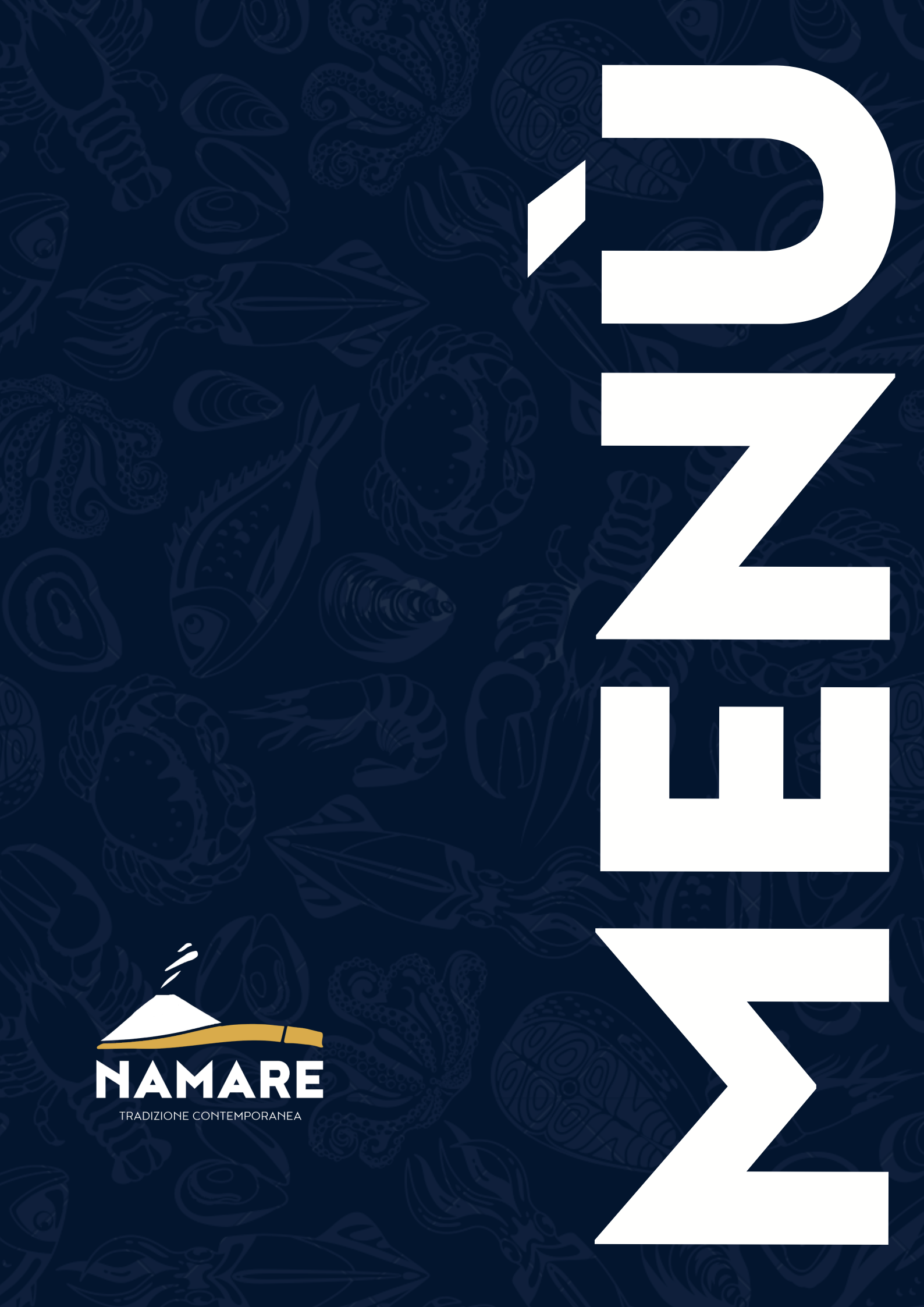




DESIGN





Namare tradizione contemporanea è un tributo alla resilienza della cultura marinara.

Preparatevi per un viaggio affascinante che vi condurrà attraverso il passato, il presente e il futuro della cucina di mare, esplorando come questa tradizione abbia trovato la sua strada nel mondo.

Menù Degustazione **DELLO CHEF**

Percorso di degustazione affidato all'estro creativo dello **Chef Angelo Arrichiello**.

La scelta del menù degustazione è valida solo per l'intero tavolo.

