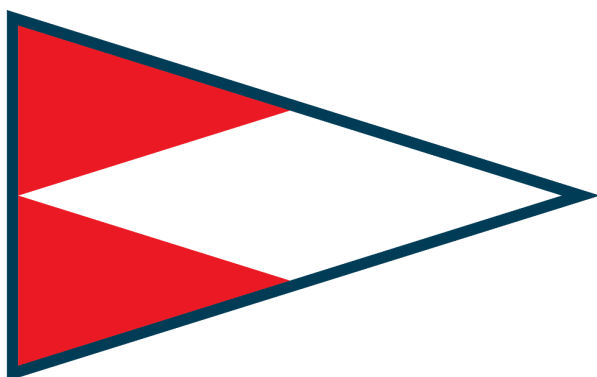
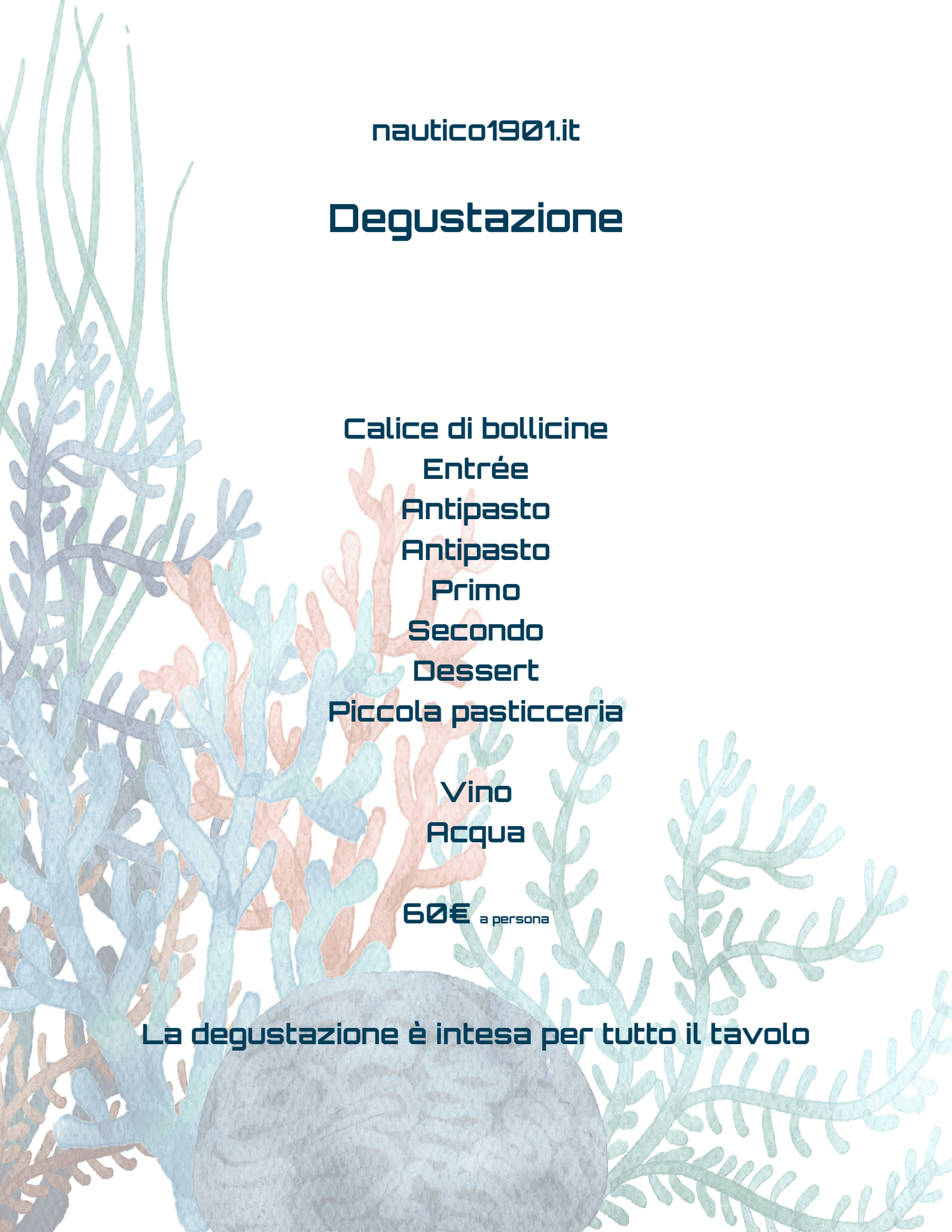


