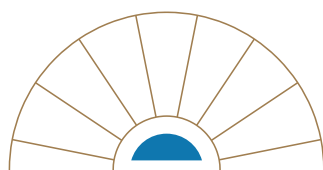


MY SEACRET

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* so 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 Seacret*



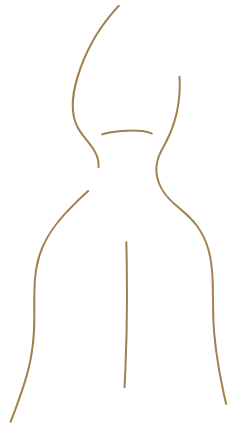
*There is a window that overlooks Naples' seafront, very close to Megaride's islet, where the legend says that, from the ashes of the unlucky Partenope, arose the most beautiful and mysterious city in the world.*

*A place with a wonderful view, where the perspective exalts the gems of the Gulf: the bright Capri, gathering of the World, dominates the sea. Further away, the verdant Ischia and the beautiful Procida look each other in the eyes.*

*Between myth and history, that window is the setting of many identifying tales, that guard Naples' treasure. Both the treasures and the symbols of the city.*

*It is Naples with its legends that guides us. Let's cut through the sea, and discover the secrets of the Gulf.*

*Welcome to  
My Seacret.*



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, foriera di buoni auspici per la città?

I fedeli invocano il Santo gridando "*Miracolo*";  
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**.



*The blood of San Gennaro: miracle, prodigy or alchemical trick?*

*Before cutting through the sea, there is the land. And Naples' land hides compelling mysteries.*

*The biggest one remains San Gennaro's, the most famous Saint in the world,  
the protector of the city. His figure is the heart of Naples, his blood gives  
the chance to penetrate in the most intimate core of Neapolitan culture.*

*What is behind the liquefaction of the blood, that is harbinger of good omes for the city?*

*Believers invoke the Saint by yelling "Miracle";  
the Church, more cautiously talks about a prodigy; Science talks about an alchemical trick.*

*Let's leave the mainland and prepare to rule the sea.*

*he journey between the Gulf's gems begins.*

*gli*  
A N T I P A S T I  
S T A R T E R S



- Tataki di cernia con salsa alla pizzaiola, panna acida e croccante di quinoa** 22  
*Grouper tataki with pizzaiola style sauce, sour cream and quinoa brittle*
- Gyoza con baccalà in cassuola alla Napoletana** 20  
*Gyoza with Neapolitan salted cod in casserole*
- Polpo cotto a 72° con maionese di polpo arrostito, goma wakame e limone candito** 18  
*Octopus cooked at 72° with baked octopus' mayonnaise, goma wakame and candied lemon*
- Pancetta di maiale confit con senape di Digione, scarola, papacella e crema di bufala** 20  
*Pig's bacon confit with Dijon's mustard, escarole, Neapolitan pepper and buffalo mozzarella's cream*
- Tartare di wagyu, uovo di quaglia crudo, maionese di ostrica, caviale e affumicatura alla canapa** 50  
*Wagyu tartare, raw quail's egg, oyster's mayonnaise, caviar and hemp smoking*



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*.



*There was once Sebeto, a rich gentleman, and there was Megara, his gorgeous wife.*

*Between the two there was pure, noble love. Until one day, the girl wanted to navigate to reach the Platamonia shore, our via Chiatamone, where the sea does the sea, always rough, untamed and uncontrollable.*

*Sad was her fate: their felucca capsized, Megara fell in the sea and drowned, turning into the Megaride rock, where today there is Castel dell'Ovo.*

*When Sebeto learned the news, he went crazy until he started a very long, inconsolable crying. So, the rich gentleman turned in a river, the one that flows into the sea where Megara died.*

*Despite the sad outcome, the couple managed to stay together, though not as human beings anymore, but as natural elements. The sea, from a place of tragedy, became the only place where it was possible to hug each other again.*

*From Megaride rock, very close to our restaurant, the legend says that our city, Naples, was born. But this is a different story to be discovered. At My Secret.*

i  
**P R I M I**  
FIRST COURSES



**Risotto al gambero rosso, aria di limoni di Amalfi  
e polvere di plancton marino** 22  
*Red shrimp risotto, Amalfi's lemon juice  
and sea plankton sprinkle*

**Fusilloni allo scorfano, salsa al prezzemolo,  
crumble di olive nere di Gaeta e pinoli** 23  
*Rockfish fusilloni pasta, parsley sauce,  
Gaeta's black olives and pine nut crumble*

**Gnocco di patate ripieno di fior di latte di Agerola,  
battuto di scampi marinati con salsa ponzu  
e polvere di arancia** 25  
*Gnocchi pasta stuffed with Agerola's mozzarella,  
mince of marinated prawns with ponzu sauce  
and orange sprinkle*

**Bottone di grano saraceno ripieno di stracotto di manzo,  
friarielli e spuma di provolone del Monaco** 23  
*Buckwheat taste bud stuffed with beef stew,  
friarielli and Monaco's provolone mousse*

**Rigatoni con tartufo, lardo, blu di bufala  
e noci di macadamia** 25  
*Rigatoni pasta with truffle, lard, buffalo blue cheese  
and macadamia nuts*



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*.



