

SCIUE' IL PANINO VESUVIANO

La carta invernale punta ad abbinamenti arditi e inserisce un percorso degustazione completo di wine pairing

Cambia la stagione, cambia il menu di **Sciùè il Panino Vesuviano**. La stagione fredda porta con sé funghi biologici, tartufo e ricette più succulente come la Genovese proposta in panino e in versione focaccia. Il baccalà fritto diventa farcitura di un gustoso panino abbinato alle papaccelle napoletane sott'olio dell'azienda Bruno Sodano presidio Slow Food.

La ricerca dello chef Giuseppe De Luca si esprime con abbinamenti nuovi e audaci come il Panino con il **Polpo fritto, friarielli e stracciatella di bufala**, novità assoluta come il panino **Ursula con patata viola, porchetta artigianale, provola affumicata**, conserva di melanzane a filetto. Fa il suo ingresso nella carta invernale il menu degustazione (35 euro per persona) composto da tre antipasti e un tris di mini panini, completo di dolce finale e abbinamento vini. Un compendio di sapori e ricette che combinano la schiettezza della tradizione (la polpetta al sugo su cialda di pane croccante e fonduta di parmigiano) con più innovative proposte (il panino con battuta di manzo crudo, fungo cardoncello, scaglie di tartufo e germogli), con un'attenzione particolare alla materia prima selezionata tra Presidi Slow Food e piccoli produttori locali di eccellenza.

Rinnovato nella grafica e nei contenuti, il nuovo menu di Sciùè racconta non solo le proposte della cucina, ma il territorio e i prodotti con piccoli ed efficaci focus sulle materie prime. <Mangiar bene significa conoscere, conoscere significa innamorarsi di un territorio e di quello che sa esprimere. Vogliamo condividere con i nostri ospiti la nostra passione per le cose buone. Ogni singolo ingrediente che scegliamo ha una storia da raccontare>, spiegano i fratelli Giuseppe e Marco De Luca.

Il menu degustazione:

Antipasti

- Crochè di baccalà con impanatura di farina di riso,
- Polpetta al sugo (polpetta di Scottona con antico pomodoro Napoli su cialda di pane con - emulsione di basilico e fonduta di parmigiano reggiano 36 mesi
- Focaccia con genovese (focaccia con 72 ore di maturazione con farine biologiche tipo "0" e tipo "1", con corazza di marchigiana cotta a bassa temperatura, cipolla di Alife e scaglie di conciato romano)

In abbinamento La Mossa di bio 2017 Casa di Baal

Panini. Tre mini panini con 36 ore di maturazione con farina "00"

- hamburger di marchigiana, pecorino bagnolese, noci, scarole napoletane, lardo di suino nero casertano, fili di peperoncino
- baccalà fritto, papaccelle napoletane sott'olio, misticanza selvatica (montoro erbe)
- battuta di manzo, fungo cardoncello biologico a vapore, scaglie di tartufo e germogli.

In abbinamento Chianti 2015 Bandini Villa Pomona

Dolce

- Sbriciolata dolce con crema alla nocciola e granelle di nocciola

In abbinamento il nocino Frà Amedeo Azienda Agricola Fabio de Beaumont

Sciùè – Il panino vesuviano

La cucina è a vista al centro del locale, in una capsula di vetro che lascia vedere ma al tempo stesso protegge e isola. Una brigata di **7 ragazzi** capitanata da Giuseppe De Luca si muove tra piastra e fornelli in una sincronia di gesti: il processo di creazione del panino è tutto a vista, la cottura, la farcitura e l'impiattamento. È in questa capsula di vetro il cuore pulsante di Sciùè il Panino vesuviano, il *loft burger* dei fratelli Giuseppe (in cucina) e Marco (in sala) De Luca, 25 e 22 anni. Dal padre, Mauro, e dalla sua esperienza più che ventennale nel mondo della ristorazione di tradizione, hanno appreso i primi insegnamenti e come riconoscere qualità e sapori genuini; viaggiando hanno poi intuito tendenze e nuove forme di consumo. **Sciùè il Panino Vesuviano** è il loro progetto nato tre anni fa a Pomigliano d'Arco, la cittadina del Jazz in provincia di Napoli: una hamburgeria che strizza l'occhio all'urban design ma che porta in tavola prodotti di alta qualità e i buoni sapori della tradizione gastronomica napoletana. Hamburger sì, ma con quel tocco di gusto tipicamente partenopeo: con parmigiana di melanzane fatta con il pomodoro san Marzano DOP, mozzarella di bufala campana, papaccelle napoletane, Provolone del Monaco Dop e pomodoro del piennolo DOP. La ricerca dei prodotti privilegia presidi Slow Food, produzioni tipiche e di piccoli contadini artigiani come Manuel Lombardi per il Conciato romano, Bruno Sodano per l'Antico Pomodoro di Napoli e le papaccelle, le cipolle di Alife di Antonietta Melillo altro presidio. Le patate sono di Avezzano e tra gli antipasti non mancano grandi classici come i crochè di patate e le polpette in tre varianti di gusto (classiche, al sugo, con fonduta di parmigiano reggiano). Il pane, cuore morbido e crosta croccante, nasce da una ricetta esclusiva messa a punto da Giuseppe appassionato di arte bianca e studioso di impasti e farine; l'hamburger di 180 grammi è di Marchigiana Igp o di Suino Nero Casertano (160 gr), carni che provengono da filiera corta e certificata. Il risultato è un prodotto di alta qualità che piace ai giovani, che esalta il territorio, che rinnova antiche memorie di cucina, che è buono da mordere e bello da vedere. La carta beverage propone etichette locali ma non solo: dal Taurasi al Lacryma Christi al Per e Palumm con incursioni di Chianti e Nero d'Avola, è un percorso studiato e di ispirazione per wine pairing anche audaci con i piatti in carta. Le birre artigianali sono tante e di alta qualità tra cui anche la Sciùè, chiara realizzata con il birrifico Karma.

Sciùè – Il panino vesuviano

Via Giovanni Boccaccio, 18, 80038 Pomigliano d'Arco NA Tel. 081 0480662 aperto a pranzo e cena
FB Sciùè, il panino vesuviano

Ufficio stampa **dipunto studio** tel 081 681505 dipuntostudio.it