**CLUB
NAUTICO
DELLA VELA**

1901



menu



nautico1901.it

Degustazione

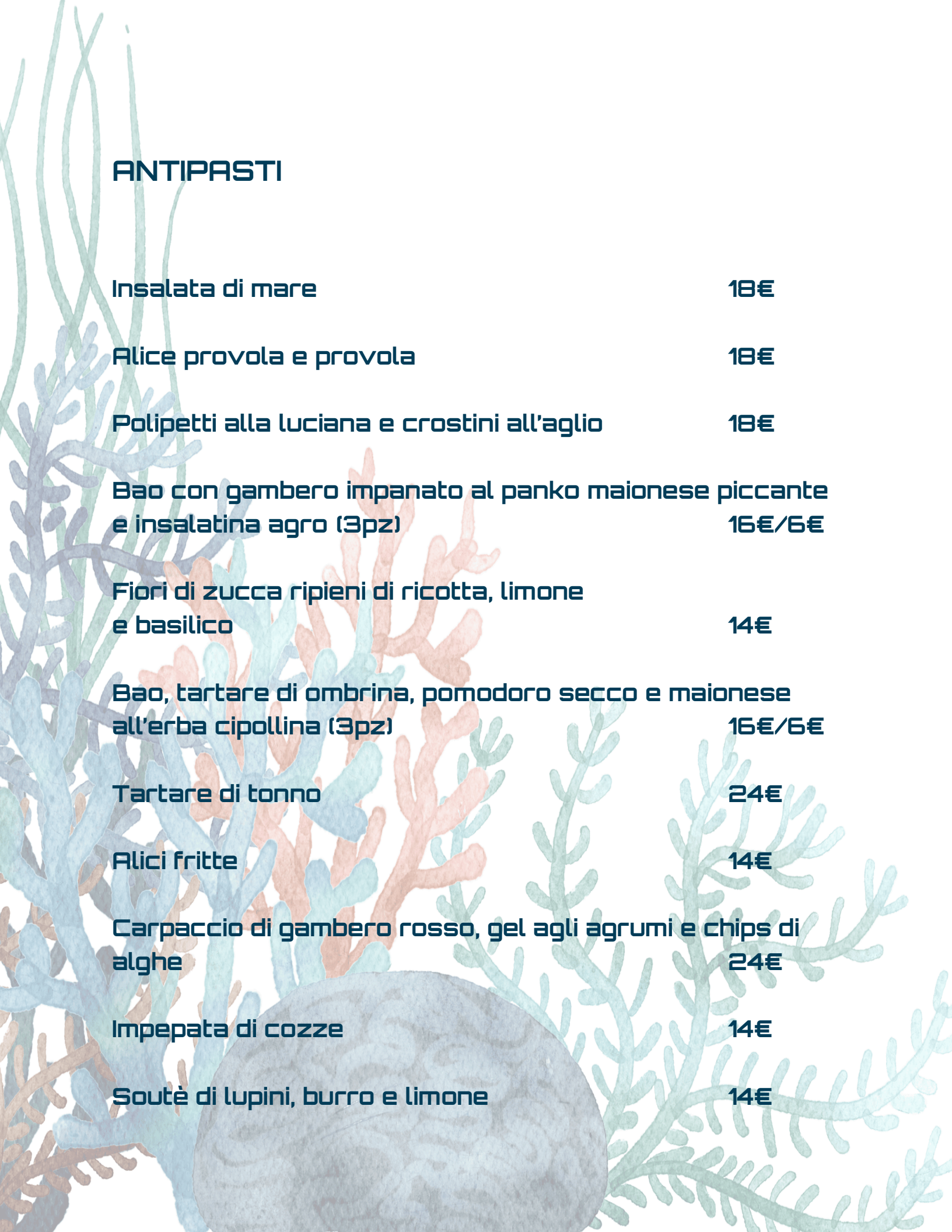
Calice di bollicine
Entrée
Antipasto
Antipasto
Primo
Secondo
Dessert
Piccola pasticceria

