

# Marea

## Benvenuti al Marea

*Un luogo dove il tempo rallenta e il mare parla.  
Marea nasce da un profondo amore per la vita  
costiera, un sogno di famiglia tramandato di  
generazione in generazione, che ha trovato la bellezza  
negli ingredienti semplici, nei pasti condivisi e nei  
momenti di sole in riva al mare. Ispirato alla Costiera  
Amalfitana e guidato dalla tradizione, il nostro menu vi  
porta l'essenza di questa eredità: fresco, autentico e  
pieno di cuore.*

***Siamo onorati di dividerlo con voi. Buon appetito.***

# Menu à La Carte

## **Antipasti**

### **IL POLPO 31**

*Polpo scottato per una consistenza tenera e leggermente croccante, adagiato su crema vellutata di patata viola e pomodorini confit. L'acidità del pomodoro bilancia la naturale dolcezza del piatto, creando un insieme armonioso e profondo.*

*(7, 14, \*)*

*(Pane aromatico: 5, 13, 10, 6, 11.)*

### **LA TARTARA DI TONNO 30**

*Un equilibrio tra mare e cremosità: tartara di tonno rosso lavorata al coltello, accompagnata da stracciata di mozzarella artigianale e una delicata nota di erba cipollina.*

*Un piatto essenziale che esalta la purezza della materia prima con eleganza e precisione.*

*(4, 7, \*, ★)*

## **L'INSALATA DI SEPPIE 28**

*Julienne di seppie all'insalata con arancia, finocchi, nocciole e riduzione di aceto balsamico. Fresca e agrumata, con contrasti delicati che rendono il piatto leggero ma espressivo.*

*(3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 14)*

## **COME UNA CAPRESE 26**

*Burrata dorata in crosta di panko, servita su salsa marinara al pomodoro, aglio e origano. Un richiamo diretto ai sapori classici del Sud, reinterpretati con una consistenza più ricca e avvolgente.*

*(1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 16)*

## **I SALUMI DELLA TRADIZIONE 26**

*Selezione di salumi della tradizione, scelti per qualità e stagionatura. Un percorso di sapori autentici che racconta la semplicità e il carattere del nostro territorio.*

*(1, 3, 6, 7, 11, 12)*

## **Le paste**

*La pasta per noi è identità. Per questo collaboriamo con pastifici di Gragnano che utilizzano la trafilatura al bronzo: una lavorazione che dona alla pasta una superficie più ruvida, capace di trattenere meglio i condimenti ed esaltarne ogni sfumatura.*

