

TAVERNA DEL MARE NEREA

Il gusto della tradizione

“Una delle cose migliori della vita è che dobbiamo regolarmente interrompere qualsiasi tipo di lavoro e concentrarci nel cibo”

Luciano Pavarotti

Qui il tempo rallenta,

Il mare detta il ritmo, la cucina segue la stagione e la tavola diventa un luogo di incontro, di semplicità e di verità.

Nerea è una taverna del mare: fatta di gesti sinceri, sapori riconoscibili e piatti pensati per essere condivisi.

Buon appetito!



ANTIPASTI

Starters

Insalata di polpo verace ¹⁴

Local Octopus Salad

Euro 24

Panzanella di pane, pomodoro e tonno rosso locale ¹⁻⁴⁻⁷

Traditional Panzanella with Bread, Tomato and Local Red Tuna

Euro 28

Cuore di carciofo, crudo di scampi, ricotta di bufala e limone

Artichoke Heart with Raw Scampi, Buffalo Ricotta and Lemon ⁴⁻⁷

Euro 30

Sautè di frutti di mare ¹⁻¹²⁻¹⁴

Sautéed Seafood

Euro 35

Alici della Costiera ripiene di provola fritte in olio candido con insalatina di scarola, arancia sanguinella e olive nere taggiasche ¹⁻³⁻⁴⁻⁷

Amalfi Coast Anchovies Stuffed with Provola Cheese, Fried in Light Oil, Served with Escarole Salad, Blood Orange and Taggiasca Olives

Euro 22

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)

CRUDO

Raw Selection

Ostriche ¹⁻⁴

Oysters

Euro 9 al pezzo

Gambero Rosso ^{* 2}

*Mediterranean Red Prawn**

Euro 8 al pezzo

Tartare di ricciola ⁴

Amberjack Tartare

Euro 25

Scampi ²

Scampi

Euro 9 al pezzo

Gran Crudo Royale ²⁻⁴⁻¹⁴

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

A refined selection of raw seafood, carefully chosen by our Chef, served 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)

PRIMI PIATTI

First Courses

Spaghetto con le vongole veraci ¹⁻¹²⁻¹⁴

Spaghetti with Clams

Euro 30

Linguina al pomodoro e basilico ¹

Linguine with Tomato and Fresh Basil

Euro 18

Pacchero al ragù di cocchio locale ¹⁻⁴

Paccheri with Local Scorpion Fish Ragù

Euro 28

Mischiato leggero con patate e ragù di astice ¹⁻²⁻⁹

Light Mixed Pasta with Potatoes and Lobster Ragù

Euro 32

Gnocchi di semola con cozze, pecorino e pomodorini ¹⁻⁷⁻¹²⁻¹⁴

Semolina Gnocchi with Mussels, Pecorino Cheese and Cherry Tomatoes

Euro 24



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)

SECONDI PIATTI

Main Courses

Baccalà in umido in bianco, insalatina di ceci, limone e puntarelle ⁴

Stewed Salt Cod "in Bianco" with Chickpea Salad, Lemon and Puntarelle

Euro 32

Frittura di gamberi bianchi e calamari con mayonese al lime ¹⁻²⁻¹²⁻¹⁴

Lightly Fried White Prawns and Squid with Lime Mayonnaise

Euro 30

Pesce del giorno, servito intero ⁴ :

Al sale | Alla plancia | Al forno

Catch of the Day, Served Whole: Salt Crusted | Grilled | Oven Baked

Euro 190,00 al kilo

Filetto di pesce all' acqua pazza con frutti di mare ⁴⁻¹²⁻¹⁴

Fish Fillet "Acqua Pazza" with Shellfish

Euro 35

Ricciola, pane agli agrumi e provolone, peperonata napoletana con capperi ed olive ¹⁻⁴

Amberjack with Citrus Bread and Aged Provolone, Neapolitan Pepper Stew with

Capers and Olives

Euro 35

Aragosta, astice blu o cicala di mare* ²

*Lobster, Blue Lobster or Mediterranean Slipper Lobster**

Euro 220 al kilo

*: si consiglia di richiedere al personale di sala la disponibilità di questo tipo di pescato, o di prenotarlo anticipatamente * We kindly invite you to consult our service team regarding availability or to pre-order this selection in advance.

CONTORNI

Side Dishes

Verdure di stagione alla griglia

Grilled Seasonal Vegetables

Euro 8

Insalatina mista

Mixed Salad

Euro 8

Patate al forno al rosmarino

Roasted 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)

INSALATE

Salads

Disponibili solo a pranzo - Available for lunch only

Insalata Colorata

Lattuga, cetrioli, ravanelli, ciliegini, finocchi, carote

Lettuce, cucumber, radishes, cherry tomatoes, fennel and carrots

Euro 15

Insalata Caprese ⁷

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

Tomato, fresh fiordilatte mozzarella, sun-dried cherry tomatoes, basil, oregano and

extra virgin olive oil

Euro 22

Cesar Salad ¹⁻⁴⁻⁷

Lattughino baby, petto di pollo c.b.t., scaglie di Parmigiano Reggiano, salsa

Cesar, crostini di pane dorati

Baby lettuce, slow-cooked chicken breast, Parmigiano Reggiano shavings,

Caesar dressing and golden croutons

Euro 23

Insalata Snella ¹⁻⁴⁻⁵⁻⁻⁸

Salmone marinato a cubetti, iceberg, filetti di mandorle tostate, salsa yoghurt

Marinated salmon cubes, iceberg lettuce, toasted almond flakes and yoghurt

dressing

Euro 25

Insalata Nizzarda ³⁻⁴

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

pomodoro

Green beans, boiled egg, tuna in olive oil, potatoes, black olives, anchovies and

tomato

Euro 22

PIZZE

Disponibili solo a pranzo - Available for lunch only

Margherita ¹⁻⁷

Pomodoro San Marzano, fiordilatte, parmigiano, olio evo, basilico

San Marzano tomato, fiordilatte mozzarella, Parmigiano cheese, extra virgin olive oil and fresh basil

