

NiMO

IL NOSTRO *CHEF*

Fin da giovane, la mia passione per la cucina ha rappresentato la guida principale nelle scelte professionali.

Cresciuto in un'attività familiare, ho proseguito la mia formazione presso l'istituto Alberghiero "Virtuoso" di Salerno, per poi approfondire le mie competenze con stage in rinomati hotel e ristoranti lungo la Costa d' Amalfi e la Costiera Cilentana, gettando le basi del mio percorso professionale.

Una volta conseguito il diploma, ho avuto l'opportunità di sviluppare il mio sogno professionale a Valencia, in Spagna, dove ho ampliato ulteriormente la mia esperienza. Successivamente, Parigi mi ha offerto la possibilità di crescere come chef, perfezionandomi nella gestione di brigate, nell'organizzazione del lavoro, nell'apprendimento del francese e nel consolidamento delle mie competenze culinarie.

La mia passione per il viaggio e la scoperta di nuovi ingredienti e tecniche mi ha infine portato a Monaco di Baviera, dove ho ottenuto il titolo di Chef Professionista.

Questo è stato un traguardo emozionante, ma ogni successo è solo un punto di partenza per nuovi progetti e sfide.

Oggi, con un bagaglio ricco di esperienze, sono pronto a mettere le mie competenze al servizio della clientela, offrendo emozioni attraverso il cibo e portando l'eccellenza culinaria in ogni piatto.

Il menù che segue propone una combinazione di piatti freschi, saporiti e ricercati, che spaziano dalla tradizione mediterranea a un tocco più moderno e creativo. Ogni portata è studiata per offrire un'esperienza di gusto equilibrata, con ingredienti freschi e di alta qualità.

Giuseppe Buonanno

TAPAS DI MARE

SPIEDINO DI PESCE*

Bocconcini di pescato del giorno, lavorati secondo disponibilità, cotti su barbecue yakitori e laccati con una demi-glace di mare. Servito al pezzo.

6

HOT DOG DI MARE

Hot dog con pesce spada in pane panko, insalatina di campo e salsa segreta.

11

POLPETTE DI PESCE AL SUGO

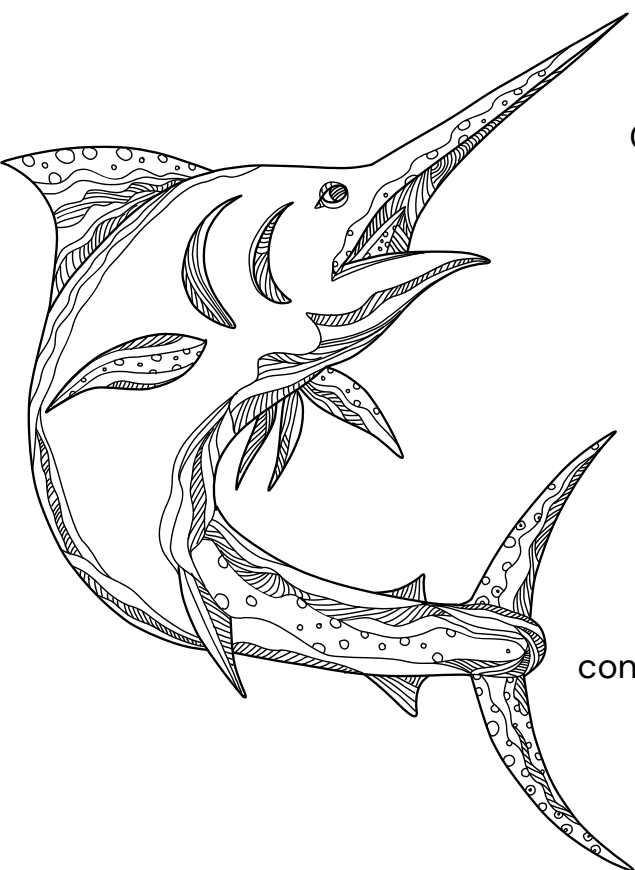
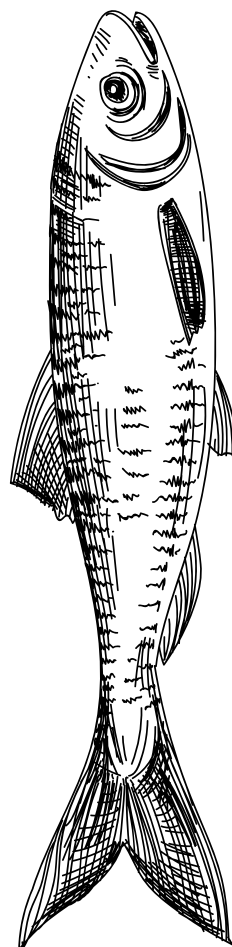
Polpettine di pescato del giorno, accompagnate da una salsa al pomodoro marina.

9

FRITTATINA ALLA GENOVESE CON TARTARE DI TONNO

Frittatina di pasta alla genovese servita con spuma di pecorino, tartare tonno e salsa tonnata.

12



IMPEPATA DI COZZE

Cozze freschissime preparate secondo tradizione, esaltate da pepe nero e profumi mediterranei.

