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' apparecchia 'a tavola"

ANTIPASTI Starter

Caprese di mare: crudo di tonno, pomodoro, fiordilatte e basilico 4-7-1

Sea Caprese: tuna tartare, tomato, fiordilatte cheese, and basil

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

La nostra melanzana a scarpone 5-1

Stuffed Eggplants alla Scarpone

Euro 20

Impepata di cozze 14-12

Peppered Mussels

Euro 22

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.

"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 26

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.

"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

Spaghetto con datterini rossi e basilico fresco

Spaghetti with red datterino tomatoes and fresh basil

Euro 16

Linguina alla Nerano 1-7

Linguine alla Nerano, with fried zucchini, cheese, and fresh basil

Euro 22

Ziti tagliati con genovese di polipo 1-7-9-12-14-6

Short ziti pasta with slow-cooked onion and octopus sauce

Euro 26

Gnocchi di semola con provola affumicata, scampi e limone 1-2-7-12

Gnocchi with smoked provola cheese, scampi, and lemon

Euro 32

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.

"Chi tene 'o mare, nun tene padrone"

SECONDI PIATTI Second Courses

Baccalà* fritto con peperoni, capperi ed olive nere 1-4

Fried salt cod with bell peppers, capers, and black olives

Furo 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 (4)

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

Ricciola alla plancia con zucchine alla scapece 4

Grilled amberjack with marinated zucchini 'alla scapece

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"

CONTORNISide dishes

Verdure di stagione alla griglia

Grilled seasonal vegetables

Euro 8

Insalatina mista

Mixed Salad

Euro 8

Melanzane a funghetto

Sautéed eggplant with tomato and basil

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.

"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

Ceasar 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 22

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 18

"Nun c'è niente chiù bello d'' a pizza ca s'leva d''o furno"

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 pacchetelle dei campi flegrei, provola affumicata, pepe nero, olio evo, basilico Tomatoes from Campi Fllegrei, 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.

"Quanno 'o zucchero è buono, pure 'a cucchiara se lecca"

DESSERT

Tiramisù del nostro chef pasticciere (1-7)

Our Chef Patissier's Tiramisu

Euro 15

Coda di aragosta con chantilly francese e frutti di bosco fresche (1-7-8)

Puff pastry filled with French Chantilly cream and served with fresh berries

Euro 15

Delizia al limone di Sorrento

Lemon Cake

Euro 15

Tagliata di frutta fresca di stagione

Mixed fruit in season

Euro 15

Selezione di gelati e sorbetti

Albicocca, limone di Sorrento, cioccolato, spagnola, caffè

Selection of ice creams and sorbets

Apricot, Sorrento lemon, chocolate, cherry flavor, and 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.