MENU DEGUSTAZIONE MEDITERRANEO

5 portate (cotte) con vini in abbinamento

60€

MENU DEGUSTAZIONE NAMARE

6 portate (tra cotti e crudi) con vini in abbinamento

75€

i **CRUDI DI MARE**

CRUDO A SCELTA

Scampi	9€/pz	Tartufi di mare	3€/pz
Gamberi rossi/viola	9€/pz	Cozze pelose	2€/pz
Mazzancolle locali	6€/pz	Carummo	2€/pz
Ostriche	6€/pz	Sfere di mare	2€/pz

CRUDO NAMARE

30€

Carpacci e tartare con crostacei e conchiglie, serviti con maio homemade e crostini aromatizzati al burro salato.

POKER DI TARTARE

30€

Tartare da 60 gr di tonno pinne gialle
Tartare da 60 gr di gamberi di nassa
Tartare da 60 gr di orata o spigola
Tartare da 60 gr di salmone
Servite con maio homemade e crudite di verdure

TAGLIOLINO DI SEPPIA

16€

Seppia tagliata finemente e marinata all'olio d'oliva, lime, pepe rosa, salsa di agrumi e basilico con sfogliette di mandorle tostate.

CARPACCIO DI SALMONE

16€

Salmone, erbe mediterranee, zeste di agrumi, avocado, sale e olio (salse e maio servite a parte)



TARTARE DI TONNO

20€

Tartare di tonno, erbe mediterranee, zest di agrumi, sale e olio. (Salse e maio servite a parte)

CARPACCIO DI BACCALÀ

18€

Carpaccio di baccalà servito con zest di limone, olive conciate, pomodorini secchi, sfoglie di mandorle

BATTUTO DI GAMBERO ROSSO

25€

Battuto di gambero rosso servito con olio evo, zest di limone e con salsine di accompagnamento.

I nostri crudi attraversano un processo di sanificazione contro l'anisakis secondo le norme di legge, bonifica preventiva mediante il sottovuoto e l'abbattimento a -20° conforme alla prescrizione del Reg. (CE) 85/2004, allegato III sezione VII, capitolo 3, lettera O punto 2.

gli ANTIPASTI

PER INIZIARE

LA BRUSCHETTA DI MARE 3PZ

12€

Bruschette sfiziose, preparate con un equilibrio perfetto tra semplicità e gusto, che variano ogni giorno per offrirvi sempre un'esperienza unica e raffinata.

ACCIUGHE DEL CANTABRICO

16€

Un'autentica eccellenza marina, servita con burro al pepe e crostino croccante.

I FREDDI

INSALATA DI MARE

16€

Insalata tiepida di mare cotta a vapore composta da seppie, polpi, calamari e gamberi, servita con gelè di limone e olio al basilico.

CARPACCIO DI POLPO

18€

Polpo affettato finemente con mandorle, pomodori secchi all'olio citronet e menta.

CARPACCIO MEDITERRANEO

20€

Carpaccio di orata marinata al lime e aceto di mele con patata schiacciata, rucolletta fresca, pomodori d'inverno citronet e zest di arancia.

TACOS AL SALMONE

14€

Tartare di salmone con guacamole, pomodorini, zest di lime, tutto racchiuso in una sfoglia di mais croccante.

le PASTE

TONNARELLO ALLA ROMANA

ITonnarello fatto a mano, carbonara di mare con calamaro, polpo e seppia in crema di uova e pecorino

16€

LAPILLI DEL VESUVIO

Gnocchetti di patate al nero di seppia artigianale con tartufi di mare, lupini, peperone crusco, datterino e crudité di seppia.

16€

FREGOLA ALLA PESCATORA

Fregola sarda tostata artigianalmente con polpo, calamari, gamberi, crostacei, frutti di mare, pomodoro e con un delicato brodo di mare.

18€

GYOZA MEDITERRANEO

Ravioli ripieni di astice, limone candito, provola e basilico al sugo ristretto di pomodorini e bisque.

20€

LINGUINE ALLA ZUPPETTA DI PESCE

Trafilata al bronzo con sughetto ristretto di pesci di scoglio con frutti di mare e pomodorini

20€

SPAGHETTONE

Spaghettone con crema di peperoncini verdi di fiume con stracciatella di bufala, zest di limone pomodorini cofit e tartar di tonno

18€

RISOTTO NAMARE

Riso alla pescatora con molluschi, frutti di mare e crostacei, servito con crudo del giorno.