11

FRITTURINA DI ALICI NOSTRANE

Alici freschissime, fritte a regola d'arte e servite con delicata maionese all'Amalfitana.

12

MOSCARDINO ALLA LUCIANA*

Moscardino cotto lentamente alla Luciana, con pomodoro, olive, capperi e profumi mediterranei.

14

LA FIRMA DI NEMO

LA MESSICANA*

Totani in zuppetta dal gusto intenso
coperti da una soffice spuma di fagioli Borlotti
e serviti con un croccante tarallo pugliese
saltato in padella con aglio, olio e peperoncino.

14

SUGGERIMENTI

MAZZANCOLLE BBQ*

Mazzancolle alla brace Yakitori, spuma di patate di Montoro
e pane di granone imbevuto in brodo di crostacei.

15

ESPRESSIONI A CRUDO

TARTARE TONNO ROSSO ICCAT	15
TARTARE LAMPUGA ISCHIA	10
TARTARE RICCIOLA	10
TARTARE GAMBERO ROSA PUGLIA	10
TARTARE GAMBERO ROSSO SICILIA	15

Per garantire la massima sicurezza, il pescato servito a crudo viene
sottoposto ad abbattimento termico nel rispetto
delle normative HACCP vigenti.

Tutti i crudi vengono proposti in purezza,
accompagnati da una selezione di condimenti.





LA NOSTRA PASTA *FATTA A MANO*

Fare la pasta in casa è sempre stato un rito.

Un gesto quotidiano, fatto di silenzi, di mani infarinate e di tempo che scorreva lento sul tavolo di legno.

È a quella memoria che ci ispiriamo.

Alla cucina delle nonne, quando da bambini si guardava l'impasto prendere forma, quando la sfoglia veniva tirata con pazienza e la pasta riposava prima di diventare pranzo della domenica.

Oggi riprendiamo quegli stessi gesti, con rispetto e consapevolezza.

Utilizziamo ingredienti semplici, lavorati interamente a mano, seguendo i tempi naturali dell'impasto.

Ogni formato nasce uno ad uno, senza forzature, perché la vera pasta artigianale non ha fretta.

Le piccole differenze tra un piatto e l'altro sono il segno di questa lavorazione:

non un difetto, ma la prova della manualità, della cura e dell'attenzione che dedichiamo ogni giorno alla nostra cucina.

È un ritorno alle origini.

Un modo di riportare a tavola il sapore di casa, con lo sguardo di oggi e il rispetto della Tradizione .

LO CHEF *IN PASTA*

PASTA MISTA CON COZZE E PATATE

Pasta mista trafilata al bronzo, cozze nostrane e spuma di patate di Montoro.

18

GNOCCETTO CACIO, PEPE E GAMBERO ROSSO

Gnocchetto fatto in casa condito con salsa cacio e pepe e completato con tartare di gambero rosso Sicilia.

22

PASTA AL PESCATO DEL GIORNO

La nostra pasta viene preparata con il miglior pescato selezionato quotidianamente dallo Chef.

La preparazione varia in base alla disponibilità del mercato ittico.

24

BURRATELLO SEPPIA PISELLI

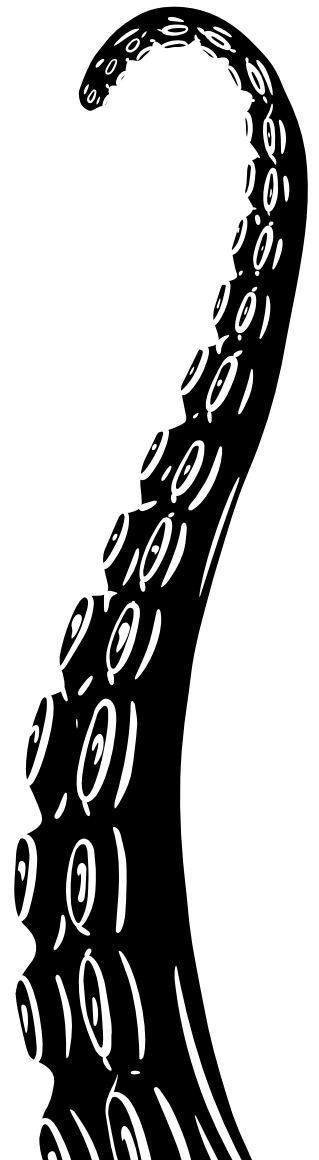
Tortello fatto in casa al nero di seppia con cuore cremoso di burrata, crema di piselli e seppia scottata.

24

PACCHERO CON ASTICE

Pacchero trafilato al bronzo con astice Canadese, bisque e pomodorino rosso.

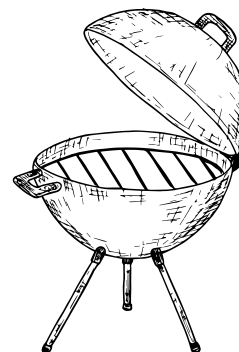
33



IL PESCATO DEL GIORNO

Ogni giorno selezioniamo il miglior pescato disponibile, privilegiando freschezza, stagionalità e qualità.

