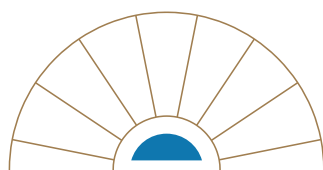


MY SEACRET

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* 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



*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 Secret.*

M E N U D E G U S T A Z I O N E

T A S T I N G M E N U

scelti dal nostro Executive Chef, Antonio Passariello
(ci si affida totalmente allo chef per la scelta dei piatti, tenendo conto di allergie e intolleranze, pietanze non gradite dall'ospite o già assaggiate in precedenza)

*chosen by our Executive Chef, Antonio Passariello
(the choice of the courses is entirely up to the chef, considering allergies and food intolerances, courses not appreciated by the guest and previously tasted courses)*

Calipso

(4 portate)
(4 courses)

70

(escluso vini)
(wine not included)

Sakurajima

(5 portate)
(5 courses)

90

(escluso vini)
(wine not included)

Le Vaci di Dentra

(6 portate)
(6 courses)

120

(escluso vini)
(wine not included)



DEGUSTAZIONE VINI

WINE TASTING

ci si affida totalmente al nostro maitre/sommelier per la scelta dei vini,
tenendo conto di allergie e intolleranze, ingredienti e cocktail
non graditi dall'ospite o già assaggiati in precedenza

*to choose the wine, you are completely in the hands of our maitre/sommelier,
taking into account any allergies and intolerances, ingredients and cocktails
that our guests may not like or that have been already tasted before*

(3 calici)
(3 glasses)

30

(5 calici)
(5 glasses)

50

(7 calici)
(7 glasses)

70





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



- Lingua di vitello laccata alla birra, aromatizzata al mosto di catalanesca "Dios", affumicata al fieno, mela verde e erbe invernali 20
Calf tongue lacquered in beer, seasoned with Catalanesca's must "Dios", smoked with hay, green apple and winter herbs
- Pancetta di suino cotta a bassa temperatura e poi resa croccante in padella, servita con ristretto di carne di maiale, porro bruciato, alga di campagna (salsa alla scarola essiccata condita con sale marino) 20
Swine bacon cooked in low temperature and then crisped in the pan, served with swine meat consommé, burned leek, seaweed (dried escarole sauce flavoured with sea salt)
- Corvina cotta e cruda alla scapece, fiori di zucca in salamoia e olio al basilico 22
Baked & raw escabeche Cervina, pickled courgette flowers and basil oil
- Polpo del borgo di Santa Lucia 72°, capperi, crema all'aglio nero, cialdine di olive nere e salsa di prezzemolo 22
Santa Lucia octopus 72°, capers, black garlic cream, black olive waffle and parsley sauce
- Astice al vapore, senape di Digione, ravanelli, cipolla rossa di Alife, barbabietola e spuma di Laska 28
Steam cooked Homarus lobster, Dijon's mustard, radish, Alife's red onion, beetroot and Laska mousse
- Baccalà al pil pil, ceci di Cicerale, pomodorini semidry del vesuvio e aria al rosmarino 20
Pil-pil codfish, Cicerale's chickpeas, semidray Vesuvius tomatoes with dash of rosemary



Ci *immergiamo* per ammirare uno straordinario museo sul fondo del mare

I resti dell'antica città di *Baia* restano custoditi dal golfo di **Napoli**. Questo spettacolare luogo costituisce nel *Mediterraneo* un esempio unico di protezione archeologica e naturalistica subacquea, a pochissimi metri dalla riva.

In ben 14 punti di immersione nella città sommersa (nei secoli a causa del fenomeno del bradisismo) si riescono ancora ad ammirare i resti di domus e ville, terme, mosaici e testimonianze straordinarie. Le statue e le anfore originali invece sono esposte nel *Castello Aragonese di Baia*, sede del Museo Archeologico dei *Campi Flegrei*, mentre sott'acqua si possono ancora ammirare le loro riproduzioni.

Nel percorso di riscoperta dell'antica città di **Baia** emergono continuamente nuove scoperte. Le sorprese non finiscono mai! Come nel nostro viaggio tra le perle del mare che bagna *Napoli*.



We dive to admire an extraordinary underwater museum.

