSEACRET

RESTAURANT





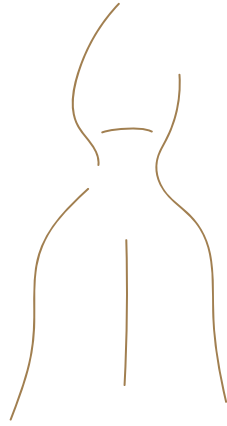
C'è una finestra che affaccia sul lungomare di *Napoli*,
a due passi dall'isolotto di **Megaride**, dove la leggenda
vuole che, dalle ceneri della sfortunata **Partenope**,
sia sorta la città più bella e misteriosa al mondo.

Un posto dove la vista è meravigliosa, dove la prospettiva
esalta le perle del golfo: l'azzurra **Capri**,
salotto del Mondo regna sovrana sulle acque.
Più distanti, la verde *Ischia* e la bella **Procida**
si guardano negli occhi.

Tra mito e storia, quella finestra è la cornice di una
serie di racconti identitari, custodi del tesoro di Napoli.
Dei **tesori** e dei **simboli** di Napoli.

È Napoli con le sue leggende a guidarci.
Solchiamo il *mare*, alla scoperta dei segreti del **Golfo**.

Benvenuti da
My Secret



Il sangue di *San Gennaro*:
miracolo, prodigio o trucco alchimico?

Prima di solcare il **mare**, c'è la **terra**.
Quella di Napoli cela affascinanti misteri.
Il più grande resta quello di San Gennaro,
il santo più famoso al *Mondo*,
il protettore della città.

La figura di **San Gennaro** è il cuore di **Napoli**,
il suo *sangue* permette di entrare nel nucleo più profondo
della cultura **partenopea**.

Cosa scatena la **liquefazione** del sangue,
oriera di buoni auspici per la città?
I fedeli invocano il Santo gridando "*Miracola*";
la Chiesa più cautamente parla di prodigio;
la Scienza di trucco alchimico.

Lasciamo la terra ferma e ci prepariamo a governare le onde.
Comincia il **viaggio** tra le perle del **golfo**.

gli
A N T I P A S T I



Il prodigio 20
Assoluto di seppia con salsa al finocchietto selvatico

San Gennaro 25
Gambero rosso con salsa al pomodoro di Sorrento,
spugna di basilico e limone candito

La liquefazione 30
Tonno scottato con salse di verdure estive

Faccia gialla 25
Ostriche San Michele, caviale di crauto nero
e aria di limone

Le ampolle 15
Fiore di zucca farcito da tarallo integrale, olive nere,
capperi, crema di zucchine e pomodorini confit

Il miracolo 25
Carpaccio di marchigiana affumicato,
insalata di germogli e mayo di barbabietola



C'era **Sebeto**, ricco signore, e c'era *Megara*
la sua bellissima moglie.

E tra loro c'era **amore**, puro, nobile.

Finché un giorno la fanciulla decise di voler navigare fino
a raggiungere la riva **Platamonia**, la nostra via **Chiatamone**,
dove il mare è mare, sempre molto mosso, indomito, indomabile.

Triste il suo destino: la feluca si capovolse,
Megara cadde in mare ed annegò trasformandosi
nello scoglio di *Megaride*, dove oggi sorge **Castel dell'Ovo**.

Quando *Sebeto* apprese la notizia, impazzì fino a sciogliersi
in un pianto lunghissimo ed inconsolabile.

Il ricco signore si tramutò così in un corso d'acqua, quello
che confluisce nelle acque del mare dove **Megara** era morta.

Malgrado il triste esito, i due coniugi riuscirono ugualmente
a restare insieme, non più come esseri umani
ma come elementi della natura.

Quel **mare**, da teatro tragico, divenne l'unico luogo
dov'era possibile **abbracciarsi** ancora.

Dallo scoglio di *Megaride*, a due passi dal nostro ristorante,
la leggenda vuole che sia nata **Napoli**, la nostra città.

