



BY GARDEN RAVELLO

MAREA

Seafood Restaurant

Benvenuti al Marea

Da Marea, crediamo che ogni pasto racconti una storia: una storia radicata nella tradizione, nell'innovazione e in un profondo legame con ciò che ci circonda.

I nostri menu sono realizzati con ingredienti freschissimi, selezionati con cura da pescatori, agricoltori e artigiani locali, affinché ogni boccone esprima gli autentici sapori della Costiera Amalfitana.

Spinti dalla curiosità, esploriamo costantemente la nostra terra alla ricerca di nuove ispirazioni, mescolando l'eredità del passato con un tocco moderno, pur rimanendo fedeli all'anima della nostra amata Ravello.

Il nostro desiderio più grande è rendere ogni momento speciale, offrendovi un'esperienza calorosa e accogliente, proprio come vuole la tradizione della nostra famiglia.

Grazie per aver scelto Marea:
siamo onorati di accogliervi alla nostra tavola.

Antipasti

TARTARE DI TONNO ROSSO CON MENTA SELVATICA, BURRATA E TARALLO CROCCANTE 28

Tartare di tonno rosso con menta selvatica, burrata cremosa e la croccantezza del tarallo di Agerola, per un perfetto contrasto di sapori e consistenze.
(2, 3, 9, 10)

POLPO SCOTTATO SU FONDUTA DI PROVOLA AFFUMICATA, VERDURE SALTATE E CROSTONI DI PANE CAFONE* 26

Polpo mediterraneo, scottato alla perfezione, su vellutata fonduta di provola affumicata, accompagnato da verdure di stagione e croccanti crostoni di pane rustico.
(2, 3, 6, 9)

CARPACCIO DI SCOTTONA CON MISTICANZA, NOCCIOLE TOSTATE, TARTUFO ESTIVO E SPUMA DI RICOTTA 26

Carpaccio di pregiata carne di scottona, con misticanza fresca, nocciole tostate, un accenno di tartufo estivo e una leggera spuma di ricotta.
(5, 9, 10)

TOTANI AL POMODORO SU CREMA DI PATATE E OLIO AL PREZZEMOLO 24

Totani locali stufati in un fragrante sugo di pomodoro, serviti su una purea di patate e arricchiti da un filo d'olio al prezzemolo.
(6, 9, 10, 14)

COME UNA CAPRESE: INTINGOLO DI POMODORO, PESTO AL BASILICO E BURRATA 'IN CARROZZA' 22

Una giocosa rivisitazione della classica insalata Caprese-burrata delicatamente impanata e fritta fino alla doratura perfetta, adagiata su una salsa di pomodoro con un tocco aromatico di pesto fresco al basilico.
(1, 2, 3, 7, 8, 9, 10)



Primi piatti

PACCHERI DI GRAGNANO, SCORFANO E POMODORO DATTERINO 32

Un piatto che celebra i sapori mediterranei: paccheri al dente con filetto di scorfano e pomodorini datterino dolci.

(2, 3, 7, 13, 14)

TAGLIATELLA DI PASTA FRESCA, RICCIOLA, FINOCCHIETTO E CARCIOFO VIOLA 30

Le tagliatelle, fresche e setose, sono abbinata a un delicato filetto di ricciola profumato di finocchio selvatico e arricchito dalle note terrose del carciofo violetto.

(2, 3, 7, 13, 14)

QUESTO PIATTO È DISPONIBILE ANCHE IN VERSIONE VEGETARIANA 23

(2, 3, 7, 13)

SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON LUPINI DI MARE, CIME DI RAPA E BOTTARGA 28

Un audace connubio di mare e terra: spaghetti alla chitarra, lupini e cime di rapa saltate con una delicata spolverata di bottarga.

(2, 3, 6, 7, 13)

FUSILLI AL FERRETTO CON RAGÙ NAPOLETANO E POLVERE DI CIPOLLA ROSSA 26

Un vero e proprio assaggio di Napoli: il ragù cotto a fuoco lento ricopre i fusilli fatti a mano, impreziositi da una spolverata di cipolla rossa.

(2, 9)



Secondi Piatti

"MARE NOSTRUM": PESCATO DEL GIORNO, ALLA GRIGLIA O ALL'ACQUA PAZZA 10 EURO PER 100 GRAMMI

Il meglio del mare, preparato alla griglia o a fuoco lento
in un fragrante brodo all'acqua pazza
(3, 13)

TATAKI DI TONNO IN CROSTA DI SESAMO CON SALSA TERIYAKI E SCAROLE ALLA NAPOLETANA 31

Tonno leggermente scottato con una croccante crosta
di sesamo nero, condito con una saporita salsa teriyaki,
servito con scarole alla napoletana
(3, 4, 5, 7)

FRITTO MISTO DI MARE CON MAIONESE ALLA PAPRIKA E CROCCANTI VERDURE IN PASTELLA 28

Un dorato mix dei migliori frutti di mare e croccanti verdure di
stagione servito con una maionese alla paprika
(1, 2, 3, 6, 7, 8, 9, 10)

BLACK ANGUS AL PUNTO ROSA CON FRIGGITELLI E CIPOLLOTTO DI NOCERA 33

Un taglio tenero e cotto alla perfezione di black angus,
accompagnato da friggitelli e fragranti cipollotti di Nocera
(10)

CONTORNI

PATATINE FRITTE DORATE 9

VERDURE DI STAGIONE SALTATE 9

INSALATA MISTA DELL'ORTO 9



Dolci

PASTIERA NAPOLETANA 12

Un dolce classico a base di grano, ricotta, scorza di agrumi e spezie preziose che racchiude l'anima di Napoli in ogni morso.

(2, 7, 9, 10)

BABÀ CREMA PASTICCIERA E AMARENE 12

Un soffice babà imbevuto di rum, ripieno di deliziosa crema e guarnito con amarene dal sapore vivace.

(2, 7, 9)

TIRAMISÙ AL CUCCHIAIO 12

Una delizia da gustare al cucchiaino: strati di biscotti inzuppati nel caffè espresso, vellutata crema al mascarpone e una spolverata di cacao.

(2, 7, 9, 5, 12, 10)

SELEZIONE DI FORMAGGI CAMPANI 18

Un assortimento selezionato dei migliori formaggi della Campania, che celebra la ricca tradizione casearia della regione.

(9)

PER QUALSIASI DOMANDA O RICHIESTA, NON ESITATE A RIVOLGERVI AL NOSTRO STAFF: SAREMO LIETI DI SODDISFARE OGNI VOSTRA ESIGENZA

ALLERGENI: 1-ARACHIDI E DERIVATI, 2-GLUTINE, 3-PESCE, 4-SESAMO, 5-SOIA, 6-MOLLUSCHI, 7-UOVA E DERIVATI, 8-CROSTACEI, 9-LATTE E DERIVATI, 10-FRUTTA A GUSCIO, 11-LUPINI, 12-SENAPE, 13-SEDANO, 14-ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

*SE IL PRODOTTO FRESCO NON FOSSE DISPONIBILE, VERRÀ UTILIZZATO IL CORRISPONDENTE SURGELATO.