

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 dall' itinerario gastronomico pensato 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.
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

Whisky cooler:

Ingredienti: Rye whisky, ginger ale, lime arancia e limone
10

Elixir de larga vida:

Ingredienti: tequila, chambord, lime e soda ai fichi d'india
10

Sweet Hell:

Ingredienti: vodka ai fichi calabresi homemade, punt e mes e campari affumicato al legno di ciliegio
10

NB. Sono inoltre disponibili tutti i Classici €10

.... selezione Coevo Alcol – free

Aurora:

Ingredienti: Thè al limone, riduzione di frutti rossi home made e lime
10

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
10

Virgin Mojito passion:

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

Orange Bliss:

Ingredienti: Sprite, succo d'arancia, menta, fragole e zenzero.
10

NB. Sono inoltre disponibili tutti i Classici €10

Itinerario gastronomico

Classici

Un omaggio ai piatti di pesce che hanno contraddistinto il percorso culinario di coevo nel tempo. Un gioco di sapori e identità che restituisce il senso della nostra cucina

Antipasti

Salmonese selvaggio, salsa allo yogurt e caviale

Polpo alla puttanesca

Primi

Calamarata sbagliata, crostacei, zucca e zenzero

Pasta e patate con cozze e caviale

Secondo

Trancio di spigola alla Nerano

Dessert

Tacos goloso

€ 90

per persona

Bevande escluse

Menù itinerario obbligatorio per l'intero tavolo

Itinerario gastronomico



Un percorso gastronomico

“al buio”

con piatti iconici di mare e di terra dei nostri chef,
riproposti in una chiave inedita,
ispirati alla ricerca e alla valorizzazione
della materia prima.

Nuove combinazioni, consistenze, accostamenti,
caratterizzano questo percorso trasversale nella cucina mediterranea
espressa al Coevo

“chiudi gli occhi
e godi del tempo
di ogni assaggio”

€ 100

per persona

Bevande escluse

Menu itinerario obbligatorio per l'intero tavolo

Crudi

Plateau Royale

Selezione di Ostriche: Belon Prat-ar-Coum, Special Gillaudeau, cuvée Prestige*, riserva Tarbouriech, Mazzancolla*, Gambero*, Scampo*, Tartufi di mare

Allergeni: (* 2, 4, 14)

45.00

Tartare di tonno

Servita con gel di lampone, maionese al tartufo e tartufo

Allergeni: (*3, 4, 12)

25.00

Battuto di scampi

Allergeni: (* 2)

25.00

Assoluto di gamberi

Allergeni: (* 2)

25.00

Carpaccio di ricciola, ostriche, caviale e maionese agli agrumi

Allergeni: (* 2, 3, 12)

24.00

Acciughe del Cantabrico Nardin

Conservate sott'olio e servite con burro montato e focaccina 8/10 filetti

Allergeni: (* 1, 4)

30.00

Acciughe del Cantabrico Nardin affumicate

Conservate sott'olio e servite con burro montato e focaccina 8/10 filetti

Allergeni: (* 1, 4)

30.00

Le Ostriche

Ostrica Belon Prat-Ar-Coum

Tra le più prestigiose ostriche prodotte in Bretagna, si tratta di un'ostrica piatta allevata negli estuari del fiume Belon nella baia di Morlaix. Si presenta carnosa e croccante con un giusto gusto iodato

8.00

Ostrica Special Gillardeau

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

7.00

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

7.00

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

8.00

Crostacei

I crostacei possono essere selezionati singolarmente e degustati crudi o alla brace

Gamberi rossi di Mazara del Vallo 7.00

Scampi del Mediterraneo 9.00

Mazzancolle del Mediterraneo 6.00

Tartufi di mare 3.00

Antipasti

Insalata 'mare nostrum'

Composizione di mare al vapore con molluschi e crostacei, condita a crudo con EVO e olio essenziale agli agrumi

24.00

Allergeni: (*2, 4, 14)

Calamaro "m'buttunato"

"sfoglia di calamaro cotto al vapore, ripieno di cozze vongole e pane fritto"

22.00

Allergeni: (*1, 2, 4, 14)

Salmone selvaggio neozelandese

Affumicato al legno di ciliegio, servito con salsa Yogurt e perle di caviale

22.00

Allergeni: (*4,7)