Ma questa è un'altra storia, da scoprire.

Da *My Secret*.

i
P R I M I



Megara 25

Spago quadrato aglio e olio al guazzetto di vongole

Riva Platamonia 22

Spaghettono con maruzzielli con fili di zucchine,
aromatizzato allo zenzero

Il castello sul mare 20

Mischiato potente gratinato con vellutata di piselli
e stracciatella di bufala

Il golfo 25

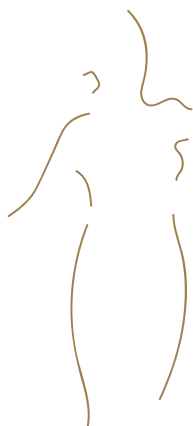
Plin ripieno di seppia e menta con zuppetta
ai frutti di mare

Sebeto 25

Risotto con crema di broccoli, alici di Cetara
e spuma di mozzarella

La feluca 25

Calle al pepe con ristretto di zuppa di pesce



Chi la vuole *Sirena*, incapace di accettare il rifiuto del greco *Ulisse* e per questo suicida in mare.

Le onde portarono fino al **Golfo di Napoli**, sull'isolotto di *Megaride*, dove il suo corpo si dissolse dando origine alla città *partenopea*.

Chi, come la scrittrice **Matilde Serao**, la vuole ancora viva, per restare accanto al popolo disceso dai suoi 12 figli, frutto dell'amore proibito con l'ateniese *Cimone*.

Era promessa sposa di un altro, lasciò la sua amata *Grecia* per approdare insieme al suo vero amore a **Neapolis**.

Chi invece la vuole contesa tra *Zeus* e **Vesuvio**, giovane centauro; trasformato dal padre degli *Dei* in un vulcano ai confini del golfo. La sirena avrebbe potuto vederlo sempre, ma mai toccarlo; circostanza che la spinse al suicidio.

Le onde cullarono il suo corpo di sirena sino all'isolotto di **Megaride**.

Qui, assunse le forme di una città incantevole.

Diverse storie e leggende, ma *Partenope* resta sempre la *Madre di Napoli*.

i
S E C O N D I
o • •

<i>Cimone</i>	25
Ravioli di Cernia ripieni di mirtilli, profumati al rosmarino	
<i>Ulisse</i>	30
Scorfano di scoglio con patate, prezzemolo e cetriolo marinato	
<i>Neapolis</i>	35
Astice con uvetta sultanina tostata al miele piccante, scarola e consommé	
<i>Partenope</i>	20
Uovo poché con asparagi e bottarga di tonno	
<i>Vesuvio</i>	20
Galletto ruspante in casseruola e verdure baby	
<i>Zeus</i>	30
Filetto di Marchigiana con riduzione di primitivo, spuma di patate e tartufo nero	



Le Voci di Dentro
PERCORSO
DEGUSTAZIONE
(6 portate)



Benvenuto dello chef

Tonno scottato con salse di verdure estive

Caprese di mare con pescato del giorno

Spago quadrato aglio e olio
al guazzetto di vongole

Astice con uvetta sultanina tostata al miele piccante,
scarola e consommé

Triglia con carpaccio di asparagi,
aria e limone candito

Pre-dessert

Millefoglie di cioccolato fondente al pistacchio
con crema alla menta e coulis di ananas

Piccola pasticceria

130

Con degustazione dei vini abbinata (5 calici)

200



Tra *storia* e *leggenda*,
i simboli di **Napoli** hanno ispirato
la cucina del nostro ristorante.

Si dice che ogni storia sia stata osservata
dalla nostra *finestra* che affaccia sul *mare*,
cornice di avvincenti trame di **gusto**.

Ma forse anche questa è un'altra *leggenda*.
Un altro **mito**,
seguici sui social e sul sito internet per scoprirne altri

 *@myseacretnapoli*

 *@MySeacretrestaurant*

www.myseacretnapoli.it