Vino
Acqua

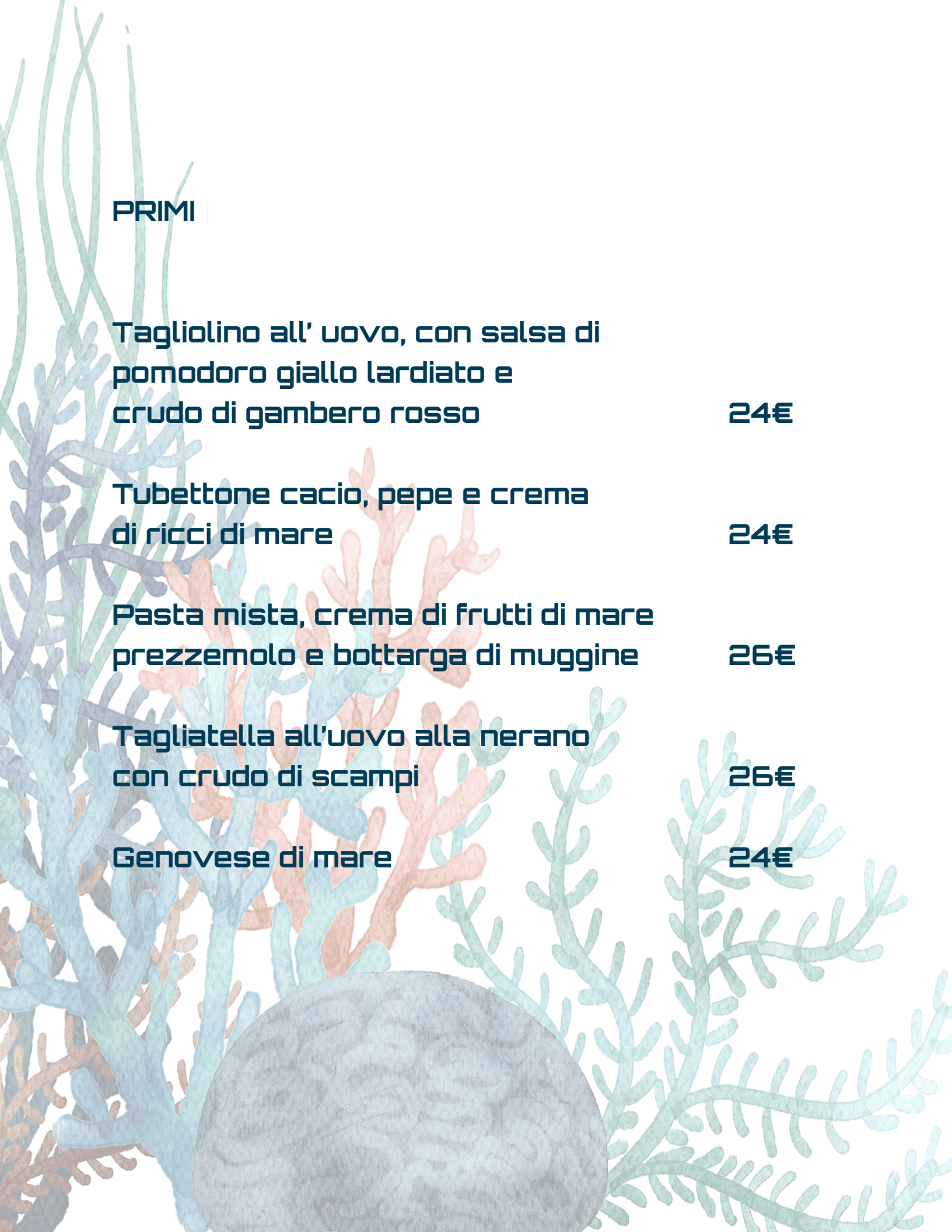
60€ a persona

La degustazione è intesa per tutto il tavolo

ANTIPASTI



Insalata di mare	18€
Alice provola e provola	18€
Polipetti alla luciana e crostini all'aglio	18€
Bao con gambero impanato al panko maionese piccante e insalatina agro (3pz)	16€/6€
Fiori di zucca ripieni di ricotta, limone e basilico	14€