*Some people say that she was once a mermaid, unable to accept the rejection  
of the Greek Ulysses and, because of this, she took her own life in the sea.*

*The waves brought her to the Gulf of Naples, on Megaride islet, where her body dissolved, giving birth to the city.*

*Some other people, like the writer Matilde Serao, say that she is still alive, to stay close to the people that descended  
from her 12 children, born thanks to her forbidden love with the Athenian Cimon.*

*She was promised spouse to another man, and left her beloved Greece to come to Neapolis with her true love.*

*Others say that she was point of contention between Zeus and Vesuvius, a young centaur;  
turned by the Father of the Gods into a volcano on the borders on the Gulf.*

*The mermaid could always look at him, but never touch him; this brought her to suicide.*

*The waves cradled her mermaid body until Megaride islet.*

*Here, she turned into an enchanting city.*

*There are different stories and legends,  
but Partenope is always the Mother of Naples.*



i  
S E C O N D I  
S E C O N D C O U R S E S



**Ombrina in olio cottura, zucca in osmosi,  
crema di mandorle amare e riduzione di miso** 20

*Croaker in cooking oil, marinated pumpkin,  
bitter almonds' cream and miso stock*

**Dentice cotto in foglia di shiso, gelée di umeboshi  
e cavolfiore gratinato** 25

*Snapper cooked in shiso leaf, umeboshi's gelée  
and gratin cauliflower*

**Palamita scottata, finocchi, brodo di shiitake  
e perle di tapioca** 23

*Seared Atlantic bonito, fennels, shiitake soup  
and pearl tapioca*

**Beef ribs sousvide, salsa ajvar, churros di patate  
e paprika dolce** 23

*Beef ribs sousvide, ajvar sauce, potato churros  
and sweet paprika*

**Filetto di bovino adulto scottato, carciofo in doppia cottura  
su crema di topinambur e fava tonka** 30

*Seared adult bovine filet, double cooked artichoke  
on topinambur cream and tonka beans*



Dal mare si ritorna sulla terra ferma, per addentrarsi in un altro **mistero**,  
un altro **segreto**, che poi tanto segreto non è. E capirete il perchè...

È la storia della **maschera** più famosa al mondo ma anche la più misteriosa.  
Le diverse vesti con cui siamo soliti incontrarla nel *Teatro* napoletano rendono  
la sua natura enigmatica, oscura. **Pulcinella**, ora attento, ora astuto;  
spesso sciocco e mangione, alle volte buono e gentile, alle altre dispettoso  
e malvagio. Spesso vinto ma non di rado anche giustiziere.

È una maschera, senza carattere fisso. La sua unicità è nella **molteplicità**.

La **bocca**, però, è larga, sempre.

E così un segreto che ormai già tutti sanno è diventato  
"il **segreto** di *Pulcinella*".



*The blood of San Gennaro: miracle, prodigy or alchemical trick?*

*Before cutting through the sea, there is the land. And Naples' land hides compelling mysteries.*

*The biggest one remains San Gennaro's, the most famous Saint in the world,  
the protector of the city. His figure is the heart of Naples, his blood gives  
the chance to penetrate in the most intimate core of Neapolitan culture.*

*What is behind the liquefaction of the blood, that is harbinger of good omes for the city?*

*Believers invoke the Saint by yelling "Miracle";  
the Church, more cautiously talks about a prodigy; Science talks about an alchemical trick.*

*Let's leave the mainland and prepare to rule the sea.  
he journey between the Gulf's gems begins.*

i  
D O L C I  
D E S S E R T S



**Soufflé al cioccolato fondente e gelato  
al latte di bufala** 7

*Dark chocolate soufflé and buffalo's  
milk ice cream*

**Crostatina con crema al limone,  
frutti rossi e meringa salata** 7

*Tart with lemon cream,  
red fruits and salty meringue*

**Sassi cocco e lime, sabbia al sesamo  
e spugna al tè Matcha** 7

*Coconut and lime stones, sesame sand  
and Matcha tea sponge*

**Pel di carota, cioccolato bianco e carota,  
crumble di mandorla al cacao e gel di arancia** 7

*Carrot peel, white chocolate and carrot,  
cocoa almond crumble and orange jelly*

*Calypso*  
P E R C O R S O  
D E G U S T A Z I O N E  
T A S T I N G M E N U

(5 portate)  
(5 courses)



Amuse-bouche  
*Amuse-bouche*

Gyoza con baccalà in cassuola alla Napoletana  
*Gyoza with Neapolitan salted cod in casserole*

