



# menu

---





Dalla freschezza del pesce appena pescato, al pregiato processo di frollatura, al profumo inebriante dei vini, da Macelleria di Mare, ogni gusto è una scoperta che ci permette di navigare tra le mille sfumature della tradizione napoletana scoprendo i tesori preziosi del nostro mare.

### **Perchè frolliamo il nostro pesce?**

Perchè la frollatura è fondamentale per garantire che il pesce risulti morbido e succulento al palato.

La frollatura richiede pazienza e capacità di attendere mentre il processo di trasformazione avviene sotto la superficie.

Questo processo ci insegna che il tempo non è un nemico da combattere, ma un alleato prezioso da preservare.

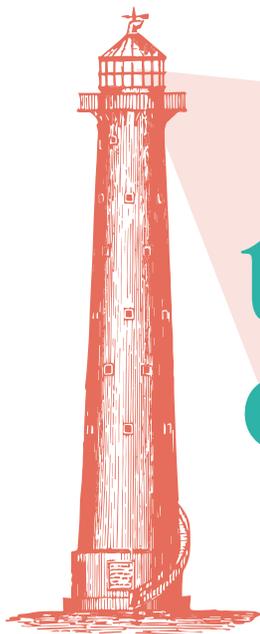
**Nella cucina come nella vita.**





# crudi

- 35.<sup>00</sup>** \_\_\_\_\_ **Crudités**  
1 scampo - 1 gambero - 2 ostriche - 4 taratufi.
- 60.<sup>00</sup>** \_\_\_\_\_ **Gran Plateau**  
2 scampi - 2 gamberi - 2 ostriche - 10g caviale
- 05.<sup>00</sup> PZ** \_\_\_\_\_ **Ostrica Gillardeau**
- 05.<sup>00</sup> PZ** \_\_\_\_\_ **Ostrica di Selezione**
- 03.<sup>00</sup> PZ** \_\_\_\_\_ **Taratufi**
- 12.<sup>00</sup> PZ** \_\_\_\_\_ **Gambero Rosso Grande**
- 12.<sup>00</sup> PZ** \_\_\_\_\_ **Scampo Grande**



# tartare e carpacci

- 20.00** — **Tris di Tartare**  
tonno, salmone, spigola 50gr.  
*guarnizioni a discrezione dello chef*
- 14.00** — **Tonno Tonnato**  
tartare di tonno frollata 5gg con salsa tonnata,  
fior di capperi e capperi disidratati
- 12.00** — **Mango Napoletano**  
tartare di salmone con polvere di caffè,  
gel al caffè e gel al mango
- 14.00** — **2 Passi a Nerano**  
tartare di spigola frollata 5 gg con salsa Nerano  
e chips di zucchine
- 12.00** — **Seppia Come un Torrone**  
seppia marinata, salsa mandorla e mandarino,  
polvere di cacao e nocciole tostate



# antipasti

- 16.<sup>00</sup> Selezione di Tapas**  
selezione di 5 tapas a discrezione dello chef
- 15.<sup>00</sup> Polpo Scottato**  
polpo scottato con crema zucchine e chips di zucchine
- 16.<sup>00</sup> Insalata di Mare**  
seppia, polpo, gamberi
- 15.<sup>00</sup> Sauté frutti di mare**
- 07.<sup>00</sup> Gamberi al Panko**
- 07.<sup>00</sup> Parmigiana di Zucchine**  
parmigiana di zucchine e besciamella ripiena di gamberi e mozzarella
- 12.<sup>00</sup> Baccalà alle Pringles**  
baccalà con panatura alle Pringles e salsa alla paprika
- 12.<sup>00</sup> Pane, Burro e Alici**
- 12.<sup>00</sup> Pane, Burro e Salmone**







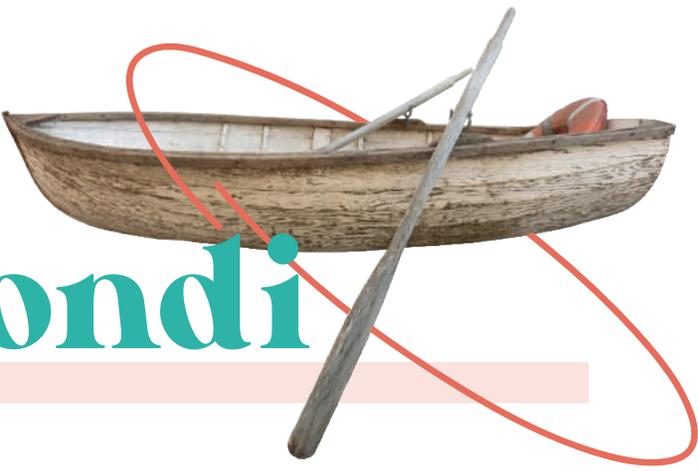
18.<sup>00</sup> \_\_\_\_\_ **Spaghettone alle Vongole**