Bao, tartare di ombrina, pomodoro secco e maionese all'erba cipollina (3pz)	16€/6€
Tartare di tonno	24€
Alici fritte	14€
Carpaccio di gambero rosso, gel agli agrumi e chips di alghe	24€
Impepata di cozze	14€
Soutè di lupini, burro e limone	14€



PRIMI

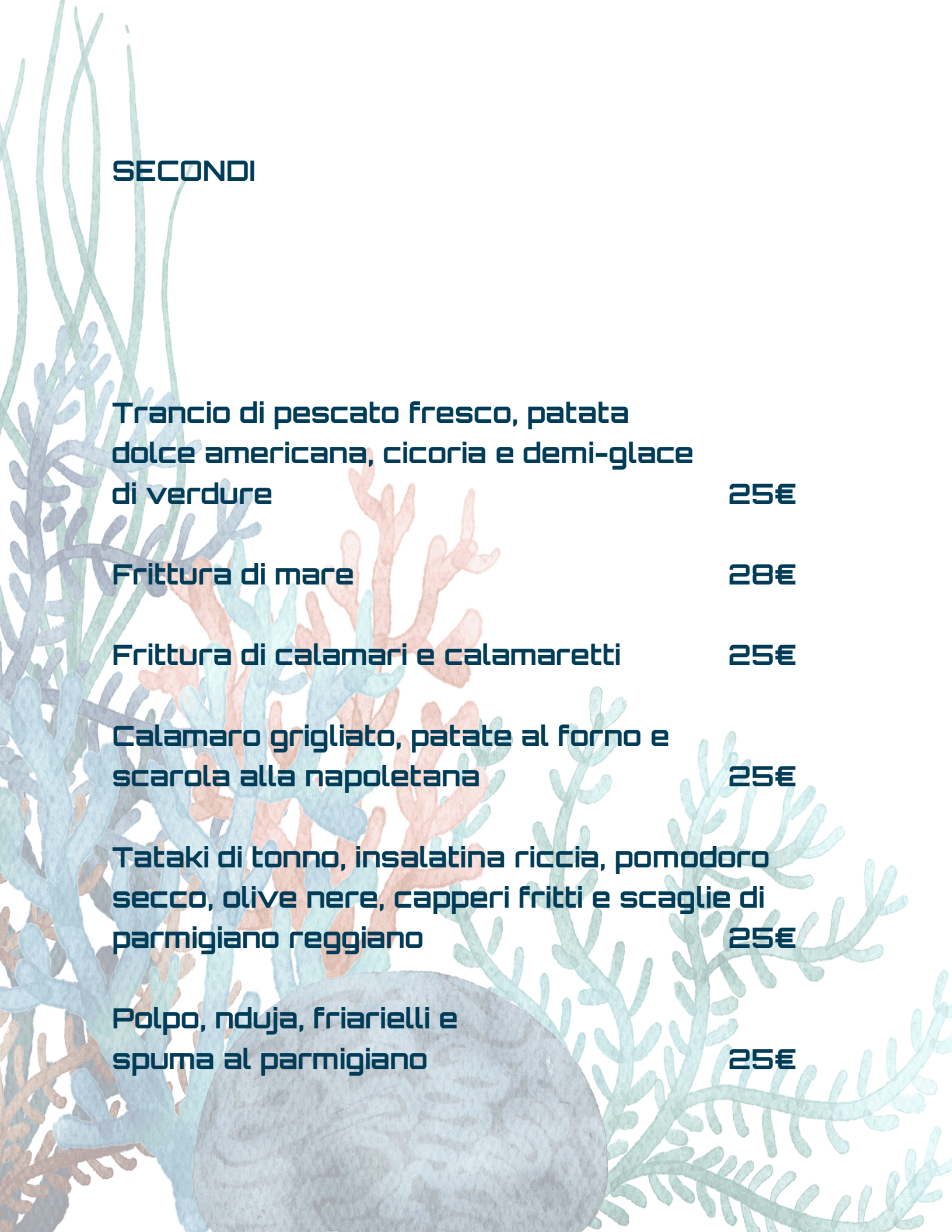
Tagliolino all' uovo, con salsa di
pomodoro giallo lardiato e
crudo di gambero rosso 24€