### **LO SPAGHETTO ALLA CHITARRA 33**

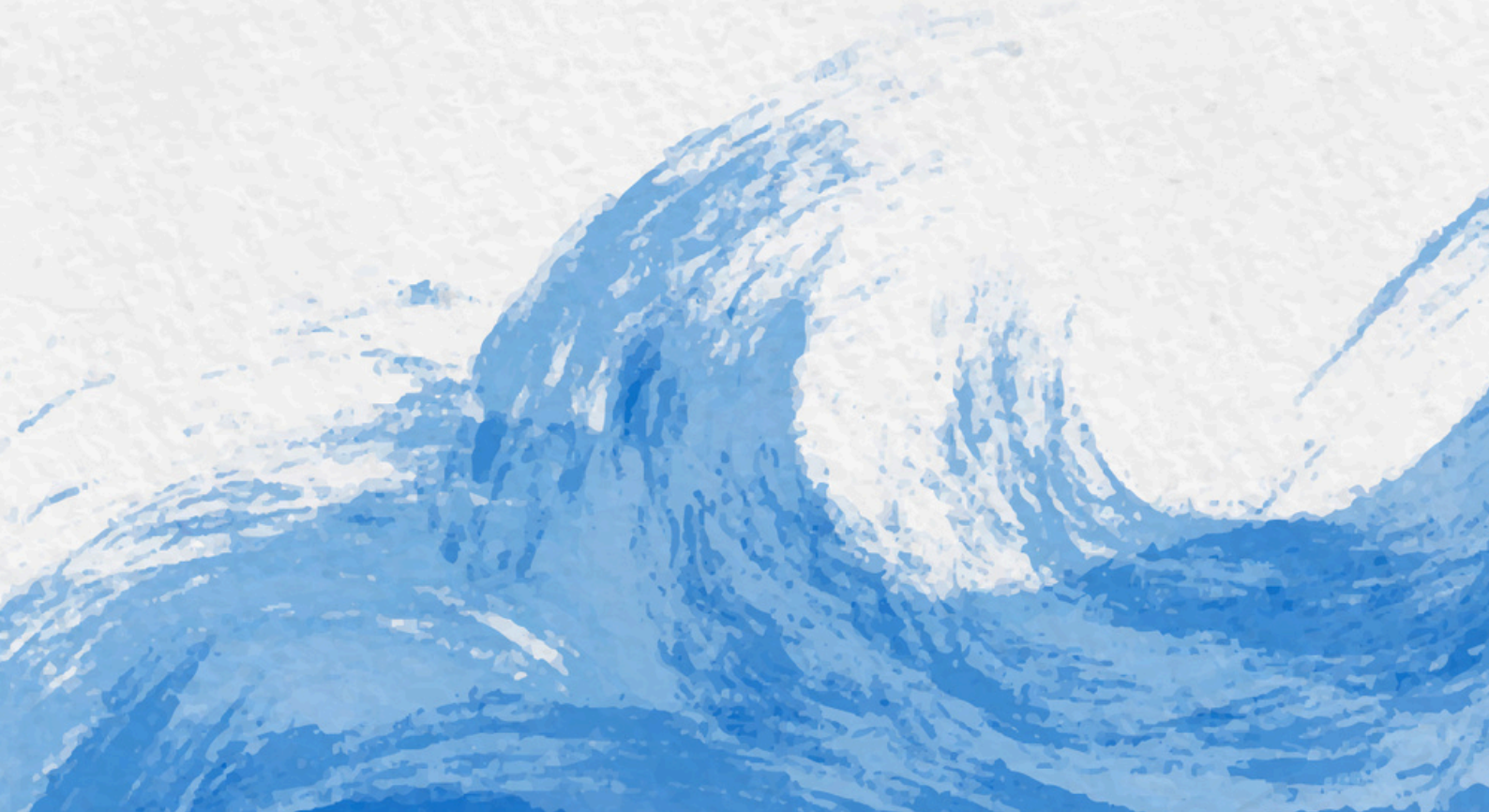
*Spaghetti con lupini di mare e bottarga, aromatizzati al limone. Diretto e profondo, con una sapidità marina bilanciata da una fresca nota agrumata.*

*(1, 4, 9, 12, 14)*

### **LE LINGUINE 31**

*Linguine con alici, pomodorini gialli e crumble di taralli di Agerola. Sapidità e dolcezza si incontrano in un piatto dinamico, arricchito da una piacevole nota croccante.*

*(1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12)*



### **IL CANNERONE 31**

*Cannerone al ragù di polpo con polvere di olive e fonduta al formaggio. Intenso e avvolgente, unisce profondità marina e cremosità in un equilibrio deciso.*

*(1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 14)*

### **L'ELICA GIGANTE 30**

*Eliche giganti di Nonna Wilma con intingolo di carne a lunga cottura e polvere di cipolla ramata. Ricco e persistente, racconta la tradizione delle preparazioni lente e generose*

*(1, 9, 12, \*)*

### **LE CREPELLE 28**

*Crespelle vegetariane con ripieno di scamorza, realizzate artigianalmente come una volta. Morbide e delicate, esprimono una cucina semplice, fatta di gesti lenti e sapori autentici.*

