

TAVERNA DEL MARE NEREA

Il gusto della tradizione

“A proposito di politica, ci sarebbe qualcosa da mangiare?”

Totò

Alla Taverna del Mare Nerea, la semplicità è il nostro ingrediente segreto. Valorizziamo il nostro pescato e le tradizioni campane, portando in tavola sapori autentici e genuini, proprio come la nostra terra vuole.

At Taverna del Mare Nerea, simplicity is our secret ingredient. We value our catch and the traditions of Campania, bringing authentic and genuine flavors to the table, just as our land demands.



“A ‘o primmo assaggio, s’ apparecchiata ‘a tavola”

ANTIPASTI Starter

Seppie alla plancia, finocchi, agrumi e noci di Sorrento (1-8-14)

Grilled cuttlefish, fennel, citrus fruits and Sorrento walnuts

Euro 26

*Gambero rosso, mela verde, sedano ed insalatina di limoni alla procidana (2-9)

Red prawns, green apple, celery and Procida lemon salad

Euro 30

Carciofo fritto, ricotta locale, ricciola e pompelmo rosa (7-4)

Fried artichoke, local ricotta cheese, amberjack and pink grapefruit

Euro 24

Sautè di frutti di mare (12-14)

Seafood Sauté

Euro 28

Alici della Costiera fritte (1-4)

Fried Anchovies

Euro 18



Gli allergeni presenti nella preparazione sono indicati mediante numero identificativo come da elenco allegato (Reg. CE n.1169/2011).

*Le nostre materie prime sono acquistate fresche e trattate con freddo intenso (- 20° C), al fine di garantirne la massima sicurezza e salubrità.

Allergens are shown with a digit in every meal preparation. The full list is available herein attached (Reg. CE n 1169/2011)

“O pesce ‘o sape ‘o mare”

CRUDO **Raw fish**

Ostriche ⁽¹⁴⁾

Oyster

Euro 7 al pezzo

Gambero Rosso * (2)

Red Prawns

Euro 7 al pezzo

Tartare di ricciola* (4)

Amberjack tartare

Euro 22

Scampi (2)

Scampi

Euro 7 al pezzo

Gran Crudo Royale (4 – 2 – 14)

Crudo di mare accuratamente selezionato dal nostro Chef con citronette
ai limoni di Sorrento

Royal raw fish (minimum for two people)

Raw fish carefully selected by our Chef with Sorrento lemon citronette

Per una persona: Euro 45 | Per due persone: Euro 90

Gli allergeni presenti nella preparazione sono indicati mediante numero identificativo come da elenco
allegato (Reg. CE n.1169/2011).

*Le nostre materie prime sono acquistate fresche e trattate con freddo intenso (- 20° C), al fine di garantirne la
massima sicurezza e salubrità.

*Allergens are shown with a digit in every meal preparation. The full list is available herein attached
(Reg. CE n 1169/2011)*

“A’ vita è ‘na rota: mò maccarune e mò minestra”

PRIMI PIATTI

First Courses

Spaghetto con le vongole veraci (1-12-14)

Spaghetti with clams

Euro 28

Linguina con pomodoro cannellino dei Campi Flegrei in conserva e basilico (1)

Linguine with cannellini tomatoes from Campi Flegrei and basil

Euro 16

Pacchero di pasta fresca con zuppeta di pescatrice (1-4-12)

Large macaroni with anglerfish soup

Euro 26

Tubettino, fagioli cannellini e cozze (1-14)

Short macaroni, cannellini beans and mussels

Euro 24

Ravioli di mantecato di pesce bianco, calamari e totanetti al limone di Sorrento (1-3-4-12-14)

Ravioli with creamed white fish, calamari and squid with Sorrento lemon

Euro 28

Gli allergeni presenti nella preparazione sono indicati mediante numero identificativo come da elenco allegato (Reg. CE n.1169/2011).

Le nostre materie prime sono acquistate fresche e trattate con freddo intenso (- 20° C), al fine di garantirne la massima sicurezza e salubrità.

Allergens are shown with a digit in every meal preparation. The full list is available herein attached (Reg. CE n 1169/2011)

“Chi tene ‘o mare, nun tene padrone”

SECONDI PIATTI

Second Courses

Baccalà* c.b.t. alla buona donna, con pomodorini del pendolo in conserva, olive nere e capperi** (4)

Cod with cherry tomatoes, black olives and capers

Euro 32

Frittura di gamberi* bianchi e calamari,* mayonese al lime** (1-2-14)

Fried white shrimp and squid, lime mayonnaise

Euro 30

Pesce del giorno, servito intero (12)

Al sale | Alla plancia | Al forno

Fish of the day

Euro 190,00 al kilo

Filetto di pesce all' acqua pazza con frutti di mare (4-12-14)

Fish fillet with cherry tomato sauce and seafood

Euro 30

Trancio di spada alla griglia con scarola napoletana al salto e mosto cotto (4-8-12)

Grilled swordfish steak with sautéed Neapolitan escarole and cooked must

Euro 32

Aragosta, astice blu o cicala di mare** (2-12)

*Lobster, blue lobster or sea cicada***

Euro 220 al kilo

**su disponibilità del mercato *Le nostre materie prime sono acquistate fresche e trattate con freddo intenso (- 20° C), al fine di garantirne la massima sicurezza e salubrità.