Tubettone cacio, pepe e crema
di ricci di mare 24€

Pasta mista, crema di frutti di mare
prezzemolo e bottarga di muggine 26€

Tagliatella all'uovo alla nerano
con crudo di scampi 26€

Genovese di mare 24€



SECONDI

Trancio di pescato fresco, patata dolce americana, cicoria e demi-glacé di verdure 25€

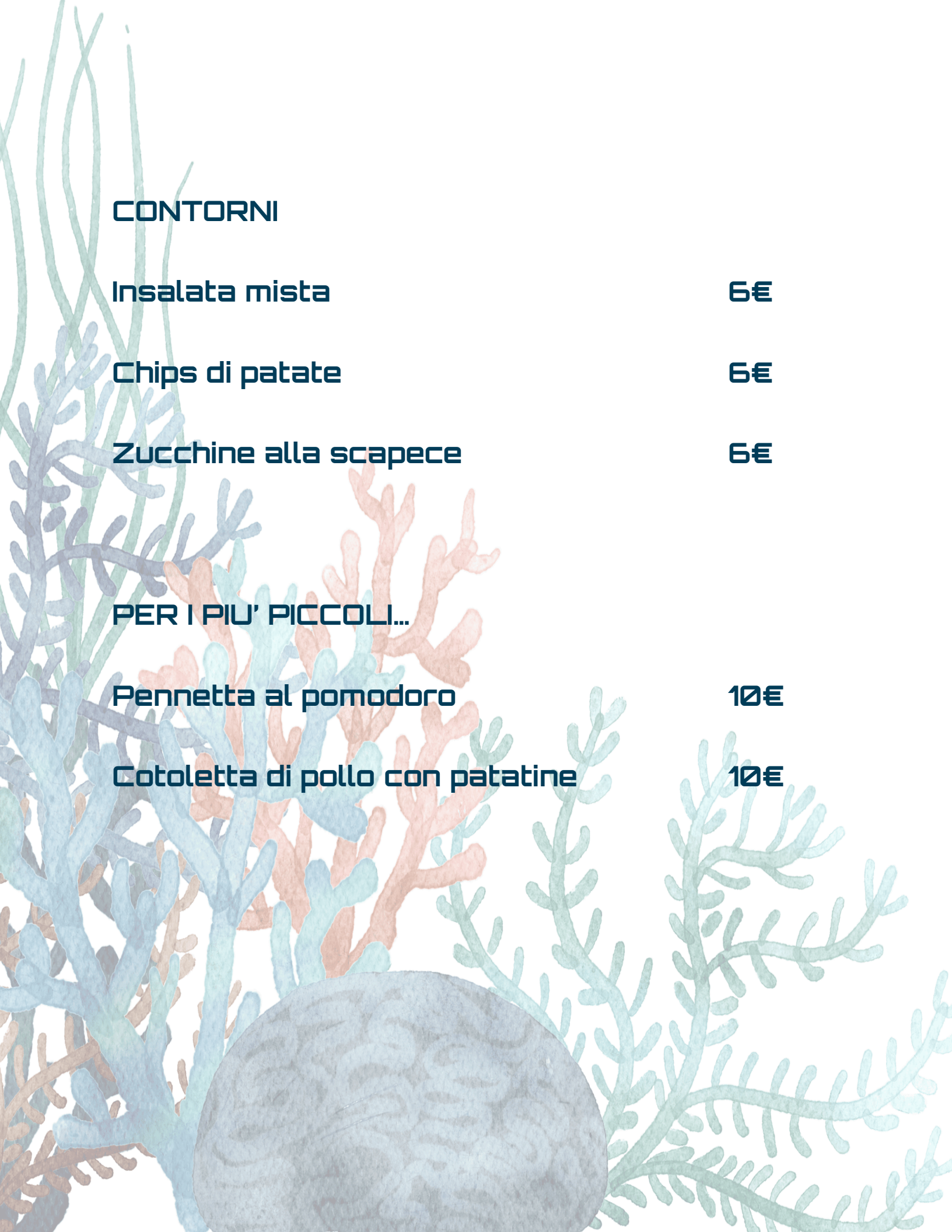
Frittura di mare 28€

Frittura di calamari e calamaretti 25€

Calamaro grigliato, patate al forno e scarola alla napoletana 25€

Tataki di tonno, insalatina riccia, pomodoro secco, olive nere, capperi fritti e scaglie di parmigiano reggiano 25€

