

Un caloroso Benvenuto al Metis

Un luogo, una casa, un sogno, quello di unire la tradizione e l'impronta francese con la grande cucina napoletana e mediterranea.

Un ambiente ispirato ai bistrot parigini, nel cuore di Chiaia, una selezione di Champagne e vini francesi, qualche eccellenza campana e italiana.

Dalle ostriche, al plateau royale, un laboratorio di piatti d'autore, con matrice napoletana ed influenza francese.



Si comunica che alcuni prodotti sono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura ( ai sensi del reg. CE N° 85204).

In caso di mancanza di prodotti freschi potremmo utilizzare alcuni alimenti surgelati di alta qualità. In alcuni alimenti possono essere presenti allergeni. Pertanto in caso di allergia alimentare o intolleranza, chiedi pure informazioni al nostro staff ( Regolamento UE 1169/2011 )

# HUITRES

## I NOSTRI CRUDI

COMPONI IL TUO PLATEAU:

Gambero Rosso 2Pz	9
Gambero Viola 2Pz	14
Scampo Porcupine 2pz	12
Ostriche 3pz	15
Ostriche 6 pz	30
Ostriche 12 pz	50
Plateau ( 2 Persone ) Ostriche (6pz), Gamberi(4pz), Scampi (4pz) e Molluschi (secondo disponibilità)	60

# DEGUSTAZIONI

Sensations 45  
4 portate (bevande escluse)

L'odeur de la mer 65  
6 portate (bevande escluse)

## APERITIF

Aperitivo Metis 15  
3 Appetizer dello Chef

## STARTER

Tonno Balfegò in carpaccio, 20  
mela annurca, Mayo al Ribes,  
e corallo di parmigiano

Ricciola in tartare, polvere 18  
di capperi, avocado in due  
consistenze, yogurt acido

Sashimi di salmone affumicato, 16  
stracciatella di bufala e ravenello

Tris di tartare 20

Sandwich scomposto 16  
jamon bellota iberico,  
crema di pane e parmigiano

Selezione di formaggi francesi 16

Foie gras, anima di mango 25  
e amaretti

Uovo Pochè in purgatorio, 12  
salsa rouille e tartufo

Alici del Cantabrico, burro 13  
della Normandia  
su crostino di pane

# MAIN COURSE

Ravioli di bufala, gambero rosso al profumo di limone e tartufo	16
Mozzarella di bufala, gambero di Mazara, salsa del piennolo e basilico	16
Baccalà agli agrumi, salsa parmentier e amarena fermentata	18
Ricciola alla puttanesca	20
Stracotto al chinotto, e cime di fava	18
Manzo Tataki in salamoia, misticanza di erbe e salsa bernese	16
Mini Buns dello Chef	22
Calamaro del mediterraneo, vellutata di carciofi e melograno.	16

# DESSERT

Sorbetto Metis	8
Ricotta e pera	8
Lo Chef consiglia...	8