PALAMITA	€ 40/kg
ORATA	€ 50/kg
LAMPUGA	€ 50/kg
BRANZINO	€ 60/kg
RANA PESCATRICE	€ 60/kg
SPIGOLA	€ 60/kg
PAGRO	€ 60/kg
FRAGOLINO	€ 65/kg
RICCIOLA	€ 70/kg
ROMBO	€ 70/kg
DENTICE	€ 80/kg
SAN PIETRO	€ 80/kg
SCORFANO	€ 90/kg
PEZZOGNA	€ 90/kg
GALLINELLA REALE	€ 90/kg



COTTURE A SCELTA
BARBECUE • FORNO
GUAZZETTO

Il pescato disponibile può variare quotidianamente in base alla stagionalità e alla disponibilità del mercato. Per informazioni sulla provenienza, sul peso e sulla preparazione consigliata, il nostro personale sarà lieto di assistervi.

PER ACCOMPAGNARE

MELANZANE A FUNGHETTO

Melanzane a funghetto
saltate con pomodoro e aromi
mediterranei.

6

ZUCCHINE ALLA SCAPECE

Zucchine alla scapece, marinate con
aceto, menta e olio extravergine
d'oliva.

6

INSALATINA DI CAMPO

Selezione di insalate fresche di
campo, leggere e croccanti,
dal gusto delicato e naturale.

5

PATATE ARRECANATE

Patate novelle al forno,
aromatizzate con erbe e profumi
mediterranei.

6

IL TRANCIO DEL PESCATORE

Ogni mattina il mare ci regala qualcosa di diverso.
Per questo scegliamo il pescato del giorno
senza sapere in anticipo cosa arriverà.
Alcuni pesci diventano protagonisti della brace,
altri meritano un racconto diverso.
Nasce così il nostro Trancio del Pescatore:
una preparazione che cambia ogni giorno,
costruita attorno al miglior pescato disponibile e accompagnata
da verdure di stagione, creme e spume
realizzate con diverse tecniche di cucina.
Un piatto che celebra il rispetto per il mare, la stagionalità
e la filosofia del non spreco, trasformando ogni servizio
in un'esperienza sempre nuova.
Il pescato cambia ogni giorno.
Noi lo interpretiamo con verdure di stagione, fermentazioni,
spume, fondi e consistenze diverse.
Un piatto che racconta il rispetto del mare
e la volontà di valorizzare ogni cattura senza sprechi.

24

NON PUO' MANCARE

FRITTURA DI GAMBERI E CALAMARI*

Frittura di gamberi e calamari con maionese al limone della
Costiera Amalfitana.

19

La frittura di gamberi e calamari può essere arricchita con alici.

3

BACCALÀ

Baccalà fritto con purea di zucca, spuma di pecorino
e anacardi tostati.

24



NON MANGIO PESCE

FRITTATINA PARTENOPEA

Frittatina di pasta mista trafilata al bronzo, ispirata alla tradizione partenopea della pasta e patate con spuma di pecorino e chips croccanti di patate.

8

ARROSTICINI ABRUZZESI

Arrosticini di ovino cotti al barbecue: 5 pezzi cada porzione.

10

CARNE SALADA

Carpaccio di carne salada con cremoso al Parmigiano, gelèe all'aceto balsamico e capperi fritti.

13

SPAGHETTO CACIO E PEPE

Spaghetti quadrato trafilato al bronzo con salsa cacio e pepe

16

GNOCCHETTO CON RAGU' ALLA BOLOGNESE

Gnocco fatto in casa condito con ragù alla Bolognese e cremoso di Parmigiano Reggiano.

17

PLUMA DI MAIALINO IBERICO ALLA BRACE

Pluma di maialino iberico da 240gr, cotta alla brace per una resa morbida e saporita.

22

ENTRECÔTE ARGENTINO ALLA BRACE

Taglio di manzo argentino da 300gr, cotto alla brace per una resa morbida e saporita.

29

COPERTO € 4,00

*Ai sensi del Reg. UE 1169/2011 per inf. allergeni rivolgersi al personale in sala.

*Informiamo la Clientela che in assenza del prodotto fresco per mantenere lo standard qualitativo, alcuni prodotti possono essere acquistati con il processo di abbattimento all'origine.

*Per mantenere lo standard qualitativo di alcuni prodotti e del prodotto finito al fine di produrre un piatto qualitativamente eccelso lo Chef adopera tecnica di cucina: abbattimento di alcuni prodotti per anisakis, colore, morbidezza, succosità e mantenere una carica batterica bassa al prodotto.

AVVERTENZE PER OSPITI CELIACI E CON ALLERGIE AL GLUTINE

La nostra cucina propone diverse preparazioni realizzate con ingredienti privi di glutine.

Poiché tutte le lavorazioni avvengono all'interno della stessa cucina e con attrezzature condivise, non è possibile escludere completamente il rischio di contaminazione crociata.

Pur adottando rigorose procedure per ridurre tale rischio, non possiamo garantire l'assenza assoluta di tracce di glutine.

Invitiamo pertanto gli ospiti affetti da celiachia o da grave allergia al glutine a valutare questa informazione prima della consumazione.