



TAVERNA DEL CAPITANO

NERANO REVOLUTION

La vostra mente se ha creato connessioni di senso con parole come cambiamento, innovazione, rinnovamento, trasformazione...forse qualcosa di azzeccato c'è...ma non tutto!

Ci arriveremo tra qualche riga.

La scelta del termine "rivoluzione", in questo caso infatti, afferisce anzitutto al senso che acquisisce in ambito scientifico: il movimento di un corpo intorno a un altro corpo, il moto di un corpo celeste intorno al suo centro di gravitazione.

Un modo per parafrasare quell'amorevole, appassionato, allegro, ultradecennale, moto perpetuo che la nostra famiglia, oggi alla terza generazione con Matteo in cucina accanto ad Alfonso e Federica in sala al fianco di Mariella e Claudio, continua a fare intorno alla sua stella polare, per riuscire a carpime e interpretarne costantemente ogni espressione: Nerano, con le eccellenze ittiche del suo mare e quelle agroalimentari della sua terra rigogliosa.

Oggi più che mai, contaminazioni dal mondo e slanci creativi inediti incontrano la nostra idea di cucina sostenibile, etica, perché si sforza di sostenere un'economia virtuosamente circolare, capace di valorizzare e preservare i patrimoni ittici e agroalimentari locali.

Un'idea di cucina attivista perché al centro non mette semplicisticamente la creatività del cuoco ma Agostino, con il suo pesce, pescato all'alba d'ogni mattino al largo di Nerano; Peppe, con i suoi limoni e agrumi biologici, coltivati all'ombra dei tradizionali terrazzamenti; Antonio, con il suo olio biologico, nato da un uliveto a picco sul mare; Benedetto, con i suoi formaggi fatti a mano, solo con il latte delle sue cinquanta mucche, libere di pascolare; Claudio, con i suoi frutti, ortaggi e legumi biologici, irrorati dalla salsedine che sale dal vicino mare.

Un'idea di cucina in cui c'è il tempo e lo spazio.

Il rincorrersi delle stagioni, il passeggiare tra i campi, l'andare per mare.

Ci sono le esperienze in giro per il mondo come Ambasciatori italiani del Gusto.

C'è la memoria e la contemporaneità tesa al futuro.

Un profondo senso di rispetto.

Alfonso e Matteo Caputo



TAVERNA DEL CAPITANO

MENU DEGUSTAZIONE

NERANO REVOLUTION

- BENVENUTO DELLO CHEF -

IL TONNO

peperone, pomodoro San Marzano e basilico.

IL GAMBERO ROSSO DEL MEDITERRANEO

scottato con sedano rapa.

LA SEPPIA

cotta alla brace.

LA RICCIOLA

lattuga di mare, sedano e pesca percoca.

IL MISCHIATO POTENTE DI GRAGNANO

con sugo di scorfano, mandorle e cozze disidratate.

IL "FOLLOVIELLO" DI CERNIA SUI CARBONI

uvetta, zucchine e menta, limone salato e salsa di cernia.

IL MAIALINO NERO CASERTANO

amarene e anemone di mare.

- P R E - D E S S E R T -

COCCO IN COSTIERA

agrumi e cocco.

- P I C C O L A P A S T I C C E R I A -

180€

ABBINAMENTO DI OTTO CALICI 100€

un percorso di vini selezionato dal
sommelier.

I menù degustazione verranno realizzati per l'intero tavolo.
Per prenotazioni maggiori di 4 persone, per via della complessità dei menù non sarà
possibile scegliere alla carta, ma sarà servito un menù degustazione.



TAVERNA DEL CAPITANO

ONORA L'ARAGOSTA DE LI GALLI

Abbiamo sempre amato il mare e la pesca.

Abbiamo sempre rispettato il mare, il mare che bagna questa terra, meravigliosa e fertile.

Da sempre, da quando ero un ragazzino, appena posso, vado a pesca, con mio figlio

Matteo o con il mio amico Agostino: uno dei pochissimi, veri, pescatori rimasti attivi a Nerano, l'unico dal quale mi rifornisco garantendogli di acquistare ogni giorno tutto il suo pescato.

Dal primo giorno ai fornelli, non ho fatto altro che provare a raccontare anzitutto questa irrefrenabile passione per la pesca, la storia e la cultura ittica locale, la vita dei pescatori di Nerano.

Nei miei piatti ci sono il palamito, i calamari del golfo, la murena, la triglia, lo scorfano, il dentice imperiale...l'aragosta!

Pescata da Agostino a largo de Li Galli, il mitico arcipelago di isolotti il cui mare incontaminato è ancora molto pescoso proprio del più celebrato tra i crostacei.

MENU DEGUSTAZIONE LI GALLI

- BENVENUTO DELLO CHEF -

CRUDA

SUI CARBONI

LA PASTA

COTTA SU FOGLIA DI FICO

- PRE-DESSERT -

- PICCOLA PASTICCERIA -

200€

ABBINAMENTO DI 3 CALICI DI CHAMPAGNE 150€
un percorso di vini selezionato dal sommelier.

I menù degustazione verranno realizzati per l'intero tavolo.
Per prenotazioni maggiori di 4 persone, per via della complessità dei menù non sarà possibile scegliere alla carta, ma sarà servito un menù degustazione.

1967 - 2024



TAVERNA DEL CAPITANO

PER COMINCIARE

IL TONNO

peperone, pomodoro San Marzano e basilico.

IL GAMBERO ROSSO DEL MEDITERRANEO

scottato con sedano rapa.

LA PASSEGGIATA NELL'ORTO DELLA COSTIERA
verdure grigliate, olio extra vergine di oliva DOP.

I PRIMI

GLI SPAGHETTI ALLA NERANO

zucchini, formaggi locali e basilico.

IL MISCHIATO POTENTE DI GRAGNANO

con sugo di scorfano, mandorle e cozze disidratate.

LO SPAGHETTINO AL LIMONE

con ragù di aragosta.



TAVERNA DEL CAPITANO

I SECONDI

IL "FOLLOVIELLO" DI CERNIA SUI CARBONI
uvetta, zucchine e menta, limone salato e salsa di cernia.

LA RICCIOLA
lattuga di mare, sedano e pesca percoca.

IL VITELLONE BIANCO MARCHIGIANO ALLA BRACE
salsa al lemongrass e barbabietola.

IL MAIALINO NERO CASERTANO
amarene e anemone di mare.

LE GHIOTTONERIE

"L'ORO DI NAPOLI"
crema di pastiera e salsa al maracuja.

COCCO IN COSTIERA
agrumi e cocco.

PANE, NOCCIOLA E CIOCCOLATO
croccante alle nocciole, cremoso al cioccolato, gelato al pane.

La scelta alla carta prevede:
tre portate compreso il dolce 120€
cinque portate compreso il dolce 150€

Un'accurata selezione di formaggi è disponibile su Vostra richiesta a 7€ al pezzo.

Per prenotazioni maggiori di quattro persone, per via della complessità dei menù non sarà possibile scegliere alla carta, ma sarà servito un menù degustazione.



T A V E R N A D E L C A P I T A N O

DAL 1967 TAVERNA DEL CAPITANO

Chef e proprietario: Alfonso Caputo

Chef: Matteo Caputo

Sous Chef: Niccolò Salvemini

Sommelier e proprietaria: Mariella Caputo

Maitre: Claudio Di Mauro

Assistant maitre: Federica Di Mauro

Sommelier: Giacomo Gargiulo

Front Desk manager: Federica Ardiri

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio. Le materie prime sono soggette a variazioni in base agli arrivi giornalieri e possono essere surgelate o congelate.

AVVISO IMPORTANTE

Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze, informaci e ti indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni.