

“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



\*Su disponibilità del mercato

## PER INIZIARE

### Starter

Tartare di gamberi rossi con ricotta di bufala in salvietta  
e pesca gialla <sup>2-7</sup>

Red prawn tartare with buffalo ricotta fresh cheese and yellow peach

Euro 35

Sautè di frutti di mare <sup>1-14</sup>

Seafood sauté

Euro 26

Parmigiana di melanzane <sup>1-7</sup>

Eggplant parmigiana

Euro 18

Insalatina di polpo con olive taggiasche, capperi, pomodorini  
sott'olio e sedano <sup>9-14</sup>

Octopus salad with Taggiasca olives, capers, cherry tomatoes in oil and celery

Euro 22

Alici della Costiera Sorrentina fritte in olio candido <sup>1-3-4</sup>

Fried Anchovies from the Sorrento Coast

Euro 18



\*Su disponibilità del mercato

## CRUDI DI MARE

### *Raw Fish*

Ostriche<sup>14</sup>

Oyster

Euro 9 al pezzo

Gambero Rosso<sup>\* 2</sup>

Red Prawns

Euro 9 al pezzo

Tartare di pesce del giorno<sup>\* 4</sup>

Fish tartare of the day<sup>\*</sup>

Euro 25

Scampi<sup>2</sup>

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

\*Su disponibilità del mercato

## PRIMI PIATTI

### First Courses

Spaghetti di Gragnano alle vongole veraci <sup>1-14</sup>

Spaghetti from Gragnano with clams

Euro 28

Gemelli di Gragnano all'insalata, con pomodoro, pesto di basilico, mozzarella e tartare di tonno <sup>1-4-7-8</sup>

Pasta Salad with tomatoes, basil pesto, mozzarella cheese and tuna tartare

Euro 26

Spaghetti di Gragnano al pomodoro fresco e basilico <sup>1</sup>

Spaghetti with fresh tomato sauce and basil

Euro 16

Linguine di Gragnano all' astice imperiale <sup>1-2-4</sup>

Flat spaghetti with imperial lobster

Euro 40

Spaghetti di Gragnano alla Nerano con zucchine e provolone del monaco D.O.P. <sup>1-7-</sup>

Spaghetti Nerano Style with courgettes

Euro 22



\*Su disponibilità del mercato

## SECONDI PIATTI

### Second Courses

Pesce bianco all'acqua pazza con frutti di mare <sup>4-14</sup>

White fish with tomato sauce and shellfish

Euro 30

Frittura di gamberi e calamari con salsa tartara <sup>1-2-3-12-14</sup>

Fried shrimp and calamari with tartare sauce

Euro 25

Polipetti alla luciana <sup>4</sup>

Octopus Luciana style (with tomato sauce, olives and capers)

Euro 28

Tagliata di Beneventana del Sannio con rucola, pomodorini e  
scaglie di Provolone del Monaco D.O.P. <sup>7</sup>

Sliced Beef from Benevento/Sannio with rocket, cherry tomatoes and flakes of  
Provolone del Monaco cheese D.O.P

Euro 32



\*Su disponibilità del mercato

## NEREA WEEKEND SPECIALS

Disponibili solo Sabato e Domenica

Available on Saturday and Sunday

Pescato del giorno alla griglia o al sale <sup>2-4</sup>

Grilled or salted fresh catch of the day

Euro 120 al chilo

Cicala di mare alla griglia o con la pasta\* <sup>2-1</sup>

Grilled Magnosia or with pasta

Euro 190 al chilo

Aragosta alla griglia o con la pasta\* <sup>2-1</sup>

Grilled lobster or with pasta

Euro 190 al chilo

Astice blu alla griglia o con la pasta\* <sup>2-1</sup>

Grilled blue lobster or with pasta

Euro 190 al chilo



\*Su disponibilità del mercato

## CONTORNI

### Side Dishes

Friggitelli con pomodorini e basilico  
Green peppers with cherry tomatoes and basil

Euro 8

Zucchine alla scapece

Courgettes scapece style, fried in extra virgin olive oil with an emulsion of white vinegar, garlic and mint

Euro 8

Patatine fritte

French fries

Euro 10

Insalatina di campo

Wild Salad

Euro 8



\*Su disponibilità del mercato

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

### Insalata variopinta

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

Mixed Salad / Colorful salad

with lettuce, radicchio, rocket, carrots, fennel, radishes 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

\*Su disponibilità del mercato



### Insalata del comandante <sup>4</sup>

Patate – fagiolini – tonno - pomodori cuore di bue – datterini  
gialli - olive – crudité di zucchine - basilico

Commander's salad

Potatoes - green beans - tuna - tomatoes - yellow datterino tomatoes, olives - raw  
courgettes - basil

Euro 22

### Insalata catalana di astice <sup>2-9</sup>

Astice al vapore, pomodori cuore di bue, pomodori datterini,  
basilico, sedano, cipolla rossa di Montoro, aceto di Champagne

Catalan lobster salad

Steamed lobster, tomatoes, basil, celery, datterini tomatoes, Montoro red onion,  
Champagne vinegar

Euro 40



\*Su disponibilità del mercato

## PIZZE – DISPONIBILI SOLO A PRANZO

### PIZZA – AVAILABLE FOR LUNCH ONLY

#### Margherita <sup>1-7</sup>

Pomodoro San Marzano, fiordilatte, basilico, olio EVO

Margherita

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

Euro 12

#### Marinara <sup>1</sup>

Pomodoro San Marzano, aglio, olio e origano

Marinara

San Marzano tomato, garlic, oil and oregano

Euro 10

#### Capricciosa <sup>1-7</sup>

Pomodoro San Marzano, fiordilatte di Agerola, prosciutto cotto, funghi Champignon, olive di Leccino, carciofini sott'olio e olio EVO

Capricciosa

San Marzano tomato, mozzarella cheese from Agerola, ham, Champignon mushrooms, Leccino olives, artichokes in oil, EVO oil (extra virgin olive oil)

Euro 16

\*Su disponibilità del mercato

Mediterranea (focaccia) <sup>1-7</sup>

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



\*Su disponibilità del mercato

## DESSERT

Il Tiramisù del nostro Chef Pâtissier <sup>1-3-7</sup>

Our Chef Pâtissier's Tiramisu

Euro 12

Il babà napoletano con crema diplomatica e frutti di bosco

Neapolitan babà with cream and berries <sup>1-3-7-12</sup>

Euro 12

La nostra cheesecake al lampone <sup>1-3-7</sup>

Our raspberry cheesecake

Euro 13

Delizia ai limoni di Sorrento <sup>1-3-7</sup>

Sorrento lemon cake

Euro 12

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

\*Su disponibilità del mercato