



REAЯ

RESTAURANT

ACQUA

| | |
|---|----|
| Panna minerale/naturale/oligominerale <i>(Firenze, Italia)</i> | 3 |
| San Pellegrino minerale/naturale/frizzante <i>(Bergamo, Italia)</i> | 3 |
| Maxim's naturale/oligominerale <i>(Stia, Toscana)</i> | 12 |
| Maxim's frizzante/oligominerale <i>(Stia, Toscana)</i> | 12 |
| Evian minerale/naturale <i>(Evian-Lea Bains, Francia)</i> | 7 |
| Perrier minerale/naturale/frizzante <i>(Vergeze, Francia)</i> | 7 |
| Voss-artesian frizzante <i>(Varnestrom, Norvegia)</i> | 12 |
| Voss-artesian naturale <i>(Varnestrom, Norvegia)</i> | 12 |
| Filette minerale/minerale/oligominerale <i>(Guarcino, Frosinone)</i> | 7 |
| Filette minerale/minerale/oligominerale/frizzante <i>(Guarcino, Frosinone)</i> | 7 |

servizio 10%



MENU DEGUSTAZIONE L'ENFANT TERRIBLE

9 Portate scelte dallo Chef

120

MENU DEGUSTAZIONE IN FONDO AL MAR

Aperitivo dello Chef

Tacos di Salmone

marinato al thè ai frutti rossi, caprino ed erba cipollina.

(1-4-6-7)

Millefoglie di baccalà con gelato di papaccelle

sfoglia di pasta soffiata con mantecato di baccalà e gelato di papaccelle.

(1-3-4-7)

“La pastina dei grandi”

risone con coccio e vongole sotto cenere.

Spigola

con lenticchie nere, nervetti di vitella e salmoriglio.

Pre Dessert

Dessert

Dolci coccole

70

*Il menù L'Enfat Terrible è inteso per l'intero tavolo
servizio 10%*



MENU DEGUSTAZIONE

TERRA MIA

Aperitivo dello Chef

Tacos

ripieno di tartare di manzetta prussiana, crema di fagioli neri, tartufo e funghi.

(1-3-6-7)

Kobe alla pizzaiola

carpaccio di Kobe scottato alla pizzaiola con shabu di funghi porcini

(1-4-6-10)

Gnudo Campano

gnocco di ricotta di bufala e farina di ceci, tocchetti di Asado e salsa al burro acido

(1-3-7)

Guancia di vitello

con kumquat, crescione alla senape e jus all'aceto di ciliegie

Pre Dessert

Dessert

Dolci coccole

70

servizio 10%



STREET & FOOD

| | |
|---|---------|
| My name is Red <i>gambero rosso di Mazara in tempura di rapa rossa</i> (2-3) | 12 |
| Bao di Wagyu scottato, melanzane marinate e mayo alla colatura di alici. (1-3-4-6-7) | 8 |
| Bao con ricciola, pomodoro secco, lime, erba cipollina e misticanza all'aceto di lampone. (1-3-4-6-7-12) | 8 |
| Tacos ripieno di tartare di manzetta prussiana, crema di fagioli neri, tartufo e funghi fermentati. (1-3-6-7) | 6 |
| Tacos di salmone marinato al the ai frutti rossi, caprino e erba cipollina. (1-3-4-7-12) | 6 |
| Alici del Cantabrico con pan brioche e burro (1-3-4-7) | 18 |
| Spicchio d'Autore <i>spicchio di pizza, pomodoro San Marzano confit, gambero rosso, stracciata di bufala e caviale.</i> (1-2-6-7) | 6 |
| My name is Carabiniere <i>Carabiniere rosso dell'Atlantico in tempura di rapa rossa</i> (2-3) | 25 |
| Joselito jamon Gran Riserva | 32/etto |
| Il caviale con pan brioche | |
| Voyage Siberian 2ogr. | 35 |
| Voyage Oshetra 2ogr. | 45 |
| Voyage Beluga 2ogr. | 85 |

servizio 10%



DAL MARE

| | |
|--|---------|
| Il Gran Crudo del Rear (minimo per 2 persone) <i>2 Scampi, 2 Gamberi, 4 Tartufi di Mare, 2 Ostriche Daniel, 2 Ostriche Tsaraskkay, Sashimi di Tonno Balfegò, Sashimi di Ventresca di Tonno Sashimi di Salmone OraKing, Sashimi di Ricciola Caviale Siberian accompagnato da burro francese e pane brioscato</i> | 120 |
| Tartare di salmone | 18 |
| Tartare di tonno | 20 |
| Tartare di ricciola | 18 |
| Sashimi misto di tonno, salmone e ricciola | 25 |
| Sashimi di salmone selvaggio affumicato Red King 200gr. | 70 |
| Ostrica Daniel Sorlut | 5 al pz |
| Ostrica Tsarskaya | 5 al pz |
| Scampi | 12/etto |
| Astice blu | 16/etto |
| Aragosta rosa | 18/etto |
| King Crab | 20/etto |

