

“L'ingrediente principale per una buona cucina è l'amore per coloro per cui cuciniamo”

Sophia Loren

“Oltre all'amore, aggiungiamo anche passione e gusto: è così facendo che le cose più semplici acquisiscono valore, attraverso la genuinità e il rispetto della materia prima.”

Executive Chef Emmanuel Scotti



PER INIZIARE

Starter

Sautè di frutti di mare¹⁻¹⁴

Seafood sauté

Euro 26

Trancio di baccalà fritto su scarola ripassata alla napoletana e mosto
cotto¹⁻⁴

Fried cod fillet with sautéed escarole and must wine

Euro 25

Insalatina di polpo alla partenopea con zeste di limoni di Sorrento¹⁴

Neapolitan octopus salad with Sorrento lemon zest

Euro 22

Alici della Costiera Sorrentina dorate e fritte¹⁻³⁻⁴

Fried Anchovies from the Sorrento Coast

Euro 18



CRUDI DI MARE

Raw Fish

Ostriche^{1,4}

Oyster

Euro 9 al pezzo

Gambero Rosso *²

Red Prawns

Euro 9 al pezzo

Tartare di ricciola⁴

Amberjack tartare

Euro 25

Scampi²

Scampi

Euro 7 al pezzo

Gran Crudo Royale (minimo per due persone)

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

Euro 85



PRIMI PIATTI First Courses

Spaghetti di Gragnano alle vongole veraci ¹⁻¹⁴

Spaghetti from Gragnano with clams

Euro 28

Tubettoni di Gragnano con fagioli cannellini e cozze ¹⁻¹⁴

Gragnano Tubettoni (pasta) with Cannellini Beans and Mussels

Euro 24

Spaghetti di Gragnano al pomodoro fresco e basilico ¹

Spaghetti with fresh tomato sauce and basil

Euro 16

Linguine di Gragnano all' astice imperiale ¹⁻²⁻⁴

Flat spaghetti with imperial lobster

Euro 40

Ziti tagliati con zucca, peperoncino e lupini ¹⁻¹⁴

Short pasta with pumpkin, chilli pepper and small clams

Euro 24



SECONDI PIATTI

Second Courses

Pesce bianco all'acqua pazza con frutti di mare ⁴⁻¹⁴

White fish with tomato sauce and shellfish

Euro 30

Frittura di gamberi e calamari ¹⁻²⁻³⁻¹²⁻¹⁴

Fried shrimps and calamari with tartare sauce

Euro 25

Totanetti e patate alla praianese ¹⁴

Cuttlefish and potatoes Praianese style

Euro 28

Tagliata di Beneventana del Sannio con Porcini sauté e scaglie di
parmigiano reggiano "vacche brune" 40 mesi. ⁷

Sliced Beef from Benevento/Sannio with sautéed Porcini mushrooms and flakes of 40-months

"vacche brune" Parmigiano Reggiano.

Euro 38



NEREA WEEKEND SPECIALS

Disponibili solo Sabato e Domenica

Available on Saturday and Sunday

Pescato del giorno alla griglia o al sale ²⁻⁴

Grilled or salted fresh catch of the day

Euro 120 al chilo

Cicala di mare alla griglia o con la pasta* ²⁻¹

Grilled Magnosia or with pasta

Euro 190 al chilo

Aragosta alla griglia o con la pasta* ²⁻¹

Grilled lobster or with pasta

Euro 190 al chilo

Astice blu alla griglia o con la pasta* ²⁻¹

Grilled blue lobster or with pasta

Euro 190 al chilo



CONTORNI Side Dishes

Friarielli aglio olio e peperoncino

Friarielli with garlic, oil and chilli pepper

Euro 8

Zucca alla griglia

Grilled Pumpkin

Euro 8

Patatine fritte

French fries

Euro 10

Insalatina di campo

Mix Salad

Euro 8



INSALATE – DISPONIBILI SOLO A PRANZO SALADS – AVAILABLE FOR LUNCH ONLY

Insalata variopinta

con lattuga, rucola, carote, finocchi, radicchio e pomodorini ciliegini

Mixed Salad / Colorful salad

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

Euro 16

Insalata caprese ⁷

con fiordilatte, pomodori cuore di bue, pomodorini semi dry, olio EVO,
basilico e origano

Caprese Salad

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

Euro 20

Insalata di Cesare ¹⁻⁷⁻³⁻¹²

Lattughino – petto di pollo c.b.t. – Parmigiano Reggiano 24 mesi, crostini di
pane – salsa Cesare

Caesar salad

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

Caesar sauce

Euro 24



Insalata Norvegese ⁴

Salmone marinato, spinaci, cuore di lattuga, mandorle tostate, salsa yogurt, caciotta fresca

Norwegian Salad

Marinated salmon, spinach, lettuce heart, toasted almonds, yogurt sauce, fresh caciotta cheese

Euro 24

Insalata vanitosa ²⁻⁹

Astice al vapore, finocchio, arancia, mango, citronette al melograno

Vanity Salad

Steamed lobster, fennel, orange, mango, pomegranate citronette

Euro 36



PIZZE – DISPONIBILI SOLO A PRANZO

PIZZA – AVAILABLE FOR LUNCH ONLY

Margherita ¹⁻⁷

Pomodoro San Marzano, fiordilatte, basilico, olio EVO

Margherita

San Marzano tomato, Mozzarella cheese, basil, EVO oil (extra virgin olive oil)

Euro 12

Marinara ¹

Pomodoro San Marzano, aglio, olio e origano

Marinara

San Marzano tomato, garlic, oil and oregano

Euro 10

Salsiccia & Friarielli

Salsiccia, friarielli, provola, in uscita “Caciocostanzo” affumicato ¹⁻⁷

Sausage, broccoli, provola cheese and smoked “Caciocostanzo”

Euro 16

Mediterranea (focaccia) ¹⁻⁷

pomodori cuore di bue a crudo – fiordilatte di Agerola a crudo – basilico –
olio Evo – origano – olive taggiasche

Mediterranean

raw tomatoes – raw mozzarella cheese from Agerola – basil – extra virgin olive oil – oregano –

Taggiasca olives

Euro 14

DESSERT

Il Tiramisù del nostro Chef Pâtissier *1-3-7*

Our Chef Pâtissier's Tiramisu

Euro 14

Il babà napoletano con crema diplomatica e frutti di bosco

Neapolitan babà with cream and berries *1-3-7-12*

Euro 16

Millefoglie con crema ed amarene di Cantiano *1-3-7*

Millefoglie with cream and Cantiano black cherries

Euro 15

Delizia ai limoni di Sorrento *1-3-7*

Sorrento lemon cake

Euro 15

Tagliata di frutta di stagione

Mixed fruit in season

Euro 15

Selezione di sorbetti e gelati

Cioccolato, pistacchio, nocciola, vaniglia, limone amalfitano

Selection of sorbets and ice creams

Chocolate, pistachio, hazelnut, vanilla, Amalfi lemon

Euro 10