*The remains of the ancient city of Baia stay guarded by the Gulf of Naples.
This spectacular place represents a unique example of archaeological protection
and underwater nature in the Mediterranean, just a few meters away from the shore.*

*In 14 scuba diving spots of this submerged city (over the course of centuries, thanks to the bradyseism),
it is still possible to admire domuses and villas, thermal baths, mosaics and extraordinary testaments.
The original statues and amphoras are, instead, exposed in Baia's Castello Aragonese,
where the Archaeological Museum of Phlegraean Fields is located,
while their reproductions can still be admired underwater.*

*In the rediscovery process of the ancient city of Baia, new findings continually emerge.
Surprises never end! Just like our journey between the gems of the sea bathing Naples.*

i
P R I M I
F I R S T C O U R S E S



- Rigatone Pastificio dei campi con crema di friarielli, fonduta di caciocavallo di Gragnano e bottarga di tonno Armatore** 23
Pastificio dei Campi's Rigatoni pasta with rapini cream, Gragnano's caciocavallo fonduta, Armatore's tuna bottarga
- COME MIA MADRE -**
Tortellini homemade ripieni di galletto paesano serviti in brodo con dado homemade e polvere di verdure 20
Homemade tortellini stuffed with cockerel served in broth with homemade stock cube and greens powder
- CONTRO CORRENTE -**
Ravioli homemade ripieni di ragù di triglia e alghe marine, un raviolo homemade fritto e ripieno di ragù di triglia, pomodoro e basilico, servito con carbone vegetale, alghe, sale da scoglio e aria di limone 25
Homemade ravioli stuffed with goatfish ragù and seaweed, one homemade fried raviolo stuffed with goatfish ragù, tomatoes and basil, served with vegetable carbon, seaweed, sea salt and lemon mousse
- Risotto, spinaci, calamarelle, stracciata di bufala e gel di lime** 25
Risotto, spinach, little squids, buffalo milk stracciatella and lime gel
- Gnocchi di patate di Polvica, ripieni di fiordilatte di Agerola, riduzione e tartare di scorfano e sesamo nero tostato** 23
Polvica's gnocchi stuffed with Agerola's mozzarella, rockfish sauce and tartare, toasted black sesame
- Linguina pastificio Leonessa con cozze, zafferano tostato, spirulina e caviale** 23
Leonessa's linguine with mussels, toasted saffron, spirulina seaweed and caviar

Come mia Madre

Nasce dal ricordo di un piatto semplice, povero, "veloce", che la madre del nostro executive chef preparava spesso a cena durante la settimana: i tortellini che la signora, dopo un'estenuante giornata di lavoro, comprava al supermercato e poi immergeva nel brodo del dado Star. Oggi quel piatto all'apparenza triste e povero assume un altro significato. Quel piatto in realtà rappresenta un ricordo felice perché racconta tutto l'amore di una madre, la ricchezza dello stare insieme in famiglia.

La cena a casa del nostro chef rappresentava un momento importante per la famiglia: entrambi i genitori lavoravano incessantemente, e solo in serata vi era occasione di raccontarsi, di ritagliarsi un'oretta, un piccolo spazio temporale insomma, da dedicare ai racconti, alle gioie ma anche ai problemi familiari.

"Le polveri di verdura aggiunte al piatto – ha detto lo chef Antonio Passariello – le ho usate per dare più colore al piatto, quel colore che nel piatto non c'era ma sin da bambino riuscivo a vedere, percepire. Per raccontare la ricchezza, la felicità. Perché non c'è migliore ricchezza, non c'è niente di più felice e colorato al mondo che stare in famiglia".

This comes from the memory of a simple, poor, "fast" course, which our chef's mother used to make at dinner time during the week: the tortellini that she bought at the supermarket after a long day of work, and then immersed in Star's stock cube broth. Today, this course only apparently poor and sad has another meaning. This course, in reality, represents a happy memory because it tells all about a mother's love, and what a treasure it is to stay all together in the family.

Dinner time at our chef's house was a very important moment for the family: both his parents worked non-stop and only during the evening there was a chance to speak with each other, just for an hour, to create a little moment in time, so to speak, dedicated to tales, to joy, but also family problems.

"The greens powder added to the course" - said chef Antonio Passariello - "were used to give more colour to the course, the same colour that was not in the original course, but that I was able to see, perceive, since I was a child. To describe abundance, happiness. Because there is no better abundance, there is nothing happier and more coloured in this world that staying in the family"

Contra Corrente

I ravioli striati rappresentano le triglie di fondale, al loro interno vi è un ragù di triglia con aggiunta di finocchietto per conferire maggiore freschezza al piatto. Sono quelli che vanno mangiati per prima. Il raviolo non striato invece rappresenta la triglia di scoglio. Viene riempito con un ragù di triglia, oltreché con pomodoro e basilico, e poi fritto per renderlo più croccante.

