


(&) Cieddi ristorante tra il mare e il Vesuvio aderisce all'Alleanza tra i cuochi e Presidi Slow Food.

L'alleanza è una grande rete solidale dove i cuochi italiani incontrano e stringono un patto con i produttori dei presidi Slow Food, impegnandosi a cucinare e valorizzare i loro prodotti.

I cuochi dell'alleanza uniscono il piacere di realizzare grandi piatti alla responsabilità verso chi produce le materie prime. Per un cibo buono, ma anche genuino, naturale, pulito. E non solo: giusto, rispettoso verso chi lo ha prodotto, coltivato, allevato.


I cuochi che aderiscono all'alleanza garantiscono l'impiego regolare dei prodotti di almeno tre presidi, privilegiando i presidi del proprio territorio, e contrassegnandoli nei menu con il segno 

Per garantire la completa tracciabilità e per offrire massima visibilità ai protagonisti dei Presidi Slow Food, sul menu è sempre indicato il nome del produttore da cui i cuochi si approvvigionano.

I cuochi dell'alleanza sposano la filosofia di Slow Food scelgono materie prime locali, rispettano le stagioni, lavorano direttamente con i piccoli produttori, per conoscerli e valorizzarli.

I Presidi presenti nel nostro menu e i loro produttori

Latte nobile dell'Appennino campano 
prodotto da Ass.ne Latte nobile dell'Appennino campano-Castelpagano (Bn)

Pomodorino del Piennolo del Vesuvio 
coltivato da Casa Barone-Massa di Somma (Na)

Conciato romano 
prodotto da Agriturismo Le Campestre di Livia Liliana Lombardi-Castel di Sasso (Ce)

Cipolla ramata di Montoro 
coltivata da Gaia s.s.a-Montoro Inferiore (AV)

Fagiolo Dente di morto di Acerra 
coltivato da Vincenzo Egizio-Brusciano (Na)

Papaccella napoletana 
coltivata da Vincenzo Egizio-Brusciano (Na)

Carciofo violetto di Castellammare 
coltivato da Sabato Abagnale-S. Antonio Abate (Na)

Carciofo bianco di Pertosa 
coltivato da Valentino Lupo Caggiano (Sa)

Le nostre degustazioni

Il Mare

Insalatina tiepida

di mare grigliata con fresella, broccoletti e lupini

Paccheri di Gragnano

con frutti mare e broccoletti al profumo dei nostri mandarini

Ricciola & Polpo

alla griglia con pure di patate'al timo e confettura di peperoni arrostiti


Dessert Cieddi

e piccola pasticceria

48 euro a persona

Il Vesuvio

Calzoncino fritto

ripieno di friarielli del nostro orto e salsiccia nostrana con salsa di provola nobile 

Spaghetti

alla Nerano con salsa carbonara e crudo di tonno

Maiale porchettato

in crosta di salsiccia, friarielli, granella di tarallo e salsa alla birra del Vesuvio

Dessert Cieddi

e piccola pasticceria

40 euro a persona

Le fucilate di Chef Nunzio (da scegliere per l'intero tavolo)

Quattro portate scelte dallo chef secondo quello che gli passa per la testa e per il cuore...
(statisticamente voi mangiate meglio, pagate meno e lui si diverte molto di più...)

Fucilate a Mare

42 euro a persona

Fucilate sul Vesuvio

34 euro a persona

Alla carta

Prima...antipasti

Grande Antipasto di pesce Cotto & Crudo con ostrica e granita al Caprettone	25 euro
Insalatina tiepida di mare grigliata con fresella, broccoletti e lupini	18 euro
Crocche' di gamberi e patate con passatina di fagioli, pomodori secchi e olio al tartufo	16 euro
Tonno marinato alla barbabietola con crudo vegetale e avocado	16 euro
Cubo di parmigiana di melanzane con polpetta di manzo, fonduta di parmigiano e basilico	14 euro
Calzoncino fritto ripieno di friarielli del nostro orto e salsiccia nostrana con salsa di provola nobile 🌻	13 euro

Dopo...primi piatti

Risotto carnaroli all'astice, pomodori del Piennolo confit 🌻 e gelato alla ricotta di bufala	18 euro
Paccheri di Gragnano con frutti mare e broccoletti al profumo dei nostri mandarini	16 euro
Spaghetti alla Nerano con salsa carbonara e crudo di tonno	16 euro
Ravioli ripieni di patate con funghi porcini, carciofi di Pertosa 🌻 e guanciaie	15 euro
Tortelli ripieni di stracotto di manzo con salsa di pera al piedi rosso	15 euro
Gnocchetti di patate viola con ragu' bianco di coniglio, olive taggiasche e capperi di salina	14 euro

Alla carta

Ancora...secondi piatti

Ricciola & Polpo alla griglia con pure di patate'al timo e confettura di peperoni arrostiti	20 euro
Trancio di spigola al vapore con verdure di stagione e infuso al the' verde	20 euro
Cappuccino di baccala' con cremoso di cavolfiore, bietole e cialda di pane integrale	20 euro
Filetto di manzo in crosta di carciofi con spinaci al salto e salsa al Lacryma Christi rosso	22 euro
Maiale porchettato in crosta di salsiccia, friarielli, granella di tarallo e salsa alla birra del Vesuvio	18 euro
Petto e coscia di quaglia arrosto con pera, rucola, provolone del monaco 🌻 e pan brioche	18 euro
Entrecote alla griglia con senape in grani e arancino di riso	20 euro

Infine...dessert

Secondo la carta del giorno con piccola pasticceria	7 euro
---	--------

Tutti i prezzi comprendono l'iva.
Il servizio, ovviamente, è compreso.
Il coperto è preistoria della ristorazione.
Boicottiamo i ristoranti che applicano servizio e coperto!

Guarda i girasoli:
s'inclinano al sole,
ma se vedi uno che è
inclinato un po' troppo,
significa che è morto.
Tu stai servendo,
però non sei un servo.
Servire è l'arte suprema.
Dio è il primo servitore;
Lui serve gli uomini,
ma non è servo degli uomini.

(La vita è Bella)

C'è lavoro dietro
la cucina del Cieddi
Ci sono idee
dietro il lavoro
Ci sono culture
dietro le idee
Ci sono uomini
dietro le culture
Questa è la storia
dei nostri uomini
delle nostre culture
delle nostre idee
del nostro lavoro

Grazie per averci permesso
di raccontarvi la nostra storia
Quelli del Cieddi



Il Ristorante tra Mare & Vesuvio
Portici, Via pagliano 3/5
081/7752502 – 36620041964
ristorantecd@gmail.com



Il Ristorante tra Mare & Vesuvio
quartoviaggio/febbraio duemilaquindici