

COEVO

RISTORANTE MEDITERRANEO

“La scoperta di un piatto nuovo è più preziosa per il genere umano che la scoperta di una nuova stella.”

Anthelme Brillat-Savarin

Executive Chef
Salvatore Sabatino

Chef
Marcello Sabatino

Maître
Giuseppe Carannante

Benvenuti a Coevo,

Salotto contemporaneo con lo sguardo sospeso tra cielo e mare sulle meraviglie dei Campi Flegrei.

Potrete lasciarvi guidare, insieme ai vostri commensali, dagli itinerari gastronomici pensati dai nostri chef, oppure scegliere, tra i piatti proposti in carta, quelli che maggiormente suscitano la vostra curiosità.

Sarà cura del sommelier condurvi alla scoperta della nostra carta dei vini, partendo dalle eccellenze del nostro territorio, passando per le migliori espressioni dei vitigni nazionali ed esteri.

Sorrisi, dedizione e gentilezza, il nostro modo di dare valore e sostanza al tempo trascorso insieme.

E per finire

O meglio, per cominciare...

Coevo pre-dinner drinks.....

Madame rose:

Ingredienti: bitter bianco "rogue", martini extra dry, succo di pompelmo rosa, spumante
franciacorta
10

Gin Coco-Lemon:

Ingredienti: Gin al cocco homemade; Soda al limone
10

Green lantern:

ingredienti: Vodka, mela verde, zucchero, menta, soda
10

Mojito al maracuja:

Ingredienti: Rum ambrato; maracuja, menta fresca; Zucchero di canna e soda
10

.... selezione Coevo Alcol – free

Brown ice tea:

Ingredienti: Thè al limone, spuma di Sprite, polvere di liquirizia
9

Lucciola:

Ingredienti: succo di mela verde, menta, cedrata tassoni, limone
10

Coevo Shirley Temple:

Ingredienti: Purè di frutti rossi, succo di lime e ginger beer
8

Virgin Mojito passion:

Ingredienti: Maracuja fresco e il suo succo, zucchero di canna, menta e soda
10

NB. Sono inoltre disponibili tutti i Classici €10

Itinerario "Oltre la vista"

€ 100
a persona
Bevande escluse

Un percorso gastronomico

"al buio"

Con piatti iconici dei nostri chef

Riproposti in chiave inedita.

Nuove combinazioni, consistenze, accostamenti

Caratterizzano questo percorso trasversale nella cucina mediterranea espressa al **Coevo**.

Deliziare il palato e sorprendere chi ama osare

L'obiettivo di questa
esperienza gastronomica

(menù degustazione, servito per l'intero tavolo)

È indispensabile comunicare al personale di sala allergie e intolleranze alimentari nonché la disponibilità o meno verso cibi crudi.

Crudi

Plateau Royale

Selezione di Ostriche: Riserva Tarbouriech Rosa, Special Gillardeau, cuvée Prestige*, Maestrale, Mazzancolla*, Gambero*, Scampo*, Tartufi di mare

€ 45
(* 2, 4, 14)

Tartare di tonno, fichi e tartufo

€ 25
(*4)

Battuto di scampi e mojito

€ 25
(* 2)

Assoluto di gamberi e melograno

€ 25
(* 2)

Le Acciughe:

Acciughe affumicate del Cantabrico Nardin, conservate sott'olio,
servite con burro e crostini croccanti
8/10 filetti

€ 30
(* 1, 4, 7)

Acciughe del Cantabrico "Magno" conservate sotto burro "Beppino Occelli"
servite con crostini croccanti
8/10 filetti

€ 30
(* 1, 4, 7)

Le Ostriche e i Crostacei

La nostra selezione:

Ostrica Riserva Tarbouriech Rosa

Ostrica prodotta nella laguna di Scardovari.
Al palato è carnosa, iodata e croccante; Sentori di sottobosco e frutta secca e retrogusto vegetale.

€ 8

Ostrica Special Gillardeau

Ostrica prodotta nella costa occidentale della Francia; Sentori di sottobosco, notevole croccantezza e carnosità ne delineano l'eccellente profilo

€ 7

Ostrica Cuvée Prestige

Ostrica Irlandese prodotta e selezionata dal noto produttore Oléronaise. Grande equilibrio delle componenti gustative, salinità moderata ed elegante croccantezza e dolcezza finale.