Polpo, nduja, friarielli e spuma al parmigiano 25€



CONTORNI

Insalata mista 6€

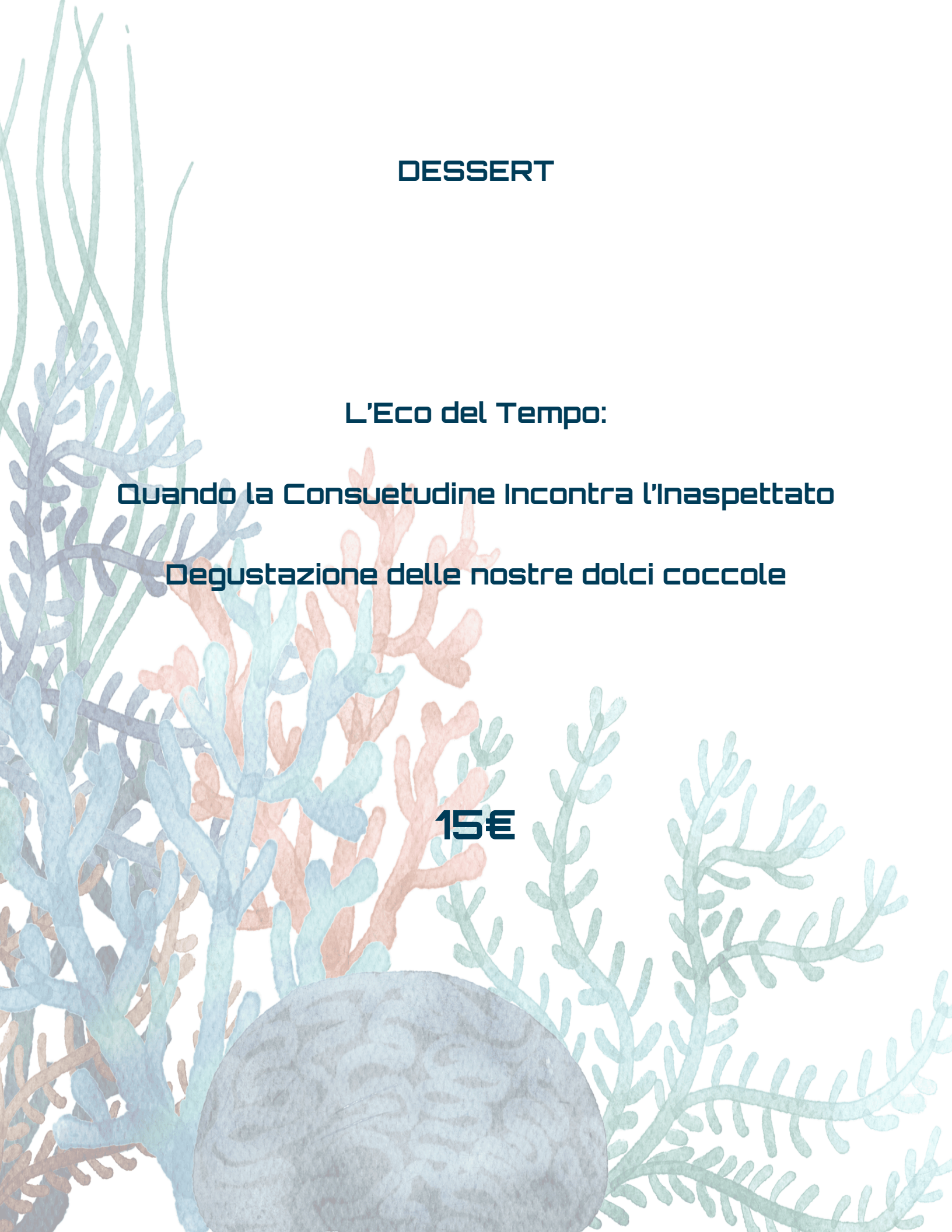
Chips di patate 6€

Zucchine alla scapece 6€

PER I PIU' PICCOLI...

Pennetta al pomodoro 10€

Cotoletta di pollo con patatine 10€

A watercolor illustration of an underwater scene. In the foreground, there is a large, dark blue sea urchin. Behind it, several coral reefs in shades of blue, green, and orange are visible. The background is a light, pale blue.

DESSERT

L'Eco del Tempo:

Quando la Consuetudine Incontra l'Inaspettato

Degustazione delle nostre dolci coccole

15€

IN ACCOMPAGNAMENTO...

Caffè	3,5€	Limoncello	3,5€
-------	------	------------	------

Grappa	3,5€	Barcelò Rum	4€
--------	------	-------------	----

Nikka Whisky	10€	Lagavulin	10€
--------------	-----	-----------	-----

Passito	4€	Nocino	3,5€
---------	----	--------	------

Jefferson	5€	Amaro	4€
-----------	----	-------	----

Grappa Barricata	5€
------------------	----

Jameson Whisky	5€
----------------	----

Cardinal Mendoza	8€
------------------	----

Zacapa reserva	10€
----------------	-----