*(1, 3, 7, \*)*

## ***I secondi***

### **MARE NOSTRUM 11 EURO PER 100 GRAMMI**

*Il meglio del mare, preparato alla griglia o a fuoco dolce in un fragrante brodo all'acqua pazza. Una proposta essenziale che segue il ritmo del pescato e valorizza la materia prima.*

*(4, 9, 12)*

### **LA CERNIA 36**

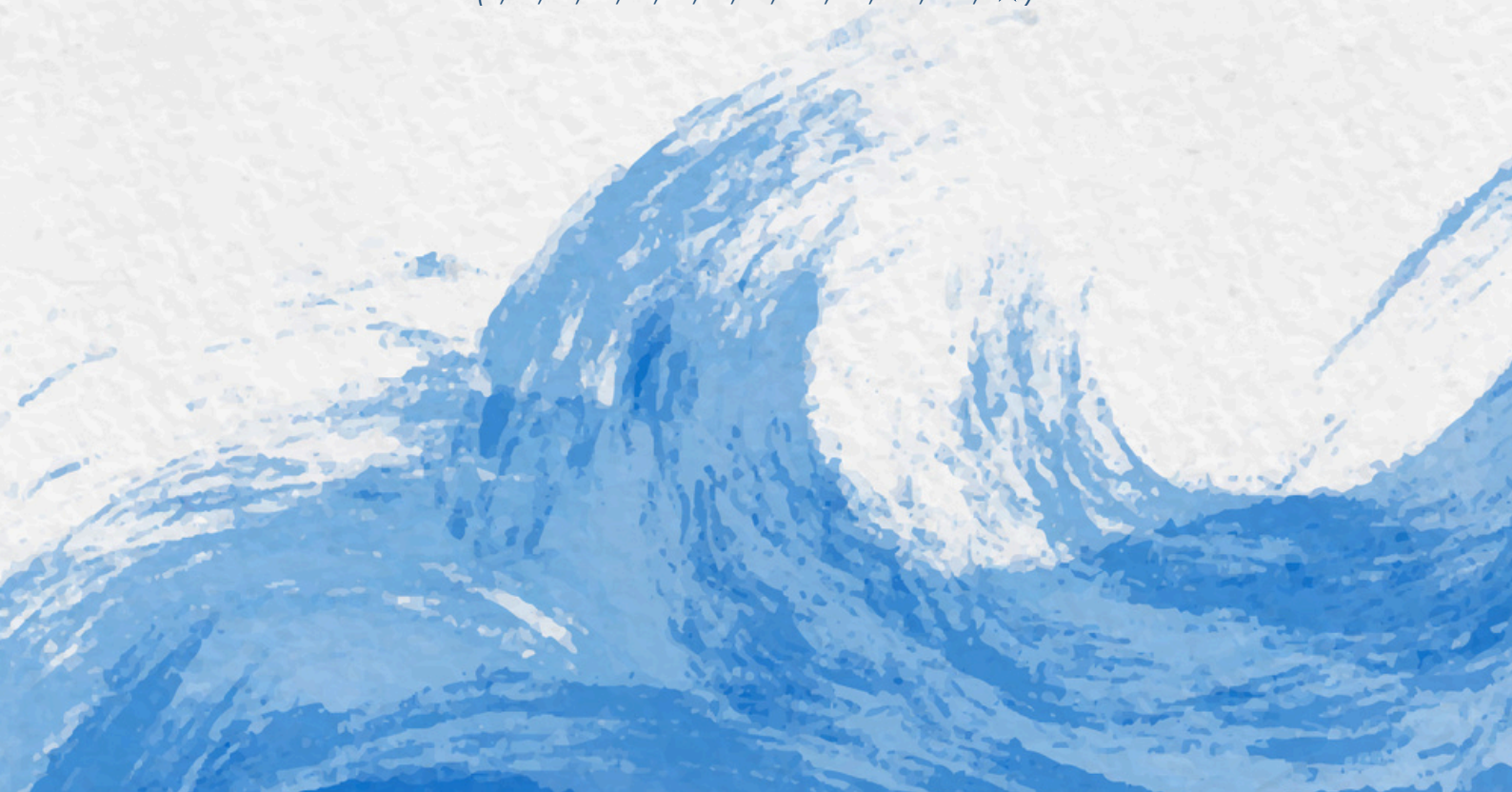
*Filetto di cernia avvolto in lardo "Pata Negra" stagionato, con brodo di pesce e punte di asparagi. Elegante e strutturato, combina delicatezza e intensità in un equilibrio raffinato.*

