IL NOSTRO CHEF

Fin da giovane, la passione per la cucina ha guidato le mie scelte
e tracciato la strada che avrei percorso.
La mia cucina nasce dal mare,
ma ha trovato la propria identità viaggiando.
Dopo gli studi all'Istituto Virtuoso di Salerno
e le prime esperienze tra la Costiera Amalfitana e il Cilento, ho
scelto di andare oltre, alla ricerca di nuove tecniche,
sapori e culture.
Valencia, Parigi, Monaco di Baviera.
Tre città, tre esperienze che hanno contribuito
a costruire il mio modo di intendere la cucina.
A Valencia, al ristorante Ampar, ho avuto l'opportunità di
lavorare con lo chef Carlos Juilán,
arricchendo il mio percorso attraverso
una nuova visione della cucina mediterranea.
A Parigi, i due anni trascorsi al Kitchen Gallery,
al fianco dello chef William Ledeuil,
hanno lasciato un segno profondo nella mia formazione,
insegnandomi a guardare alla materia prima con curiosità,
tecnica e libertà.
Poi il ritorno a Salerno e una scelta:
creare un luogo che mi rappresentasse davvero.
Così nasce il Ristorante Nemo.
Una cucina di mare contemporanea, fatta di pescato, brace,
tecnica e rispetto della materia prima.
Del pesce amo utilizzare e valorizzare ogni parte,
anche i tagli meno conosciuti, perché credo
che ogni elemento abbia qualcosa da raccontare.
Il menu cambia seguendo ciò che offre il mare,
perché il mare non è mai uguale.
Nemo è il racconto del mio percorso, ma soprattutto
della cucina che voglio fare oggi.

Gaetano Buonanno

ANTIPASTI

MI AFFIDO ALLO CHEF
Quattro assaggi di mare scelti dallo Chef secondo il pescato,
la stagionalità e l'ispirazione del momento.
Un percorso sempre diverso,
che può includere anche creazioni fuori menu.
25

CRUDI

SASHIMI DI RICCIOLA
Maionese segreta e cipolla croccante.
12

TARTARE DI TONNO ROSSO ICCAT
Crema di friarielli, tarallo al peperoncino e fonduta di Parmigiano.
15

CARPACCIO DI ORATA
Salsa al datterino, crumble di olive e olio alle erbe.
12

SASHIMI DI SALMONE ROSSO SELVAGGIO
Formaggio fresco ed uva.
15

TARTARE DI MANZO
Funghi pioppini e zucca grigliata.
13

CARPACCIO DI CARNE SALADA
Misticanza, aceto balsamico e fonduta di Parmigiano.
12

COTTI

MESSICANA DI MARE
Totani in zuppetta, spuma di fagioli Borlotti e tarallo pugliese saltato con aglio, olio e peperoncino.
15

SPIEDINO DI PESCE
Bocconcini di pescato del giorno, cotti su barbecue yakitori. Servito al pezzo.
7

HOT DOG DI MARE
Salsiccia di pesce spada in pane panko, insalatina di campo e salsa segreta.
12

NUGGETS DI BACCALÀ
Serviti con salsa alla cipolla e peperoncino.
(3 pezzi) 9 / (6 pezzi) 15 / (9 pezzi) 20

FRITTURINA DI ALICI NOSTRANE
Servite con delicata maionese all'Amalfitana.
12

CALAMARETTI PUNTA SPILLO
Fritti e serviti con maionese all'amalfitana.
11

MAZZANCOLLE YAKITORI
5 pezzi cotti su barbecue yakitori e conditi con olio prezzemolato.
13

TONNO E CIPOLLA
Pane di granone servito con tonno cotto allo yakitori e cipolla croccante.
10

ARROSTICINI ABRUZZESI
Arrosticini di ovino cotti al barbecue: 5 pezzi per porzione.
10

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 a 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 .

FETTUCCINA AI FUNGHI PORCINI

Fettuccia trafilata al bronzo con funghi porcini e il loro fondo.

18

GNOCCHI ZUCCA E LUPINI

Gnocco fatto in casa con vellutata di zucca, lupini in doppia consistenza e bottarga di tonno.

22

FREGOLA MARE E MONTI

Fregola con funghi pioppini, crudo di gambero rosso e la sua bisque.

24

BURRATELLO CACIO, PEPE E GAMBERO

Pasta all'uovo farcita con stracciata di bufala, salsa cacio e pepe e tartare di gambero rosa.

24

LINGUINA ALL'*ASTICE*

Linguina trafilata al bronzo, datterino rosso e polpa di astice canadese.

33

SECONDI

FRITTURA DI GAMBERI E CALAMARI*

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

19 / (supplemento alici) 3

BACCALÀ*

Baccalà fritto con cavolfiore, papaccelle e olive.

24

TONNO ROSSO ALLO YAKITORI

Filetto di tonno rosso ICCAT cotto alla brace e servito con insalatina.

30

TRANCIO DEL PESCATORE

Il miglior pescato del giorno, secondo stagione e ispirazione, tra brace, verdure, creme e consistenze sempre diverse.

26

PLUMA DI MAIALINO IBERICO ALLA BRACE

Pluma di maialino iberico con insalatina di campo.

24

ENTRECÔTE ARGENTINA ALLA BRACE

Entrecôte alla brace con patate arrecanate.

29

IL PESCATO DEL GIORNO

Le tipologie e i relativi prezzi al kg indicati si riferiscono esclusivamente al pescato effettivamente disponibile.

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.