Fusilloni allo scorfano, salsa al prezzemolo,  
crumble di olive nere di Gaeta e pinoli  
*Rockfish fusilloni pasta, parsley sauce,  
Gaeta's black olives and pine nut crumble*

Ombrina in olio cottura, zucca in osmosi,  
crema di mandorle amare e riduzione di miso  
*Croaker in cooking oil, marinated pumpkin,  
bitter almonds' cream and miso stock*

Sassi cocco e lime, sabbia al sesamo,  
spugna al tè Matcha  
*Coconut and lime stones, sesame sand  
and Matcha tea sponge*

120  
(escluso vini)  
(wine not included)



*Sakurajima*  
PERCORSO  
DEGUSTAZIONE  
TASTING MENU

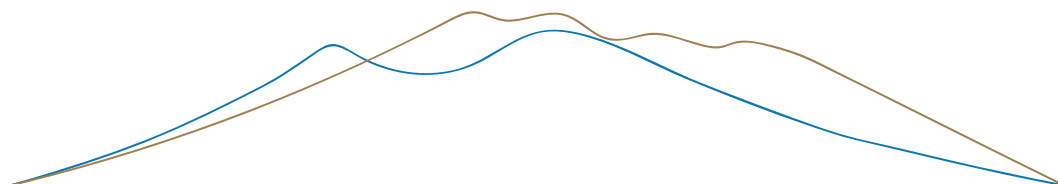
(5 portate)  
*(5 courses)*

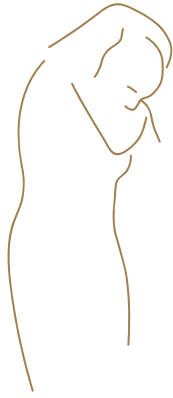


Menu degustazione  
scelto dal nostro Executive Chef, Antonio Passariello  
*tasting menu chosen  
by our Executive Chef, Antonio Passariello*

150  
(escluso vini)  
*(wine not included)*

180  
(con degustazione di vino scelta  
dal nostro maître/sommelier Christian Moreno)  
*(with wine tasting chosen  
by our maître/sommelier Christian Moreno)*





Dove oggi vedi alberghi, prima vi era "*Platamon*" (Chiatamone),  
tradotto "rupe scavata da grotte": una serie di antiche rocce marine scavate  
dal mare proprio ai piedi del monte *Echia*.

Lì, sorgeva una fonte di **acqua** dall'intenso sapore sulfureo che confluiva in un'oscura  
e misteriosa grotta, dove gli acquaioli riempivano le cosiddette "*mummarelle*", anfore  
in terracotta che riuscivano a conservare l'acqua zuffregna sempre fresca e frizzante.

Bastava aggiungere una premuta di limoni o servirla tal quale...  
e la bevanda era servita!

"L'acqua d' 'e mummarelle" ha ritemperato i napoletani per secoli prima come bevanda  
e poi come complesso termale.

Dove oggi vedi alberghi, e dove prima vi era *Platamon*, ci sono stati  
anche i **Bagni** del *Chiatamone*. Passato e presente si incontrano sempre nel mare  
e nelle acque di *Napoli*. Salutari, ricche, misteriose...



*Some people say that she was once a mermaid, unable to accept the rejection  
of the Greek Ulysses and, because of this, she took her own life in the sea.*

*The waves brought her to the Gulf of Naples, on Megaride islet, where her body dissolved,  
giving birth to the city.*

*Some other people, like the writer Matilde Serao, say that she is still alive, to stay close to the people  
that descended from her 12 children, born thanks to her forbidden love with the Athenian Cimon.  
She was promised spouse to another man, and left her beloved Greece to come to Neapolis with her true love.*

*Others say that she was point of contention between Zeus and Vesuvius, a young centaur;  
turned by the Father of the Gods into a volcano on the borders on the Gulf.  
The mermaid could always look at him, but never touch him; this brought her to suicide.  
The waves cradled her mermaid body until Megaride islet.  
Here, she turned into an enchanting city.*

*There are different stories and legends,  
but Partenope is always the Mother of Naples.*

le  
A C Q U E  
W A T E R S



*Naturale*  
S T I L L W A T E R

Acqua Panna 75 cl 3,5

*Frizzante*  
S P A R K L I N G W A T E R

San Pellegrino 75 cl 3,5

le  
B I B I T E  
S O F T D R I N K S



Coca Cola 33 cl 2,5  
*Coke 33cl*

Coca Cola Zero 33 cl 2,5  
*Coke Zero Sugar 33cl*

Acqua Tonica 20 cl 3  
*Tonic Water 20cl*



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.



*Between history and legend, Naples' symbols have inspired our restaurant's cuisine.*

*They say that every story has been observed from our window that overlooks  
the sea, the setting of compelling plots.*

*But maybe this is a legend, too.  
Another myth, follow us on social media and our website to discover more.*

 **@myseacretnapoli**

 **@MySeacretrestaurant**

**www.myseacretnapoli.it**