16.<sup>00</sup> \_\_\_\_\_ **Linguina alla Nerano  
con Frutti di Mare**

16.<sup>00</sup> \_\_\_\_\_ **Gnocco Ripieno di Mozzarella  
con Cozze e Limone**

14.<sup>00</sup> \_\_\_\_\_ **Trofia alla Cilentana**  
pesce spada, pomodorini, origano

--- \_\_\_\_\_ **Primo del Giorno**



# secondi

16.<sup>00</sup> \_\_\_\_\_ **Frittura di Gamberi e Calamari**

10.<sup>00</sup> \_\_\_\_\_ **Frittura di Alici**

12.<sup>00</sup> \_\_\_\_\_ **Hamburger di Salmone**

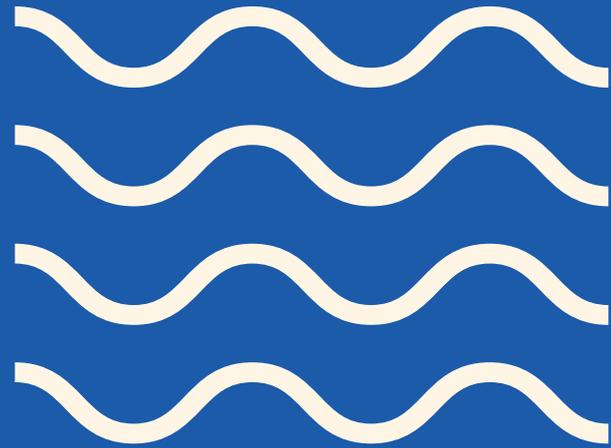
12.<sup>00</sup> \_\_\_\_\_ **Fish and Chips**

20.<sup>00</sup> \_\_\_\_\_ **Grigliata**  
pesce spada, calamaro, gamberone

15.<sup>00</sup> \_\_\_\_\_ **Calamaro Ripieno**  
calamaro ripieno di pappa al pomodoro,  
origano, pomodoro e calamaro

20.<sup>00</sup> 200Gr. \_\_\_\_\_ **Tagliata di Tonno**  
rucola e pomodorini

--:-- \_\_\_\_\_ **Spigola, Pezzogna, Dentice, Orata**  
in base alla reperibilità al sale/al guazzetto/alla griglia



# menu portami al mare

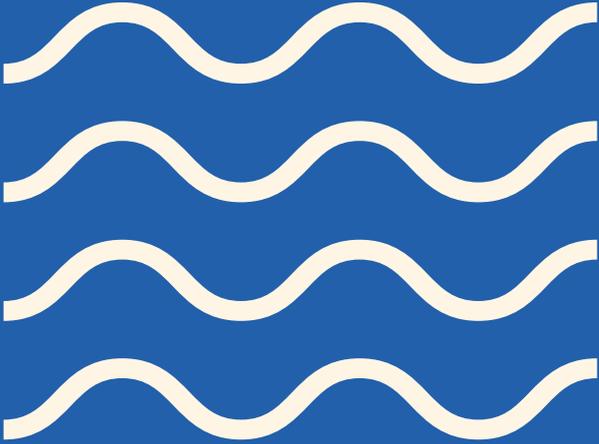
40.<sup>00</sup>

**3 TAPAS**

**GNOCCHO RIPIENO DI MOZZARELLA  
CON COZZE E LIMONE**

**HAMBURGER DI SALMONE**

ACQUA E COPERTO INCLUSO



# degustazione menu frollati

55.00 minimo 2 persone

**TRIS DI TARTARE**

**PRIMO DEL GIORNO**  
IN BASE AL PESCATO

**TAGLIATA DI TONNO**

**DOLCE DELLA CASA**

ACQUA E COPERTO INCLUSO  
PAIRING DI VINO IN ABBINAMENTO ALLE  
PORTATE



coperto  
3€



FISH



EGGS



CRUSTACEANS



GLUTEN



MUSTARD



MOLLUSCS



SESAME



LUPIN



PEANUTS



MILK



NUTS



CELERY



SULPHITES



CORN



SOYA



MUSHROOM





CORSO ITALIA, 46  
CARDITO (NA)  
081 18 28 23 86