18€

i **SECONDI**

TONNO ALLA WELLINGTON

22€

Cubotto di tonno impanato al panko aromatizzato al rosmarino con cremoso ai funghi e friariello saltato.

FILETTO DI PESCE O DARNA DEL GIORNO

22€

Pesce d'amo da 300 gr alla griglia, all'acqua pazza, alla mediterranea o al gratin.

GRAN GRIGLIATA DI PESCE MISTO

30€

Spada, tonno, seppia, orata, polpo e crostacei serviti con misticanza (croccante di sedano, carote e finocchio).

ZUPPA DI COZZE

22€

Zuppa di cozze, vongole, lupini, taratufi, polpo, scampo, freselle e olio piccante.

ZUPPA DI PESCE

22€

Pesci sfilettati e piccoli pesci da zuppa con molluschi e frutti di mare, crostaci, pomodorini freschi, in un ristretto dal gusto delicato che sa di golfo, servita con crostini di pane croccante.

FRITTURA DEL PESCATO

16€

Alici, pesci di paranza, triglie, gamberi, calamari, baccalà e calamarelle spillo, tutto secondo disponibilità del giorno

DAL PESCATO

Soggetto a disponibilità, stagionalità e reperibilità dei prodotti.

CROSTACEI

ASTICE BLU/ARAGOSTA

190€ KG

CICALA

200€ KG

ASTICE CANADA/ SCAMPONI

100€ KG

PESCI D'AMO (INTERI)

SPIGOLA, ORATA, CERNIA, RICCIOLA,

TRIGLIA ROSSA, SARAGO, MORMORA,

ROMBO LECCIA, DENTICE, PAGELLO

FRAGOLINO, OMBRINA, COCCIO, SAN

PIETRO, SCORFANO

75€ KG

i
PANINI *ANCHE SENZA GLUTINE!*

I CRUDI

IL PUGLIESE

Ciabatta pugliese con tartare di tonno, stracciata, capperi di salina, soncino, pomodori freschi e olio evo.

14€

LO SCOZZESE

Bun all'olio con salmone scozzese coleslaw rucola pomodori secchi e formaggio fresco zest limone

13€

AGEROLESE

Gamberi gobbetti, fiordilatte di Agerola, pomodoro ramato, rucola fresca, zest di limone di costiera e olio evo.

12€

TRE MORSI DI MARE

Tris di panini al burro di Normandia farciti con crudi di: salmone, tonno e orata. Accompagnati con maionesi homemade e misticanza.

18€

I COTTI

TONINO

Polpo arrostito con rucola fresca, granella di pistacchio, stracciatella di bufala e lamelle di pomodoro secco.

14€

MESSICANO

Tortillas con gamberi brasati al limone e pepe, guacamole, chips di nachos, patata ahumada, pico de gallo e maio al lime.

12€

ERMANN0

Baccalà in crosta croccante di tarallo napoletano, puntarelle di friarielli, scamorza e maionese di agrumi.

12€

IL FINTO MILANESE

Cotoletta di tonno panata al bacon, pomodori maturi, insalata fresca, melanzane arrosto e maionese agli agrumi.

12€

CALAMARO PLANETARIO

Anelli di calamaro croccante, iceberg, patata cyrus, maionese alla cipolla affumicata, provola, olio evo sale e pepe.

12€

CRISPY BITE

Tris di panini al burro di Normandia con :polpo in salsa bbq, gambero furai, nuggets di tonno con maionese leggera e misticanza.

18€

Piatti **DI TERRA**

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI

25€

Misto di salumi e formaggi italiani serviti con miele e confetture e pane croccante.

CARPACCIO DI ANGUS AFFUMICATO

24€

Prosciutto di Angus con rucola fresca, pomodori secchi, cipolla caramellata e scaglie di parmigiano.

RISOTTO CONTADINO

18€

Risotto con verdure di stagione, mantecato al parmigiano reggiano, erbe di montagna e in uscita eruditè marinata.

HAMBURGER DI CHIANINA

16€

Hamburger di chianina servita con verdure del giorno.

COTOLETTA DI POLLO

12€

Cotoletta di pollo impanata al panko accompagnata con patatine fritte.



le BOWL

HAWAI

15€

Insalata verde con mango, avocado, pomodori maturi, baby mais e gamberi al lime.

