



TAVERNA DEL CAPITANO

IMPARO A NUOTARE

Tra quello che so e quello che cerco

Sono cresciuto qui.
Tra il mare e la cucina.

Ho imparato a guardare.
Prima ancora di capire.

Guardando lui.

Mio padre Alfonso.
I suoi gesti.
Il modo in cui rispettava quello che arrivava.

Il mare cambia ogni giorno.
Non è mai uguale.
E io non posso esserlo.

Prendo quello che ho ricevuto.
Non per conservarlo.
Ma per continuare a farlo vivere.

Lo rispetto.
Lo ascolto.
E poi provo a farlo mio.

A volte è preciso.
A volte è istintivo.
A volte è gioco.

A volte è profondità.

Ma dentro, c'è sempre una traccia.

Imparo a nuotare.
Nel mare di oggi.
Nel mio mare.

Matteo Caputo
Chef

Alfonso Caputo
Executive chef



TAVERNA DEL CAPITANO

MENU DEGUSTAZIONE

IMPARO A NUOTARE

- BENVENUTO DELLO CHEF -

LA MAZZANCOLLA

cruda e cotta, pomodoro, fragola e mandorle.

IL CALAMARO DEL GOLFO

mozzarella di bufala campana e melissa.

LA RICCIOLA

piselli alla brace, menta e bottarga.

GLI SCUNCIGLI (murici di mare)

alle erbe mediterranee, pane allo yogurt.

I TUBETTI DI GRAGNANO

con fagioli cannellini, polpo e finocchio marino.

IL NASELLO DEL MEDITERRANEO

mandarino, burro e alici.

AGNELLO LATAUDA

rabarbaro e riduzione di mirto selvatico.

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

RICOTTA E PERE

karkadè e capperi.

- 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 LIMONE

- 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 - 2026



TAVERNA DEL CAPITANO

PER COMINCIARE

LA MAZZANCOLLA

cruda e cotta, pomodoro, fragola e mandorle.

IL CALAMARO DEL GOLFO

mozzarella di bufala campana e melissa.

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.

I TUBETTI DI GRAGNANO

con fagioli cannellini, polpo e finocchio marino.

LO SPAGHETTINO AL LIMONE

con ragù di aragosta.



TAVERNA DEL CAPITANO

I SECONDI

IL "FOLLOVIELLO" DI CERNIA SUI CARBONI
uvetta, asparagi, limone salato, salsa di cernia.

IL NASELLO DEL MEDITERRANEO
mandarino, burro e alici.

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

AGNELLO LATICAUDA
rabarbaro e riduzione di mirto selvatico.

LE GHIOTTONERIE

RICOTTA E PERE
karkadè e capperi.

BANANA
cocco montato, sedano rapa e cardamomo.

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

D A L 1 9 6 7 T A V E R N A D E L C A P I T A N O

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

Chef de rang: Filomena Fiorillo

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.