€ 7

Ostrica Maestrale

Ostrica prodotta in Sardegna nel golfo di Olbia, frutto ricco, vegetale e persistente

€ 6

Gamberi rossi di Mazara del Vallo

€ 7

Scampi del Mediterraneo

€ 9

Mazzancolle del Mediterraneo

€ 6

Tartufi di mare

€ 3

Antipasti

Capesante scottate, crema di zucca arrosto, zenzero e caviale

€ 28
(* 4, 14)

Salmone affumicato al legno di ciliegio, con salsa Yogurt e caviale

€ 22
(*4, 7,)

Astice, pomodoro bruciato, latte e cipolla e caviale

€ 38
(* 2, 4, 7, 9)

Terrina di manzo riduzione di porto e patate

€ 24
(*12)

Uovo, salsa di pomodoro e spuma di provolone di Recco

€ 20
(*1, 3, 7)

Crudo Joselito, focaccia e sott'olio

€38
(*1, 9)

Riso e Pasta

Spaghetti aglio olio e peperoncino, ricci e tartare di scampi

€ 30
(* 1, 2, 14)

Orecchiette napoletane ai crostacei

€ 28
(*1, 2, 4, 9)

Pasta patate, cozze e caviale

€ 26
(* 1, 4, 9, 14)

Cannellone al ragù napoletano

€ 22
(1, 9)

Risotto alla carbonara

€ 22
(* 3, 7)

Pesce

Ricciola arrosto alla Nerano

(* 4, 7)

€ 26

Pesce San Pietro in tempura

€ 28

(*1, 4, 12)

Seppia alla cacciatora

€ 24

(* 4, 6, 9)

Carne

Controfiletto di Nebraska e friarielli

€ 30

(*1, 3, 7, 9, 10)

Kobe e patate

€ 38

(* 9, 12)

Dessert

Come una Sacher

€13

(* 1, 3, 7)

Mousse al cioccolato fondente con cremoso e gel all'albicocca, spugna soffiata al cacao e sorbetto all'albicocca

Abbinamento consigliato

Passito di Pantelleria Ben Rye Donnafugata*

In alternativa

"Amaro Belfiore Etna selection" *

Tirami-Choux

€13

(* 1, 3, 7, 8)

Bignè farcito con mousse al mascarpone e al caffè, accompagnato da cremoso al cioccolato e nocciola e gelato alla vaniglia con foglie di tabacco in infusione

Abbinamento consigliato

Muffato della sala 2022 Marchesi Antinori*

In alternativa

Cognac vsop Hennessy special*

Panna, fragole e pistacchio

€13

(* 1, 7, 8)

Panna cotta alla vaniglia servita su gelée di fragole e croccante alle mandorle, accompagnato da cremoso al pistacchio e sfera ghiacciata alle fragole

Abbinamento consigliato

Recioto di Soave "Sette dame" 2021 cantine Morini*

Tacos Goloso

€13

(* 1, 3, 7)

Cialda gelato farcita con mousse alla vaniglia, cremoso alle arachidi e salsa al caramello accompagnato da gelato alla cannella

Abbinamento consigliato

Vin santo "il cardinale" 2023 azienda agricola Mangiacane*

***tutte le proposte dessert + vino in abbinamento al costo di 20 €**

Coperto

€ 5

Acqua Panna

€ 3,50

Acqua San Pellegrino

€ 3,50

Avvertenze per il consumatore

Riguardo gli allergeni, il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione, poiché in cucina, durante le preparazioni, non si possono escludere contaminazioni. Pertanto, i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche segnalate ai sensi del Reg. UE 1169/11, Allegato II: **Pesce** e prodotti a base di pesce, **molluschi** e prodotti a base di molluschi, **crostacei** e prodotti a base di crostacei, **cereali** contenenti **glutine** ovvero grano (tra cui farro e Khorasan), segale, orzo, avena, **uova** e prodotti a base di uova, **soia** e prodotti a base di soia, **latte** e prodotti a base di latte, **anidride solforosa e solfiti**, **frutta a guscio**, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia, o noci del Queensland; **sedano** e prodotti a base di sedano, **lupini** e prodotti a base di lupini, **arachidi** e prodotti a base di arachidi, **senape** e prodotti a base di senape, **semi di sesamo** e prodotti a base di semi di sesamo.

Il nostro Staff è a disposizione per ogni ulteriore chiarimento in merito.

Allergeni

1. Glutine: - cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati
2. Crostacei e derivati: - sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili
3. Uova e derivati: - tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme etc.
4. Pesce e derivati: - tutti i prodotti di pesce anche derivati, anche in piccole percentuali
5. Arachidi e derivati: snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi
6. Soia e derivati: latte, tofu, spaghetti, etc.
7. Latte e derivati: yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte
8. Frutta a guscio e derivati: - tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi
9. Sedano e derivati: - presente in pezzi, ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali
10. Senape e derivati: - si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda
11. Semi di sesamo e derivati: oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/ l'espressi come SO₂: - usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta
13. Lupino e derivati: - presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrostiti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine
14. Molluschi e derivati: - canestrello cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc.

N.B. Avvertenze per il consumatore

Riguardo le materie prime, i prodotti ittici non cotti, utilizzati nelle nostre preparazioni, sono sottoposti a bonifica preventiva mediante utilizzo di abbattitore di temperatura.

I piatti e/o gli ingredienti contrassegnati con (*) potrebbero essere surgelati o congelati.