Euro 12

Marinara ¹⁻⁴

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

San Marzano tomato, Menaica anchovies in olive oil, garlic, oregano from Gragnano, extra virgin olive oil and basil

Euro 10

Ischitana ¹⁻⁷⁻⁸

Base bianca con fiordilatte, insalatina di rucola e pomodorini, prosciutto crudo e scaglie di parmigiano in uscita

White base with fiordilatte mozzarella, fresh rocket salad and cherry tomatoes, topped with prosciutto crudo and Parmigiano shavings

Euro 15

Carlone ¹⁻⁷

Pomodoro a pacchetelle dei campi flegrei, provola affumicata, pepe nero, olio evo, basilico

Piennolo "pacchetelle" tomatoes from the Phlegraean Fields, smoked provola cheese, black pepper, extra virgin olive oil and 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)

DOLCI

Desserts

Tiramisù del nostro chef pasticciere ¹⁻⁷

Our Pastry Chef's Tiramisù

Euro 15

Babà Savarin al limoncello e chantilly al limone ¹⁻⁷

Babà Savarin with Limoncello and Lemon Chantilly Cream

Euro 15

Profitterol con glassa al cioccolato al latte farcito di cremoso
alla Nocciola di Giffoni

Profiteroles with Milk Chocolate Glaze, Filled with Giffoni Hazelnut Cream

Euro 15

Tagliata di frutta fresca di stagione ¹⁻³⁻⁷⁻⁸

Sliced Fresh Seasonal Fruit

Euro 15

Selezione di gelati e sorbetti

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)

REG. CE n. 1169/2011

Allergeni

- 1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati**, tranne:
 - a) sciroppo di glucosio a base di grano, incluso destrosio;
 - b) maltodestrine a base di grano;
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.**
- 3. Uova e prodotti a base di uova.**
- 4. Pesce e prodotti a base di pesce**, tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
- 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.**
- 6. Soia e prodotti a base di soia**, tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato (1);
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
- 7. Latte e prodotti a base di latte** (incluso lattosio), tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b) lattiolio.
- 8. Frutta a guscio**, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- 9. Sedano e prodotti a base di sedano.**
- 10. Senape e prodotti a base di senape.**
- 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.**
- 12. Anidride solforosa** e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
- 13. Lupini e prodotti a base di lupini.**
- 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.**

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

Le procedure Haccp adottate tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il personale è formato su tale rischio.

Tuttavia, occorre segnalare che, in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione possono comportare la condivisione di aree ed utensili; quindi non si può escludere la possibilità che i prodotti entrino a contatto con allergeni.

Elaborato e redatto dalla **FOOD SAFETY CONSULTING SRL** Ufficio: C.so Umberto I n. 49 80069 Vico Equense (NA)

Tel. 0818790344 – Fax. 08118995563 - info@foodsafetyconsulting.it www.foodsafetyconsulting.it
© Vietata la copia, modifica e/o diffusione a persone ed enti non autorizzati e senza il consenso dell'autore

REG. CE n. 1169/2011

Allergens

- 1. Cereals containing gluten such as wheat, rye, barley, oats, spelt and Khorasan wheat, or their hybridised strains and products thereof, except**
 - a) wheat-based glucose syrup, including dextrose (1);
 - b) wheat-based maltodextrins (1);
 - c) barley-based glucose syrups;
 - d) cereals used for making alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin.
- 2. Crustaceans and products thereof**
- 3. Eggs and products thereof.**
- 4. Fish and products thereof, except:**
 - a) fish gelatin used as carrier for vitamin and carotenoid preparations;
 - b) gelatin or Isinglass used as a fining agent in beer or wine.
- 5. Peanuts and products thereof.**
- 6. Soybeans and products thereof, except:**
 - a) fully refined soybean oil and fat (1);
 - b) natural mixed tocopherols (E306), natural d-alpha tocopherols, natural d-alpha tocopherol acetate and natural d-alpha tocopheryl succinate from soybean sources;
 - c) vegetable oils derived phytosterol and phytosterol esters from soybean sources;
 - d) plant stanol ester produced from vegetable oil sterols from soybean sources.
- 7. Milk and milk-based products (including lactose), except:**
 - a) whey used for making alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin
 - b) lactitol.
- 8. Nuts, namely, almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashew nuts (Anacardium occidentale), pecan nuts [Cary illinoensis (Wangenh.) K.Koch], Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachio (Pistacia vera), Macadamia or Queensland Nut (Macadamia ternifolia) and products thereof, except for nuts for making alcohol distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin.**
- 9. Celery and products thereof.**
- 10. Mustard and products thereof.**
- 11. Sesame seeds and products thereof.**
- 12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10mg/kg or 10mg/L (litre) in terms of the total SO₂ which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers.**
- 13. Lupin and products thereof.**
- 14. Molluscs and products thereof.**

The information about the presence of substances or products causing allergies or intolerances are available by contacting the staff on duty.

The adopted HACCP procedures take into account of the cross contamination risk and the staff is trained to deal this risk. However, it should be pointed out that, in some cases, due to objective needs, the activities of preparation and service may involve some shared areas and utensils; so the possibility that the food come into contact with allergens can not be excluded.