“O contorno nun è maje ‘na comparsa”

CONTORNI

Side dishes

Verdure di stagione alla griglia

Grilled seasonal vegetables

Euro 8

Insalatina mista

Mixed Salad

Euro 8

Patate al forno al rosmarino

Baked potatoes with rosemary

Euro 8

Patatine fritte

French fries

Euro 8



Gli allergeni presenti nella preparazione sono indicati mediante numero identificativo come da elenco allegato (Reg. CE n.1169/2011).

Le nostre materie prime sono acquistate fresche e trattate con freddo intenso (- 20° C), al fine di garantirne la massima sicurezza e salubrità.

Allergens are shown with a digit in every meal preparation. The full list is available herein attached (Reg. CE n 1169/2011)

“Chi vò campà sano, insalata a' matina e pesce a' sera”

INSALATE

DISPONIBILI SOLO A PRANZO

Salads

AVAILABLE FOR LUNCH ONLY

Insalata Variopinta

Lattuga, cetrioli, ravanelli, ciliegini, finocchi, carote

Mixed Salad / Colorful salad

with lettuce, rocket, carrots, fennel, radicchio and cherry tomatoes

Euro 15

Insalata Caprese (7)

Pomodoro, fiordilatte vicano, pomodorini essiccati, basilico, origano, olio Evo

with fiordilatte, tomatoes, semi-dry cherry tomatoes, EVO oil, basil and oregano

Euro 20

Cesar Salad (1-4-7)

Lattughino baby, petto di pollo c.b.t., scaglie di Parmigiano Reggiano, salsa Cesar, crostini di pane dorati

Lettuce - chicken breast c.b.t. – Parmesan cheese 24 months, croutons –

Caesar sauce

Euro 20

Insalata Maestrale (4-7-8)

Salmone marinato, spinacini, lattughino baby, filetti di mandorle tostate, salsa yogurth, caciotta

locale

Marinated salmon, baby spinach, baby lettuce, toasted almond fillets, yogurt sauce, local caciotta cheese

Euro 18

Insalata Nizzarda (3-4)

Fagiolini, uovo sodo, tonno sott' olio, patate, olive nere, acciughe sott' olio, pomodoro

Green beans, hard-boiled egg, tuna in oil, potatoes, black olives, anchovies in oil, tomato

Euro 15

“Nun c'è niente chiù bello d'' a pizza ca s'leva d''o forno”

PIZZE

DISPONIBILI SOLO A PRANZO

AVAILABLE FOR LUNCH ONLY

Margherita (1-7)

Pomodoro San Marzano, fiordilatte vicano, parmigiano, olio evo, basilico
San Marzano tomato, Mozzarella cheese, basil, EVO oil (extra virgin olive oil)

Euro 12

Marinara (1-4)

Pomodoro San Marzano, acciughe sott' olio di Menaica, aglio, origano di Gragnano, olio evo,
basilico

San Marzano tomato, garlic, oil and oregano

Euro 10

Mediterranea (1-7)

Focaccia con insalata di pomodori, olive nere, olio evo, basilico, origano e fiordilatte a crudo
raw tomatoes – raw mozzarella cheese from Agerola – basil – extra virgin olive oil – oregano –
Taggiasca olives

Euro 12

Carlone (1-7)

Pomodoro a pacchettelle dei campi flegrei, provola affumicata, pepe nero, olio evo, basilico
Tomatoes from Campi Flegrei, smoked provola cheese, black pepper, extra virgin olive oil, basil

Euro 12

Gli allergeni presenti nella preparazione sono indicati mediante numero identificativo come da elenco allegato (Reg. CE n.1169/2011).

Le nostre materie prime sono acquistate fresche e trattate con freddo intenso (- 20° C), al fine di garantirne la massima sicurezza e salubrità.

Allergens are shown with a digit in every meal preparation. The full list is available herein attached (Reg. CE n 1169/2011)

“Quanno ‘o zucchero è buono, pure ‘a cucchiara se lecca”

DESSERT

Tiramisù del nostro chef pasticciere (1-7)

Our Chef Patisier's Tiramisu

Euro 15

Paris Brest con pralinato di nocciola e crema chantilly alla vaniglia (1-7-8)

Paris Brest with hazelnut praline and vanilla chantilly cream

Euro 18

Crostatina di fragole (1)

Strawberry tart

Euro 18

Tagliata di frutta fresca di stagione

Mixed fruit in season

Euro 15

Selezione di gelati e sorbetti (1-3-7-8)

Fragola, limone di Sorrento, cioccolato, vaniglia, caffè

Selection of ice creams and sorbets

Strawberry, Sorrento lemon, chocolate, vanilla, coffee

Euro 10



Gli allergeni presenti nella preparazione sono indicati mediante numero identificativo come da elenco allegato (Reg. CE n.1169/2011).

Le nostre materie prime sono acquistate fresche e trattate con freddo intenso (- 20° C), al fine di garantirne la massima sicurezza e salubrità.

Allergens are shown with a digit in every meal preparation. The full list is available herein attached (Reg. CE n 1169/2011)