Astice al vapore

Servita su riduzione di pomodoro arrosto, perle di caviale e salsa al latte con infuso di cipolla

38.00

Allergeni: (* 2, 7, 9)

Terrina di manzo, tartufo e riduzione al porto

Manzo cotto a bassa temperatura e servito con riduzione di vino rosso "porto" e tartufo irpino

24.00

Allergeni: (*9, 12)

Uovo poché

Servito con spuma di patate e funghi porcini saltati

20.00

Allergeni: (*1, 3, 7)

Jamón Iberico "Joselito"

Servito con focaccia e verdure agrodolci "alla giardiniera"

38.00

Allergeni: (*1, 9)

Primi piatti

Spaghetti aglio olio e peperoncino, ricci e scampi

Con ricci di mare, zest di limone e tartare di scampo in finitura

Allergeni: (* 1, 2, 4, 14)

30.00

Mezzo paccheri 'mare nostrum'

Trafilato al bronzo e mantecato con pesci di scoglio e frutti di mare

Allergeni: (*1, 2, 4, 9, 14)

28.00

Pasta e patate con cozze e caviale

Pasta mista fresca mantecata con cozze, insaporita con spuma di patate e caviale.

Allergeni: (* 1, 4, 9, 14)

26.00

Calamarata sbagliata, crostacei, zucca e zenzero

Trafilata al bronzo, servita con crudo di gambero rosso di Mazara, mazzancolla, scampo, mantecato con ristretto di zucca e olio essenziale allo zenzero

Allergeni: (*1, 2, 4, 9, 14)

Cannellone al ragù napoletano

Ripieno di ragù napoletano, servito con salsa al pomodoro, demi-glace di vitello e popcorn di cotenna di maiale

Allergeni: (*1, 7, 9)

22.00

Risotto alla genovese

Risotto mantecato con cipolle e manzo a lenta cottura "alla genovese", completato con tartufo e foglia d'oro edibile

Allergeni: (* 7, 9)

26.00

Secondi piatti

Mare

Pescato del giorno

8.00/hg

Trancio di spigola “alla Nerano”

cotto alla brace, croccante sulla pelle, insaporito da una salsa alla Nerano con zucchine, pecorino ed erbe aromatiche e accompagnato da chips di zucchine fritte

26.00

Allergeni: (* 4, 7)

Rombo in tempura

Filetti di rombo e verdure di stagione fritti in tempura leggera accompagnati da una salsa agrodolce

28.00

Allergeni: (*1, 4, 12)

Seppia alla brace con salsa alla puttanesca e funghi

Seppia cotta alla brace, servita con crema di pomodoro, capperi funghi e olive

24.00

Allergeni: (* 4, 9, 12, 14)

Secondi piatti

Terra

Controfiletto di Nebraska e friarielli

Allergeni: (*9, 12)

30.00

Kobe e patate

Allergeni: (*7, 9, 12)

38.00

Costata (entrecôte) di manzetta prussiana alla brace

[600-750gr]

10.00/hg

T-bone (taglio fiorentina) di manzetta prussiana alla brace

[600-750gr]

10.00/hg

Dessert

Mousse al cioccolato

Mousse al cioccolato fondente con cremoso e gel ai frutti rossi, e frutti rossi freschi.

Allergeni: (* 1, 3, 7)

10.00

Abbinamento consigliato:

Passito di Pantelleria Ben Rye Donnafugata

Lemon tart ai frutti rossi

Tartelletta alle mandorle, ganache allo yuzu, crema al limone, meringa, cremoso alla fragola e frutti rossi freschi.

Allergeni: (* 1, 3, 7, 8)

10.00

Abbinamento consigliato

Cardenal Mendoza “angelus”

Riccia e frolla

Cannolo di sfoglia croccante ripieno di ricotta aromatizzata con scorzetta di arancia e zucchero, accompagnato da cremoso e gelé all'arancia e gelato di sfogliatella frolla

Allergeni: (* 1, 3, 7, 8)

10.00

Abbinamento consigliato

“domaine de canton” French ginger liqueur (servito freddo)

Tacos goloso

Cialda croccante farcita con cremoso alle arachidi e caramello salato

Allergeni: (* 1, 3, 7, 8)

10.00

Abbinamento consigliato

Recioto di Soave “Sette dame” 2021 cantine Morini*

Coperto

5.00

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.

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.

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.