

*La Bodeguita Taverna di Mare
è quel luogo dove la ricerca dell'essenza
supera di gran lunga il formalismo.
La cucina dello chef Marco Cervasio è
espressione che innova la cucina tradizionale,
con un tocco di estro e originalità ma
sempre nel rispetto della materia prima.*

*Il modo in cui vogliamo accogliervi nel
nostro mondo colorato.*

Bienvenidos

Cestino del pane di nostra produzione

Pane integrale

Focaccia al nero di seppia e limone

Crackers al sale malton

Grissini ai semi misti

Antipasti

CARPACCIO DI CERNIA LEGGERMENTE CONDITO
CON ACETO DI LAMPONI, FINOCCHI,
CANNELLA E CIPOLLA MARINATA

allergeni  

sedici €

PIATTO MISTO DI SALUMI DI
MARE DI "PASQUALE PALAMARO,
CHEF* MICHELIN" (MIN. 2 PAX)

allergeni 

ventotto €

INSALATA DI FARRO CON SALMONE MARINATO
ALLA BARBABIETOLA, SPUMA DI ACCIUGHE,
KETCHUP DI POMODORO GIALLO,
POMODORINO CONFIT E FAGIOLINI

allergeni   

quattordici €

TATAKI DI TONNO MARINATO ALL'ANICE STELLATO
CON INSALATA DI PESCA E ZUCCHINE

allergeni 

sedici €

POLPO ALLA PLANCIA
CON PANZANELLA SCOMPOSTA

allergeni   

sedici €

RISOTTO (RISO SALERA)
COTTO CON L'ACQUA DI POMODORO, KATSUOBUSHI,
ACCIUGHE DEL CANTABRICO AFFUMICATE
E MARINATE

allergeni  

quattordici €

CHICCA DI PATATE AL BASILICO (PASTIFICIO DEL PRETE)
CON COZZE E 'NDUJA DI BRANZINO

allergeni   

quindici €

ELICONE GERARDO DI NOLA CON ZUCCHINE,
PROVOLA E GAMBERI ROSSI

allergeni   

diciotto €

TAGLIATELLE HOMEMADE CON RAZZA,
PEPERONCINI DEL FIUME
E CREMA DI POMODORO ARROSTO

allergeni    

diciassette €

Secondi

TRANCIO DI BRANZINO DI LENZA CBT
CON HUMMUS DI CECI DI TEANO
MASSERIA GLIOTTONE*, ACETO BALSAMICO

allergeni 

diciassette €

BACCALA' CON SPUMA DI MANDORLE,
VERDURE DOLCI E
PESCHIOLE AZIENDA VERTICELLI

allergeni 

sedici €

PESCATRICE IN CROSTA DI PANE CON
CAVALE DI MELANZANE E GAZPACHO

allergeni 

quindici€

KEBAB DI MARE CON INSALATA, CIPOLLA ROSSA
IN AGRODOLCE, DRESSING AL COCCO E
SPIEDINO DI PESCE

allergeni 

diciotto €

SECONDO DEL GIORNO

diciassette €

**presidio slow food*

La nostra produzione di dolci

BIGNE'

BIGNE' CRAQUELIN AL CACAO CON MOUSSE
AL CIOCCOLATO FONDENTE, CILIEGE E
CRUMBLE ALLE MANDORLE

allergeni 

otto €

IL BABA'

BABA' AL RUM CON GELEE' AL LIMONE
E COMPOSTA DI ALBICOCCA
PELLECCHIELLA CASALE PIETROPAOLO*

allergeni 

sette €

GEOMETRIA DI FRUTTA

PANNA COTTA ALLA FRUTTA CON DACQUOISE
ALLE MANDORLE

allergeni 

sette €

APPLE CAKE

TORTA DI MELE CON CREMOSO AL LIMONE
ED INFUSO DI ERBE

allergeni 

sette €

**presidio slow food*

Eurofish: pesce

TrinityFruit: frutta e verdura

Adhok: varie

Marificio: salumi di mare

Saima: prodotti di pasticceria

Azienda agricola Salera: riso

Pastificio del Prete: pasta fresca

Gerardo di Nola/Gentile: pasta secca

Presidi Slow Food:

Olio extravergine di oliva De Carlo Vincenzo Egizio:

*pisello centogiorni del Vesuvio, papacelle del vesuvio grigliate,
crema di papacelle di Casale Pietropaolo e composta di albicocche
pellecchielle di Casale Pietropaolo*

*I soggetti con allergie alimentari sono pregati di avvisare il
personale di sala*

*In caso di dubbi circa la composizione di un piatto, si prega
di chiedere al personale di sala. Gli allergeni presenti
nell'attività e lavorati in cucina sono indicati sul cartello
presente alla cassa, i cui simboli sono riportati per singola
pietanza*

Coperto
2,50 €