*(3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, ★)*

### **LA MILANESE DI TONNO 35**

*Cotoletta di tonno con carote e zucchine saltate alla soia, accompagnata da maionese teriyaki artigianale. Croccante all'esterno e succosa all'interno, unisce tecnica classica e influenze contemporanee.*

*(1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12, 14, ★)*



## **LA FRITTURA 32**

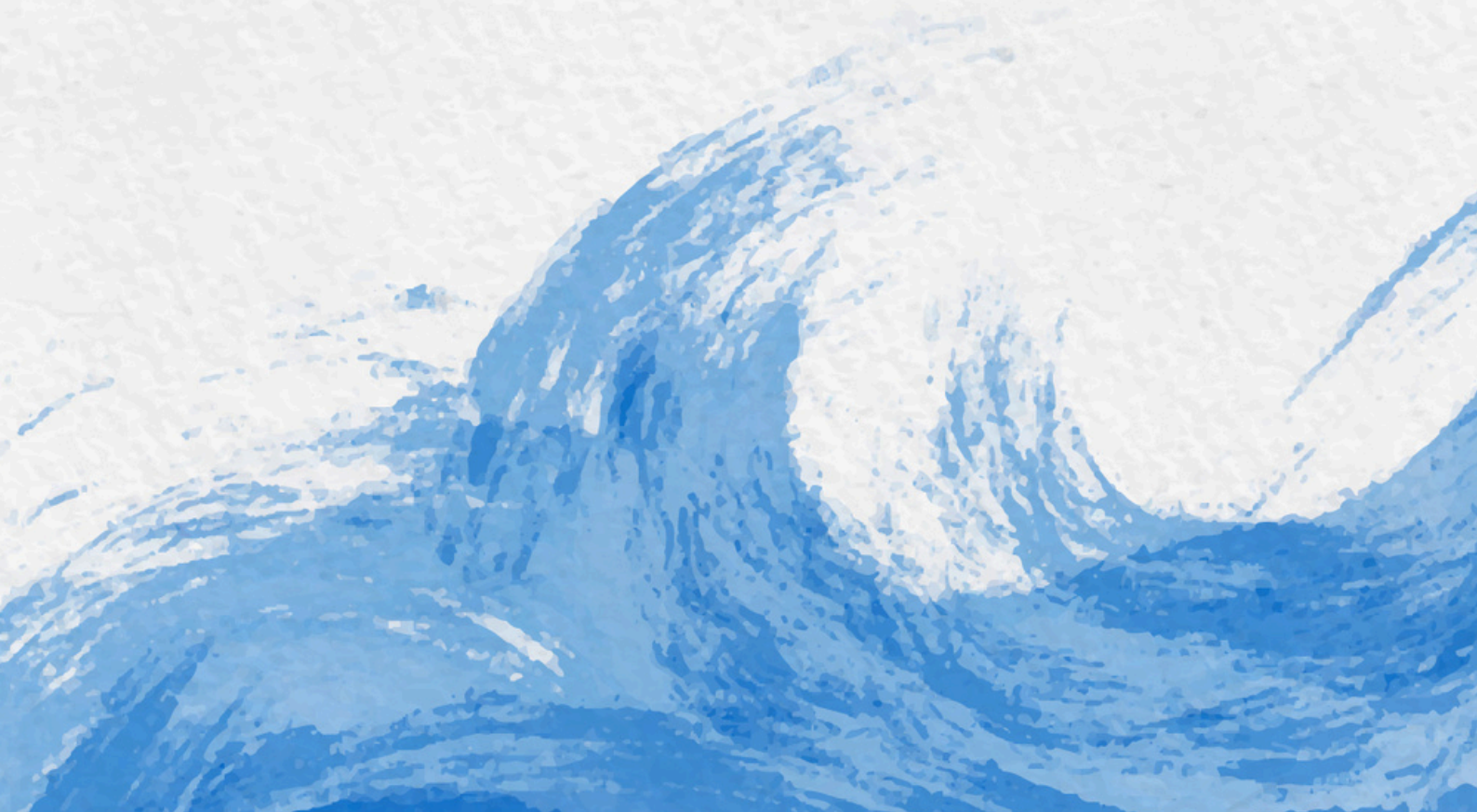
*Frittura di calamari, gamberi e alici con verdure in pastella e maionese alla paprika. Dorata e leggera, esprime al meglio la semplicità e il piacere della cucina di mare.*

