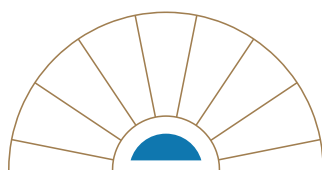


MYSEACRET
RESTAURANT





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



*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)*

Calipsa

(4 portate)
(4 courses)

60

(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)



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

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 alchemico?

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 alchemico.

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 omens 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.

the 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



Carpaccio di bufalo, asparago bianco, cacioricotta,
bottarga di muggine e tartufo estivo 30
*Buffalo carpaccio, white asparagus, cacioricotta cheese,
mullet bottarga and summer truffle*

- PEAS & LOVE -
Seppia 50°, salsa ponzu e piselli in tre consistenze 23
Cuttlefish 50°, ponzu sauce and peas in three consistencies

Astice, foie gras e mela verde 28
Homarus lobster, foie gras and green apple

Ricciola marinata, caviale al Campari, maionese
al wasabi e the bianco al bergamotto freddo 25
*Marinated amberjack, caviar with Campari, mayonnaise
with wasabi and white cold bergamot tea*

Crudo (gambero rosso - scampo - capasanta - otoro) 60
con salsa thai
*Raw fish (red shrimp - prawn - scallop - otoro)
with thai sauce*

- CAVIAR SELECTION -

Beluga ● 50

Sevruga ● 42

Asetra ● 34

Siberiano ● 30



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 archaeologic 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.*

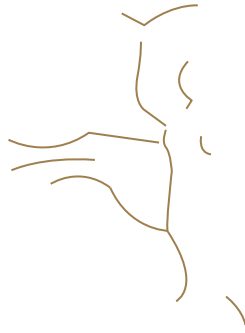
*The original statues and amphoras are, instead, exposed in Baia's Castello Aragonese,
where the Archaeological Museum of Phlegraean Fields is located,
while their reproductions can still be admired underwater.*

*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
FIRST COURSES



Cannelloni di bufala <i>Cannelloni stuffed with buffalo mozzarella</i>	20
- BACK TO THE PAST(A) - Mezze maniche di Gragnano con garum di cappone di mare, vongole veraci, peperoncini verdi e aria di pinoli <i>Gragnano's mezze maniche with tub gurnard garum, short-necked clams, green chili peppers and pine nut dash</i>	20
Risotto, asparagi selvatici fermentati, anguilla affumicata, carbone vegetale, yuzu, burro e stracchino di bufala <i>Wild fermented asparagus risotto, smoked eel, vegetable carbon, yuzu, butter and buffalo's stracchino cheese</i>	25
- PER PRIMO...COCKTAIL DI GAMBERI - Tortello ripieno di gamberi rosa del mediterraneo, kecap manis e spuma di maionese calda agli agrumi <i>Tortello stuffed with Mediterranean pink shrimps, kecap manis and hot citrusy mayonnaise mousse</i>	22
Spaghetti con polpa di ricci di mare, wagyu e sedano rapa marinato allo zenzero <i>Spaghetti with sea urchin pulp, wagyu and ginger marinated celery root</i>	28



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 quella 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.

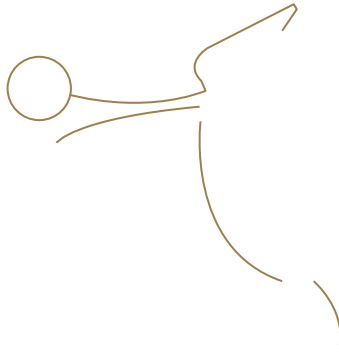
The representations of Mermaids made on painted ceramic of Ancient Greece show us something completely different from this image of a "fish woman": in fact, they show a ferocious entity, half woman and half bird. Their character is closer to that of harpies, and very far from what the modern image looks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



Petto d'anatra con jus aromatizzato all'anice stellato, tartellata di barbabietola e ricotta, senape e fichi <i>Duck breast with star anise-flavoured jus, savoury pie with beetroot and ricotta, mustard and figs</i>	20
- 1 MAGGIO - Merluzzo del mediterraneo in oliocottura, fave, pecorino e pancetta <i>Mediterranean hake in cooking oil, fava beans, pecorino and bacon</i>	23
Ali di razza all'acqua pazza con jamon iberico 36 mesi e bulgur <i>Poached ray wings with 36-month aged Iberian jamon and bulgur</i>	23
Spigola laccata con salsa teriaky, carote, miso e tapioca <i>Sea bass lacquered with teriyaki sauce, carrots, miso and tapioca</i>	24
Cernia bianca, acqua di sedano, zuppeta di fagioli, zafferano e cialda di riso nero <i>White grouper, celery infusion, soup of beans, saffron and black rice waffle</i>	30



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



- CAMILLA -

Semifreddo alla carota, gelato alle mandorle,
crumble al cacao e torta all'arancia

*Carrot semifreddo, almond ice cream,
cocoa crumble and orange pie*

8

- FIOR DI FRAGOLA -

Bisquit al limone, fragoline di bosco, cremoso alla fragola
e pepe sansho, spuma e cialde di latte

*Lemon bisquit, wild strawberries, creamy strawberry
and sansho pepper, milk mousse and waffle*

8

- CROSTATINA AL CACAO -

Amarene, cioccolato fondente e chantilly francese

Black cherries, dark chocolate and French chantilly

8

- PEANUT & CHOCOLATE -

Sponge 80% e mousse al cioccolato 50% e pepe rosa,
gelato al burro d'arachidi e caramello salato

*Sponge 80% and chocolate mousse 50% and pink peppercorn,
peanut butter ice cream and salted caramel*

8

Formaggi e confetture

Cheese and jam

18



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
STILL WATER

Acqua Panna 75 cl

3,5

Frizzante
SPARKLING WATER

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
Coke 33cl

2,5

Coca Cola Zero 33 cl
Coke Zero Sugar 33cl

2,5

Acqua Tonica 20 cl
Tonic Water 20cl

3



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