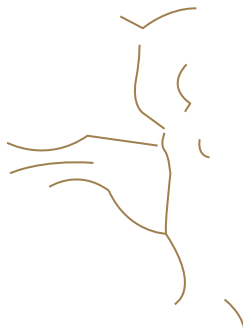
Lo scoglio (ovviamente del tutto commestibile) è ricreato con del carbone vegetale, alghe, e appunto un sale da scoglio. L'aria di limone infine è usata per realizzare l'effetto della spuma delle onde.

Questo è un piatto che racconta la storia del nostro Executive Antonio Passariello. Lo chef infatti si identifica molto con quel pesciolino che decide di nuotare controcorrente e di rimanere attaccato allo scoglio. Contrariamente ai tanti giovani campani che scelgono, e a volte sognano, di andare via dal proprio territorio per emergere, lo chef invece ha sempre sognato di tornare in Campania per esprimere al massimo la propria idea di cucina. Da qui l'idea di aggiungere al ragù di triglia il pomodoro e il basilico, elementi tipici della cucina nostrana. Per raccontare ancora di più il suo legame con il territorio.

Streaked ravioli represent the red mullet goatfish, inside them there is a goatfish ragù with an added fennel that gives more freshness to this course. They need to be eaten first. The non-streaked ravioli, instead, represent the surmullet goatfish. It is stuffed with a goatfish ragù, tomato and basil, and then is fried so to make it crispier.

The rock (of course completely edible), is recreated with some vegetable carbon, seaweeds, and sea salt. Lemon mousse is utilised to recreate the effect of the wave's foam.

This is a course that tells the story of our Executive Antonio Passariello. The chef, in fact, he identifies himself a lot with this little fish swimming upstream and staying stuck to the rocks. Different from the young people from Campania that choose, and sometimes dream to exit their territory to emerge, the chef always dreamed about coming back to Campania to fully express his cooking idea. This is why he decided to add tomato and basil to the goatfish ragù, because they are typical elements of our cuisine. He wanted to illustrate his bond with his territory even more.



Governiamo le onde del mare alla ricerca di *Parthenope*

Non tutti sanno che l'immagine della **sirena** si è stratificata nel tempo assommando miti diversi e racconti moderni, rendendola completamente diversa dalle sue origini greche

Oggi se, ad esempio, proviamo ad immaginare *Parthenope*, la sirena che secondo miti e leggende avrebbe dato vita alla città di Napoli, ciò che ci viene in mente è l'immagine di una splendida creatura metà donna e metà pesce pronta a sedurre sull'isolotto di *Megaride* i naviganti con un canto seducente: insomma un personaggio a forte carica erotica completamente diverso però dall'originale mito greco.

Le rappresentazioni pittoriche delle sirene su ceramiche dell'*Antica Grecia* ci mostrano infatti qualcosa di completamente diverso dalla donna pesce: ossia un essere feroce metà donna e metà uccello. La forma è molto simile a quelle delle arpie e ben lontano dall'immaginario comune moderno.

Insomma, vi siete mai chiesti che aspetto avesse **Parthenope**? E se fosse molto diversa da come in realtà la descrivono i 3 miti sulla nascita di **Napoli**?



We dominate the waves searching for Parthenope.

Not everybody knows that the image of the Mermaid has stratified over time, adding up different myths and modern tales, thus making it completely different from her Greek origins. If today, for instance, we tried to imagine Parthenope, the Mermaid that according to myths and legends, gave birth to the city of Naples, what comes to mind is a magnificent creature half woman and half fish, seducing all sailors on Megaride's islet with a charming song: basically, a character with a strong erotic connotation, all different from the original Greek version.

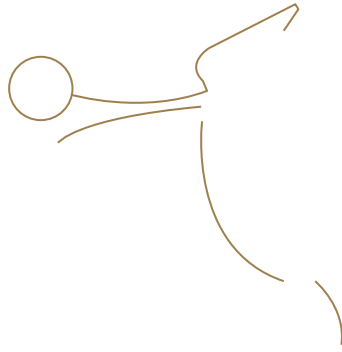
The representations of Mermaids made on painted ceramic of Ancient Greece show us something completely different from this image of a "fish woman": in fact, they show a ferocious entity, half woman and half bird. Their character is closer to that of harpies, and very far from what the modern image looks like.