Drink	10€
-------	-----

VINI

Bianchi

ANTONIO CAGGIANO **'Falanghina'** **30€**

Campania, Contrada Sala, Avellino
Fruttato, Persistente e Secco

ANTICHE TERRE **'Falanghina'** **26€**

Campania, Manocalzati, Avellino
Fruttato, Sapido e Fresco

QUINTODECIMO **'Falanghina'** **80€**

Campania, Mirabela Eclano, Avellino
Passaggio in legno durante la fermentazione
Minerale, Fruttato e Strutturato

FEUDO IRPINO **'Falanghina'** **28€**

Campania, Contrada Sala, Avellino
Fruttato, Persistente e Secco

ANTICHE TERRE **'Coda di volpe'** **26€**

Campania, Manocalzati, Avellino
Fruttato, Floreale e Fresco

VADIAPERTI **'Coda di volpe'** **28€**

Campania, Solofra, Avellino
Fresco, Fruttato e Floreale



ANTONIO CAGGIANO **'Greco'** **32€**
Campania, Contrada Sala, Avellino
Fresco, Persistente e Secco

BENITO FERRARA **'Greco'** **36€**
Campania, Tufo, Avellino
Minerale, Fresco e Persistente

ANTICHE TERRE **'Greco'** **26€**
Campania, Manocalzati, Avellino
Secco, Sapido e Fresco

VINI CONTRADA **'Fiano Riserva'** **56€**
Campania, Candinda, Avellino
Rotondo, Strutturato e Persistente

