



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 MOLA

a tavola tra cielo e mare

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

a cura di
CHEF DOMENICO DE LUCA



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.

skyline
MEDITERRANEO

Crudi

Carpaccio di gambero rosso del mediterraneo con salsa aioli e sale maldon Allergeni: 2,3,8	22 €
Tiraditos di pescato del giorno servito con spugna di menta, gel al lime e fragola ice Allergeni: 4	20 €
Tartare di pescato del giorno servito con salsa al passion fruit e maionese alla barbabietola Allergeni: 3,4	20 €
Salmone marinato a secco ripassato al sakè, salsa gravlaxsas e gelè di Aperol spritz Allergeni: 3,4,12	16 €

in purezza

Ostrica Gillardeau Allergeni: 14	7 €
Gambero rosso del Mediterraneo Allergeni: 2	8 €
Scampo reale Allergeni: 2	10 €



Antipasti

Tacos (2 pz) 12 €

con tartare di tonno, crema guacamole e misticanza di stagione

Allergeni: 1,4

Magnum alla parmigiana di melanzane (2 pz) 10€

servito con fonduta di parmigiano, maionese al basilico e chips di melanzane

Allergeni: 1,7,3

Magnum di tonno e peperoncini verdi 12 €

servito con emulsione di pomodorini datterini e katsuobushi

Allergeni: 1,4

Sandwich di baccalà mantecato 12 €

servito con insalata riccia liquida, maionese alle acciughe e polvere di olive nere

Allergeni: 1,3,4,7

Sashimi di polpo 16 €

con zucchine alla scapece e olio al basilico

Allergeni: 1,14

Tagliatella di seppia grigliata 15 €

con crema di piselli aromatizzata alla sambuca e menta

Allergeni: 1,7,14

Primi

Linguina di Gragnano

con ricci di mare

Allergeni: 1,14

26 €

Risotto ai 3 crostacei

in doppia consistenza con polvere di liquirizia

Allergeni: 2,7

22 €

Spaghettone di Gragnano

alle vongole veraci

Allergeni: 1,3

25 €

Fettuccella di pasta fresca

al ragù di coniglio

Allergeni: 1,3

16 €

La Cucina propone

primo piatto fuori menu. (il personale sarà lieto di illustrare la proposta della cucina)

xx €

Secondi

Calamarata 20 €

calamari fritti con farina di semola, servito su misticanza di stagione al ponzu, scaglie di parmigiano e maionese al basilico

Allergeni: 1,3,6,7,14

Salmone cbt 18 €

con olio al finocchietto, ripassato in padella, zucchine in tre consistenze e salsa olandese

Allergeni: 3,4

Trancio di Ricciola 25 €

con scarola napoletana

Allergeni: 4,8

Filetto di manzo 28 €

con salsa roquefort e verdure baby

Allergeni: 7

La Cucina propone xx €

secondo piatto fuori menu. (il personale sarà lieto di illustrare la proposta della cucina)

Dessert

Babà delizia a limone

con crema di limoni di Sorrento e babà napoletano

Allergeni: 1,3,7

€ 8

Semifreddo all'amarena

con mandorle caramellate

Allergeni: 1,3,7,8

€ 8

Donut al caramello

Cioccolato al caramello, panna e mandorle

Allergeni: 1,3,7,8

€ 8

Mousse all'arancia e caffè

Cremoso con caffè, confettura di arance e polvere di cacao

Allergeni: 1,3,7

€ 8

A stylized logo for 'skyline' in a cursive script, with a horizontal line extending from the end of the word to the right.

skyline

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