*(1, 2, 3, 4, 5, 7, 8, 10, 11, 14, \*)*

## **LA TATAKI DI MAIALE 30**

*Tataki di maiale con mela annurca, fondo bruno e scarola riccia ripassata. Equilibrato tra dolcezza e intensità, con contrasti che rendono il piatto deciso ma armonico.*

*(9)*



# *I contorni*

## **LE PATATE 12**

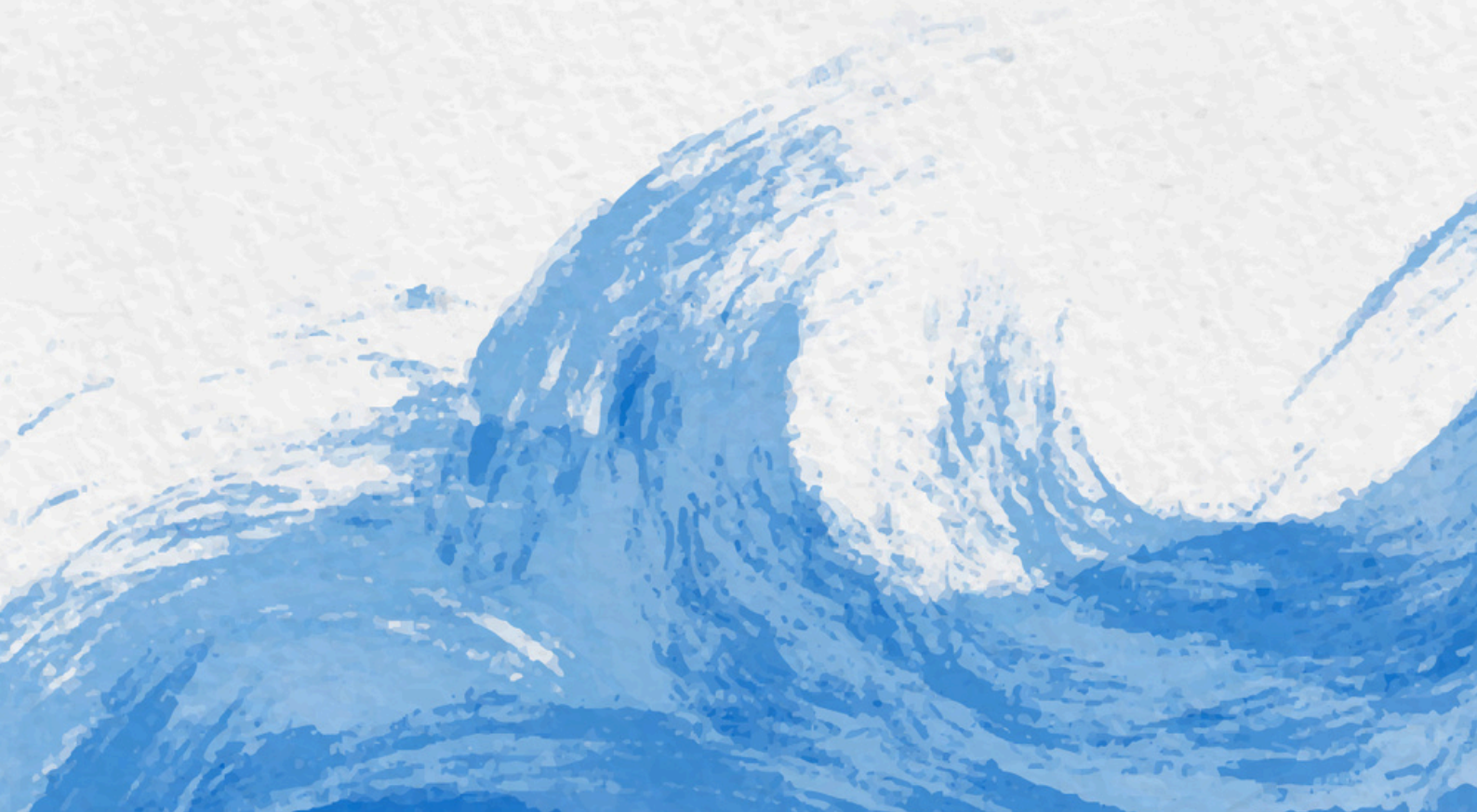
Patate al forno, dorate e profumate, morbide all'interno e leggermente croccanti. Un classico intramontabile, semplice e sempre appagante.