*tutto secondo disponibilità
servizio 10%*



ANTIPASTI

| | |
|--|---------|
| Salmone selvaggio affumicato nel Josper <i>crema di portulaca al finger lime, gel di fichi fermentati, ceci in salsa tamari</i> (3-4-6) | 20 |
| Fresella di mare <i>condita con pomodoro e soia, alga wakame, mayo alle alici e pescato</i> (1-2-3-4-6-12) | 22 |
| Kobe alla pizzaiola <i>carpaccio di Kobe scottato alla pizzaiola con shabu shabu di funghi porcini</i> (1-4-6-10) | 25 |
| Millefoglie di baccalà con gelato di papaccelle <i>sfoglia di pasta soffiata con mantecato di baccalà e gelato di papaccelle</i> (4-1-3-7) | 16 |
| Uovo cotto a 63° <i>con spuma di pecorino, ostrica ghiacciata e tartufo nero</i> (1-3-4-7-14) | 16 |
| “Zucca santa” <i>carpaccio di capasanta osmosizzata al the macha con zucca, yuzu e maionese alla liquirizia.</i> (4-6) | 22 |
| La tempura di astice <i>con maionese al corallo d’astice e mandorle tostate</i> (1-2-3-6-8) | 45 |
| La Catalana dello Chef <i>concassè di verdure di stagione, gelato di cipolla di Tropea e bisque di crostacei.</i> | |
| di astice | 45 |
| di aragosta | 18/etto |
| di King Crab | 55 |
| Tartare di Angus <i>con maionese di senape e tartufo</i> (10) | 18 |

servizio 10%



PRIMI PIATTI

| | |
|---|---------|
| Capelli d'Angelo <i>con aglio, olio e peperoncino, colatura d'alicci, polvere di alghe e caviale.</i> (1-4-7) | 22 |
| Pasta e patate, astice e lampone (1-2-7-9) | 25 |
| Linguine gamberi e limone (1-2-9) | 25 |
| Zuppa Yosenabe <i>brodo ramen con udon, verdure e sashimi di pesce</i> (1-2-3-4-6-9) | 25 |
| Risotto al cipollotto Nocerino <i>riso acquerello con crema di cipollotto nocerino, rucola, sgombro e salsa ponzu.</i> (1-3-4-6-7-13) | 18 |
| Gnudo campano <i>gnocco di ricotta di bufala e friarielli, tocchetti di asado, tartufo e salsa al burro acido.</i> (1-3-7) | 18 |
| “La pastina dei grandi” <i>Risone con coccio e vongole sotto cenere</i> (1-4-14) | 18 |
| La Pasta <i>spaghettoni - linguine</i> | |
| agli scampi | 25 |
| all'astice | 35 |
| all'aragosta | 18/etto |
| al King Crab | 45 |

servizio 10%



DALLA BRACE

Frisona sel. REAR

Costata

7/etto

T-bone

7,5/etto

Cuore di filetto black angus Aberdeen sel. REAR
limited selection.

30

Black Angus Aberdeen sel. REAR
limited selection

Costata

9/etto

T-bone

9,5/etto

Rib Eye black angus Aberdeen sel. REAR

45

Filetto di Wagyu Kobe

45/etto

*tutte le carni sono servite con contorno
servizio 10%*



SECONDI PIATTI

| | |
|---|----|
| Porchetta d'agnello <i>con gelato di pizza di scarola</i> (1-6-7-10) | 16 |
| Spigola <i>con lenticchie nere, nervetti di vitella e salmoriglio</i> (4-6-9) | 18 |
| Pescatrice laccata all'aglio nero <i>con purè di patate, indivia alla senape, jus all'aceto di xeres</i> (4-10) | 22 |
| Guancia di vitello <i>con kumquat e crescione alla senape</i> (10) | 16 |
| Ventresca di tonno Belfegò <i>con olio EVO Magnius Silicus</i> (4) | 25 |

servizio 10%



ALLERGENI NEGLI ALIMENTI

REG. UE 1169/20

1. *GLUTINE*

2. *CROSTACEI*

3. *UOVA*

4. *PESCE*

5. *ARACHIDI*

6. *SOIA*

7. *LATTE*

8. *FRUTTA A GUSCIO*

9. *SEDANO*

10. *SENAPE*

11. *SEMI DI SESAMO*

12. *ANIDRIDE SOLFOROSA*

13. *LUPINI*

14. *MOLLUSCHI*





SS 7/bis, km 58
Nola (NA), 80035
333 211 1322

www.rearrestaurant.com
info@rearrestaurant.com

