



è immergersi in un'esperienza gastronomica

senza pari a picco sul mare del golfo flegreo.

Lusso e tradizione, contaminazione oltre i
confini continentali, profumi decisi e gusti
intramontabili che si intersecano tra ricordi di
cucina popolare e suggestioni sperimentali.

Materia prima eccellente e lavorazione sapiente,
prerogative indiscusse della nostra cucina
e dell'intero progetto Skyline Mediterraneo.

L'essenza della terra, del mare e della passione culinaria:
leggendo il menu traspariranno emozioni trascritte.

Buona lettura, buona degustazione.

our partner:



PORTO DI MOLA

a tavola tra cielo e mare

Per un'esperienza degustativa da condividere a tavola, affidati alla nostra cucina

a cura di
CHEF MATTIA RENGÀ



Experience (6 portate)

*€ 65 p.p.

*Il menu degustazione è dedicato all'intero tavolo per poter offrire un'esperienza condivisa a tutti i commensali, inoltre si ricorda che bevande e vini sono esclusi dalla proposta.
Valido dal lunedì al sabato a pranzo; esclusi sabato sera e domenica,



Crudi

Battuto di Gambero rosso
maionese all'aglio nero, olio e sale Maldon
Allergeni: 2,3

22 €

Tartare di pescato del giorno
servito con abbinamenti dello chef
Allergeni: 3,4

20 €

in purezza

Ostrica Gillardeau / Mediterranea
Allergeni:14

7 €

Scampo reale
Allergeni:2

10 €

Gambero rosso di Mazara
Allergeni:2

8 €

Gambero blu della nuova Caledonia
Allergeni:2

7 €

skyline
MEDITERRANEO

Antipasti

Tacos (2pz) 12 €
salmone marinato alla barbabietola, iceberg e cavolo cappuccio, mousse di formaggio e teriyaki
Allergeni: 4,6,7

Sandwich di baccalà mantecato 14 €
maionese al prezzemolo, ketchup di papaccelle e olive disidratate
Allergeni: 1,3,4,7

Ceviche di polpo 16 €
lime, coriandolo, jalapeno, cipolla e sedano
Allergeni: 1, 4, 9

Seppia alla griglia 15 €
crema di piselli alla sambuca, nero di seppia, bacon e polvere di piselli.
Allergeni: 14

Capasanta 20 €
gazpacho di pomodoro arrosto, olio al prezzemolo e jalapeno
Allergeni: 12, 14

Calamari fritti 20 €
misticanza e dressing alle erbe
Allergeni: 1, 7 14

Uovo 64° 14 €
fonduta di parmigiano, tartufo uncinato e crostini
Allergeni: 1, 3 7

Primi

Spaghetti vongole, miso e funghi

24 €

Allergeni: 1,6, 14

Risotto Skyline di mare

22 €

Allergeni: 2,8,14

Genovese di tonno

20 €

Allergeni: 1,4,7

Tagliolino al burro, tartufo e gamberi

28 €

Allergeni: 1,2,7

Risotto verza, pecorino, tartare di manzo

20 €

Allergeni: 7,9

Secondi

Polpo scottato 20 €
pak-Choi, chimichurri e pomodoro confit
Allergeni: 8,14

Baccalà in tempura 20 €
friarielli e teriyaki
Allergeni: 1,6,8

Ricciola 25 €
purée di topinambur, olio al cipollotto e chips di pane
Allergeni: 1,4

Calamaro grigliato 22 €
marinato alla soia e scarola
Allergeni: 6,8,14

Filetto di manzo 28 €
verdure baby e fondo bruno
Allergeni: 1,3,6,,7,9,10

Dessert

Babà delizia a limone
crema di limoni di Sorrento
Allergeni: 1,3,7

€ 8

Donut al caramello
cioccolato al caramello
Allergeni: 1,3,7,8

€ 8

Mousse
al cioccolato
Allergeni: 1,3,7,8

€ 8

Cremoso
caffè e arancia
Allergeni: 1,3,7

€ 8

Special
lo chef propone
Allergeni:

€ 8

Allergeni

1. Cereali contenente glutine e prodotti derivati (grano segale, orzo, avena, farro, kamut).
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte.
8. Frutta a guscio e i loro prodotti (mandorle, nocciole, pistacchi, noci classiche, noci di Acagiù, noci di Pecan, noci del Brasile, noci Macadamia).
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo.
12. Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi