Tradizione, Mare, Passione

Benvenuti a Nanà Hosteria.

Qui il mare racconta la sua storia attraverso sapori autentici, ingredienti selezionati e ricette che uniscono la tradizione mediterranea alla creatività della nostra cucina.

Ogni piatto nasce dal rispetto per la materia prima, dalla cura di ogni dettaglio e dalla passione per l'ospitalità.

Dal pescato fresco alle specialità della tradizione partenopea, ogni portata è preparata al momento per regalarvi un'esperienza fatta di gusto, profumi ed emozioni.

Sedetevi, rilassatevi e lasciatevi accompagnare in un viaggio tra i sapori del Mediterraneo.

Buon appetito,

L'ASSAGGIO DELLO CHEF

Per chi vuole semplicemente assaporare il mare.

Degustazione di 8 portate di antipasti selezionati dallo Chef.

36€

LA FAME DEL MARINAIO

Per chi ha un buon appetito e non si accontenta.

Degustazione di 8 portate di antipasti, con la scelta di un primo oppure un secondo.

44€

L'ABBUFFATA DEL CAPITANO

Per chi vuole vivere un'esperienza completa.

Degustazione di 8 portate di antipasti, un primo e un secondo secondo l'ispirazione dello Chef.

51€

SELEZIONI SPECIALI (SU PRENOTAZIONE)
catalana di crostacei e pinzimonio agli agrumi,
crudo di mare (secondo disponibilità del mercato).

Nanà
HOSTERIA
★★★★★

Antipasti di Mare e Terra

ALICI MARINATE ALLA MANIERA DELLA COSTIERA €12
alici del Golfo di Napoli marinate secondo la tradizione della Costiera Amalfitana

SALMONE MARINATO AGLI AGRUMI €12
profumi freschi, equilibrio e leggerezza

BACCALÀ MANTECATO €12
cremoso, delicato, elegante

IMPEPATA DI COZZE €12
cozzefresche,pepenero e autentico profumo di mare

COCKTAIL DI GAMBERONI RIVISITATO €13
cremoso, avvolgente, contemporaneo

INSALATINA DI MARE €13
polpo,calamari e gamberi, verdurine croccanti

GAMBERONI IN SAOR €13
porro,uvetta e pinoli, equilibrio agrodolce

TORTINO DI ALICI E PATATE €14
gratinato al forno con provola campana e le sue spezie

SAUTÉ DI COZZE E VONGOLE €15
leggermente piccante, sfumature rosé

POLPO IN DOPPIA COTTURA €16
croccante fuori, tenero dentro, crema di piselli e cuore di bufala DOP

CAPESANTE AL RUM IN GRATIN €18
intensità e nota aromatica

TIRAMISÙ SALATO ALLA NANÀ €19
crema di bufala, Philadelphia, scampi, gamberi scottati, biscotto salato profumato

BRUSCHETTE CLASSICHE €6
profumo di tradizione

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP €10
su letto di rucola e pomodorini

PARMIGIANA DI MELANZANE €12
stratificata, intensa, senza tempo

MONTANARA NAPOLETANA 4pz. €12
pizza fritta con pomodoro, basilico, Grana Padano e olio EVO

SPEZZATINO NAPOLETANO €16
su crostone di pane profumato

Primi

RISOTTO DEL PESCATORE €16
cremoso,equilibrato,essenza di mare

SPAGHETTONE QUADRATO ALLE VONGOLE €16
verace o lupini secondo disponibilità

BIGOLI AI MOSCARDINI €16
datterini del vesuvio, olive, capperi, peperoncino e basilico

SCIALATIELLI ALLO SCOGLIO €19
profumo di mare, ricchi e intensi

TAGLIOLINO AI TRE CROSTACEI E ZAFFERANO €35
scampi, aragosta e gamberi, delicata bisque di crostacei

SPAGHETTI AL POMODORO E BASILICO €10
disponibile anche nella versione all'arrabbiata

GNOCCHI ALLA SORRENTINA GRATINATI AL FORNO €12
il cult della cucina sorrentina

BIGOLI AL GUANCIALE CROCCANTE €15
porro e Provolone del Monaco DOP mantecato

SU PRENOTAZIONE
Linguine all'astice o aragosta

Secondi

GAMBERONIGRIGLIATI O SALTATI AL BRANDY €18
con aglio, prezzemolo e olio extravergine d'oliva

GRAN FRITTO DI MARE €20
croccantezza dorata e leggerezza

ZUPPETTA DI MOLLUSCHI E CROSTACEI ALLA NANÀ €22
profumi intensi di mare, crostacei e molluschi in guazzetto mediterraneo

GRIGLIATA DI PESCE €25
gamberi,branzino,capesante e seppia

GRIGLIATA DI CROSTACEI €35
scampi, gamberi, aragostella tropicale e capesante

PESCE AL FORNO €7/hg
classico oppurealla Siciliana con olive, capperi e pomodorini.
secondo pescato del giorno - chiedere in sala

TAGLIATA DI ANGUS €18
rucola, pomodorini e scaglie di grana

COTOLETTA ALLA VIENNESE €14
con patatine

Contorni

INSALATA MISTA	**€5**
PATATE ROSOLATE	**€6**
PATATINE FRITTE	**€5**
VERDURE ALLA GRIGLIA	**€7**
FRIARELLI SCOPPIETTATI IN PADELLA	**€6**
MELANZANE ALLA SCAPECE	**€7**
ZUCCHINE ALLA SCAPECE	**€7**

E per chiudere in bellezza

SORBETTO AL LIMONE al cucchiaio artigianale	**€4,5**
TIRAMISÙ CLASSICO	**€6**
TIRAMISÙ AI FRUTTI DI BOSCO	**€6**
PASTIERA NAPOLETANA (Tradizione autentica partenopea, simbolo della pasticceria napoletana)	**€6,5**
SORBETTO AL LIMONE ALCOLICO al cucchiaio artigianale	**€7**
DESSERT DELLO CHEF dessert del giorno	**€7**
BABÀ ROOM babà della babberia più premiata al mondo	**€8**

ALCUNI DEI NOSTRI PIATTI POSSONO CONTENERE ALLERGENI. PER QUALSIASI INFORMAZIONE DETTAGLIATA, IL NOSTRO PERSONALE È A VOSTRA DISPOSIZIONE.

Glutine (cereali contenenti glutine) | Crostacei | Uova | Pesce | Arachidi | Soia | Latte e derivati (lattosio) | Frutta a guscio | Sedano | Senape | Semi di sesamo | Anidride solforosa e solfiti | Lupini | Molluschi

Nanà

HOSTERIA

★★★★★

CUCINA DI TERRA & MARE

“Ignis et passio ars et gustus”