NORDICA

15€

Insalata iceberg con carote, cetrioli, pomodorini, crostini di pane al forno, carpaccio di salmone affumicato e salsa yogurt.

MEDITERRANEA

15€

Pomodori cuore di bue, cipolla di Tropea, origano fresco, basilico, olive verdi, sedano e tartare di tonno fresco.

SEA SALAD

15€

Iceberg, pomodorini, crostini di pane al forno, olive nere, scaglie di grana, Julienne di seppia scottata e salsa Seasalad.

i **DOLCI**

SELEZIONE DI FORMAGGI

20€

Degustazione di formaggi erborinati e stagionati, serviti con confetture, miele e marmellate.

WAFFLE CON GELATO E FRUTTA

9€

Waffle caldo accompagnato da gelato artigianale, con frutti di bosco freschi oppure mango.

ESPRESSINO AL CAFFÈ

9€

Crema al caffè con crumble al cioccolato fondente, cacao e gelè di caffè arabia.

NERO NAMAREGELATO ALLA VAN

9€

Cioccolato di modica con arancia, Gran Manier, amaretto Disaronno, biscotto e dark chocolate.

TIRAMISÙ NAMARE

8€

Crema di mascarpone, uova a zabaione con biscotto al caffè bruciato, granella chicchi di caffè e cacao.

SORBETTO DEL GIORNO

6€

Sorbetto artigianale preparato con frutta fresca di stagione, albume e zucchero.

CAPRESE SBAGLIATA

8€

Caprese classica campana servita calda: più cioccolatosa, più umida, più buona.

WHITE LEMON CHOCOLATE

9€

Cialda di cioccolato bianco con cremoso di latte e limone, su un crumble croccante. Con dressing al limoncello.

GELATO NAMARE

8€

Gelato alla vaniglia con waffle e frutta fresca di stagione

SEMPLICITÀ

8€

FRUTTA DI STAGIONE

10€

FRUTTA ESOTICA

10€

MOUSE AN BOUCHE, CIOCCOLATTINI E

BISCOTTERIA HOMEMADE

Menu **BAMBINI**

PATATE E SALMONE CROCCANTE

Chips di patate con salmone croccante

10€

NUGGETS DI TONNO CON PATATE

Nouggets di tonno serviti con patate dorate.

12€

CALAMARI FRITTI

Anelli di calamari fritti croccanti

16€

GNOCCHETTO FRESCO

Gnocchetti con pomodorini freschi e calamari

14€

COTOLETTA PESCE SPADA

Cotoletta di pesce spada accompagnata da patatine fritte

16€

menù **SENZA GLUTINE**

ANTIPASTO CRUDO

TACOS DI MARE

14€

Tacos senza glutine con salmone o tonno, avocado, pomodorini freschi e spruzzata di lime

ANTIPASTO COTTO

POLPO ARROSTICCIATO

16€

Polpo alla brace con patata affumicata alla paprika e pesto

PRIMI PIATTI

RISOTTO ALLA PESCATORA

18€

Risotto cremoso con frutti di mare freschi (cozze, vongole, calamari e gamberi)

GNOCCHETTO FREE AL RAGÙ DI CROSTACEI

16€

Gnocchetti senza glutine con ragù di crostacei e pomodoro

SECONDI PIATTI

FILETTO DEL GIORNO

22€

Filetto del pesce del giorno (200-300 g) cotto in umido con patate, pomodorini e olive

MISTO DI MARE ALLA BRACE

24€

Misto di pesce e verdure grigliate, accompagnato da misticanza in insalatina croccante

DOLCI

SORBETTO DEL GIORNO

6€

Sorbetto artigianale preparato con frutta fresca di stagione, albume e zucchero.

SEMPLICITÀ

FRUTTA DI STAGIONE

8€

FRUTTA ESOTICA

10€

Lista dei 14 **ALLERGENI ALIMENTARI**

1.GLUTINE

Cereali contenente glutine, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati.

2.CROSTACEI

Marini d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili

3.UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionati, pasta all'uovo

4.PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali

5.ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti In cui vi sia anche in piccole dosi

6.SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili

7.LATTE E DERIVATI

ogni prodotto In cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie

8.FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci pecan, anacardi e pistacchi

9.SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali

10.SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, soprattutto nella mostarda

11.SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale.

12.ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

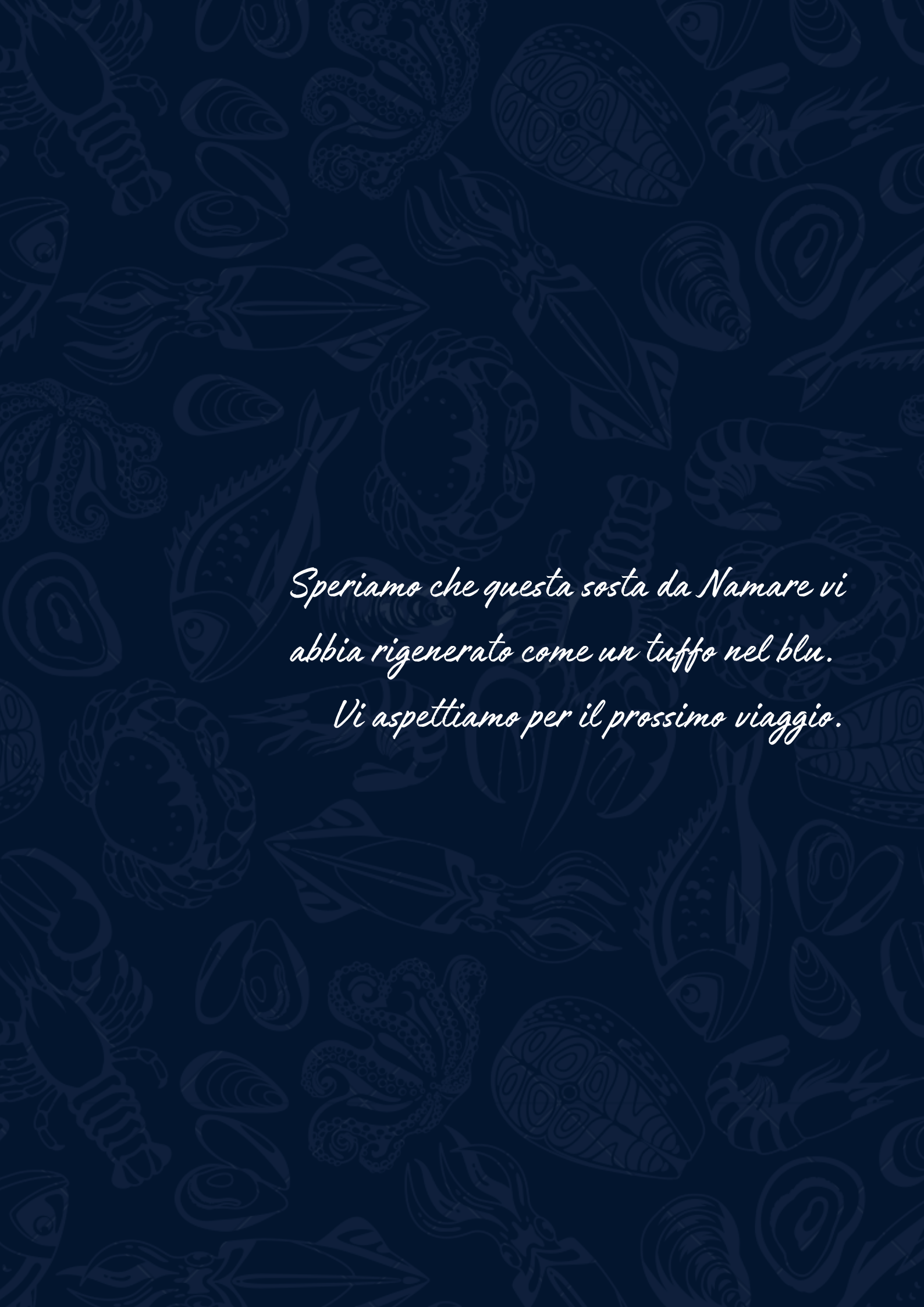
Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc...

13.LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari.

14.MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc...

The background is a dark blue field filled with a repeating pattern of stylized, light blue sea creatures. These include various fish, crabs, octopuses, and seashells, all rendered in a simple, line-art style.

*Speriamo che questa sosta da Namare vi
abbia rigenerato come un tuffo nel blu.
Vi aspettiamo per il prossimo viaggio.*



WWW.NAMARE.IT

 Namare

 [namareristorante](https://www.instagram.com/namareristorante)

 Viale Leone, 2G, 80055 Portici (NA)

 info@namare.it

 081 1991 1985

 3298184852