ANTONIO CAGGIANO **'Fiano'** **32€**
Campania, Contrada Sala, Avellino
Equilibrato, Persistente e Morbido

ANTICHE TERRE **'Fiano'** **26€**
Campania, Manocalzati, Avellino
Fruttato, Floreale e Persistente

CIRO PICARIELLO **'Fiano'** **30€**
Campania, Summonte, Avellino
Floreale, Fruttato e Fresco

ROSSANA FORNO VESU'

'Lacryma Christi' 32€

Campania, Terzigno, Napoli

Fruttato, Persistente e Mordibo

FEUDI S. GREGORIO

'Lacryma Christi' 24€

Campania, Sorbo Serpico, Avellino

Floreale, Fruttato e Secco

FRATELLI ADDIMANDA

'Roviello Bianco' 44€

Campania, Taurasi, Avellino

Strutturato, Rotondo e Complesso

ARGIOLAS

'Vermentino'

30€

Sardegna, Serdiana, Cagliari

Secco, Fresco e Fruttato

TENUTA S. SISTO

'Pecorino'

26€

Marche, Maiolati Spontini, Ancona

Fresco, Minerale e Fruttato

AGRICOLA PESOLILLO

'Pecorino Superiore' 30€

Abruzzo, Colle Rotondo, Chieti

Fresco, Persistente e Floreale

AGRICOLA MOS

'Riesling'

36€

Trentino Alto Adige, Val di Cembra, Trento

Passaggio in legno durante la fermentazione

Strutturato, Minerale e Persistente



LEITEN

'Gewurztraminer'

32€

Trentino Alto Adige, Nalles, Bolzano

Caldo, Morbido e Rotondo

MALOJER GUMMERHOF

'Chardonnay'

30€

Trentino Alto Adige, Bolzano

Secco, Fruttato e Fresco

ROSATI

FEUDI S. GREGORIO

'Aglianico'

26€

Campania, Sorbo Serpico, Avellino

Fresco, Fruttato e Morbido

AGRICOLA MOS

'Schiava'

30€

Trentino Alto Adige, Val di Cembra, Trento

Fresco, Fruttato e Secco

Bollicine

CERZASAURO 'Falanghina frizzante' **26€**

Campania, Campoli del Monte Taburno, Benevento
Metodo Martinotti con sosta sui lieviti di 4-6 mesi
Fresco, Floreale e Fruttato

DUBL 'Falanghina' **34€**

Campania, Sorbo Serpico, Avellino
Metodo Martinotti con sosta sui lieviti di circa 4 mesi
Fresco, Fruttato e Minerale

ANTICO CASTELLO 'Falanghina' **44€**

Campania, San Mango Sul Calore, Avellino
Metodo Classico con 60 mesi di sosta sui lieviti
Fresco, Sapido e Persistente

VINI CONTRADA 'Fiano di Avellino' **38€**

Campania, Candinda, Avellino
Metodo Classico con 36 mesi di sosta sui lieviti
Morbido, Persistente e Fruttato

CANTINE CENNERAZZO 'Greco di Tufo' **54€**

Campania, Tufo, Avellino
Metodo Classico con 64 mesi di sosta sui lieviti
Strutturato, Persistente e Fresco

AGRICOLA PESOLILL 'Cococciola frizzante' 30€

Abruzzo, Colle Rotondo, Chieti

Metodo Ancestrale

Agrumato, Fresco e Minerale

FERRARI MAXIMUM 'Chardonnay' 40€

Trentino Alto Adige, Trento

Metodo Classico con 24 mesi di sosta sui lieviti

Fresco, Agrumato e Fruttato

CA' DEL BOSCO 'Chardonnay, Pinot Nero' 60€

Lombardia, Erbusco, Brescia

Metodo Classico con 25 mesi di sosta sui lieviti

Fruttato, Fresco e Persistente

CONTINI BLANC DE BLANC

26€

PERRIER-JOUET

80€

MOET ICE

100€