*So, did you ever ask yourselves how Parthenope really looked like?
What if she was very different from the way the 3 myths on Naples' origin describe her?*

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



- Ricciola affumicata con lenticchie beluga e kombu
e spuma di provola arrostita** 23
*Smoked amberjack with beluga lentils and kombu kelp,
grilled provola mousse*
- Costina di rombo glassato alla salsa ponzu
e jus di vitello, su scarola candita** 25
*Spare brill rib glazed with ponzu sauce and calf jus,
on candied escarole*
- Ombrina confit con crema e osmosi di zucca del vesuvio
e cardamomo, crema di mandorle amare e riduzione di miso** 23
*Confit gurbell with cream and marinated Vesuvius' pumpkin
and cardamom, bitter almond cream and condensed miso*
- Spigola di mare scottata, latte di bufala, olio al finocchietto
selvatico, insalatina di torzelle e aria di limone** 25
*Seared sea bass, buffalo milk, wild fennel oil,
Torzella cabbage salad and lemon mousse*
- Beef ribs, salsa Ajvar, polvere di peperone
e crema di scagliuzzo napoletano** 23
*Beef ribs Ajvar sauce, pepper powder
and Neapolitan scagliuzzo cream*
- Tataki di bufalo, pioppini confit e pastinaca affumicata** 25
Buffalo's tataki, confit mushrooms and smoked parsnip



Si ritorna sulla *terra ferma*.

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*".

Noi lo immaginiamo con la forma d'uovo perché il mito vuole che la maschera più iconica di **Napoli** sia nata da un uovo per simboleggiare la vita, la fecondità, la fortuna.

E soprattutto lo immaginiamo con le braccia che si allungano nell'intento di raggiungere gli obiettivi che ci siamo prefissati. *Napoli* ha bisogno di raggiungere il cielo e lo può fare attraverso i suoi **eroi**.



Returning on the land.

From the sea, we return to the land, just to delve into another mystery, another secret, which is not that much of a secret after all. And you'll understand why...

It is the story of the world's most famous mask, but also the most mysterious. The different vestiges with which we are used to meet it in the Neapolitan theatre make it enigmatic, obscure. Pulcinella, now careful, now astute; often foolish and big eater, sometimes kind and good-hearted, other times spiteful and evil. Many times, he is defeated, but other times he is also an avenger.

He is a mask, with no fixated character. His uniqueness is in the multiplicity. His mouth, though, is always large. And so, a secret that everybody already knows becomes a "Pulcinella secret".

We imagine him egg-shaped because the legend says that Naples' most iconic mask was born from an egg, to symbolize life, fertility, luck. Most of all, we imagine him with his arms extended, with the intention of accomplishing all the objectives we set ourselves. Naples needs to reach for the sky, and can accomplish this through its heroes.

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



- | | |
|--|----|
| Zuppetta fredda di annurca con sformato di noci,
sorbetto di annurca e riduzione di Nocino
<i>Cold annurca zuppetta with nut pie,
annurca sorbet and condensed Nocino</i> | 10 |
| Crème brulée alla strega e tamarindo,
gomasio e tartufo al cioccolato belga callebaut 75%
<i>Strega liquor and tamarind-flavoured crème brulée,
gomashio and Callebaut 75% Belgian chocolate truffle</i> | 10 |
| Torta al cacao e caffè con pera al brandy
<i>Cocoa and coffee pie with brandy cream pear</i> | 10 |
| Pel di carota, cioccolato bianco e carota,
crumble di mandorla al cacao e gel di arancia
<i>Carrot peel, white chocolate and carrot,
cocoa almond crumble and orange jelly</i> | 10 |
| Crostatina con namelaka al cioccolato bianco,
pinoli pralinati e clementine semi candite
<i>Tart with white chocolate namelaka, praline pine
nut and semi-candied clementines</i> | 10 |



Il mare è infinito e il *viaggio* non finisce mai.

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 ritemprato 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 nel mare e nelle acque di Napoli.

Salutari, ricche, misteriose...



The sea is infinite and the journey never ends.

Where nowadays you see hotels, first there was "Platamon" (Chiatamone), translated as "cliff excavated by caves": a series of ancient marine rocks excavated by the sea, just at the base of Mount Echia. There, there used to be a spring of water with a sulphurous flavour, which flowed into a dark and mysterious cave, where the "acquaioli" (vendors of water), filled the so-called "mummarelle", some terracotta amphoras where they kept sulphurous water always fresh and sparkling. All it needed was a bit of lemon juice or serve it as it was... and there was the drink!

"L'acqua d'e mummarelle" (the water inside those amphoras) restored Neapolitan people for centuries, first as a drink and then as a thermal bath. Where nowadays you see hotels, and where first there was "Platamon", there once were also the Chiatamone Baths.

*Past and present always meet in the sea and the water of Naples.
Healthy, rich, mysterious...*

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