## **LA SCAROLA 12**

Scarola alla napoletana con capperi e olive. Equilibrata tra dolcezza e sapidità, richiama i sapori più autentici della tradizione del Sud.

## **L'INSALATA MISTA 12**

Insalata fresca e leggera con ortaggi di stagione. Pulita e discreta, accompagna ogni piatto con equilibrio.



# ***I dolci***

## **IL TIRAMISÙ 14**

*Tiramisù al cucchiaino con un delicato equilibrio tra caffè e crema. Morbido e avvolgente, chiude il pasto con una nota classica e rassicurante. .*

*(1, 3, 6, 7)*

## **IL BABÀ 14**

*Babà napoletano bagnato nel rum, servito con crema pasticcera e amarene. Ricco e profumato, esprime tutta la generosità della tradizione partenopea..*

*(1, 3, 7, \*)*

## **LA CAPRESE 14**

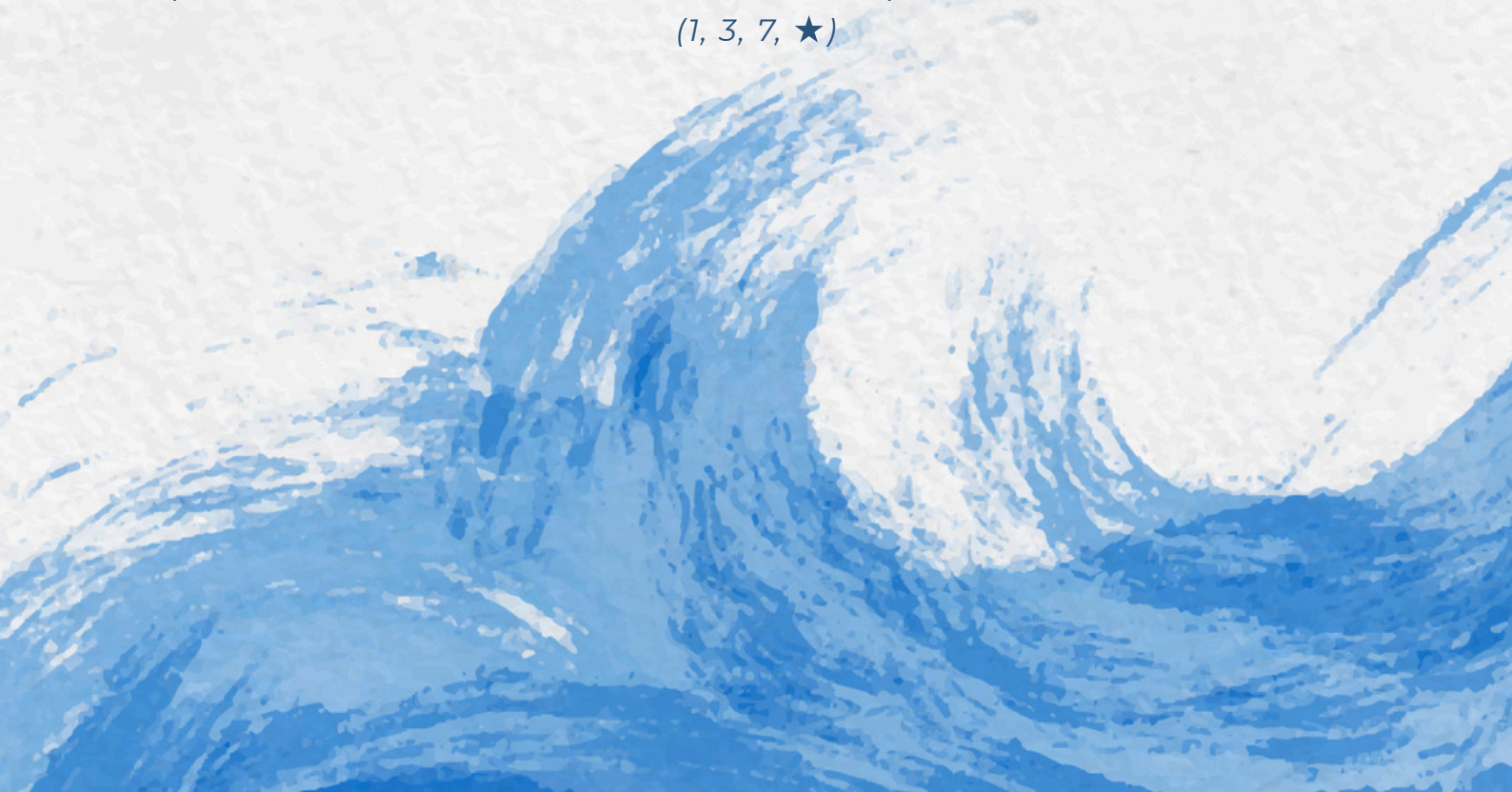
*Caprese al limone accompagnata da coulis di frutti di bosco. Umida e fragrante, con una freschezza agrumata che alleggerisce il finale.*

*(3, 8, ★)*

## **LA PASTIERA 14**

*Pastiera scomposta, più leggera nella struttura. Mantiene intatti i profumi classici della tradizione con una presentazione essenziale.*

*(1, 3, 7, ★)*



*Domande o richieste speciali? Non esitate a chiedere, siamo qui per rendere la vostra esperienza indimenticabile.*

*Grazie per aver scelto Marea. Siamo onorati di potervi accogliere alla nostra tavola!*

**I codici accanto ai piatti si riferiscono ai seguenti allergeni:**

- 1** - Glutine • **2** - Crostacei • **3** - Uova • **4** - Pesce • **5** - Arachidi
- **6** - Soia • **7** - Latte • **8A** - Mandorle • **8B** - Nocciole • **8C** - Noci
- **8D** - Anacardi • **8E** - Noci pecan • **8F** - Noci del Brasile
- **8G** - Pistacchi • **8H** - Noci macadamia • **9** - Sedano
- **10** - Senape • **11** - Sesamo • **12** - Solfiti • **13** - Lupini • **14** - Molluschi

\*Prodotto surgelato.

★ Abbattuto