NAUT IN CLUB

Ogni esperienza nasce nel momento in cui varcate il nostro ingresso.

Un percorso che attraversa i confini delicati tra tradizione e innovazione, alla ricerca del bello, del buono e dell'autentico.

Crediamo che i sapori, come i profumi e le immagini che restano nella memoria, debbano essere sinceri per poter emozionare.
Per questo scegliamo sostenibilità, materiali naturali e materie prime che raccontano il territorio.

Le nostre proposte seguono il ritmo delle stagioni, perché freschezza e verità del gusto sono inseparabili.
Ci piace metterci in discussione, evitare la banalità, esplorare con equilibrio, ricerca e originalità.

E se la cucina è una scienza che diventa arte, per noi è la brigata a trasformarla tale.
Nessun capitano è grande senza una ciurma appassionata e capace.

Buon viaggio

*prodotto sottoposto a trattamento termico

NAUT IN CLUB

Polpo

(Polpo verace, pestato di patate, crumble di olive, pioggia di stracciatella) *

-19

Tonno Rosso

(Tartar di tonno rosso mare nostrum, datterino confit, salsa yogurt al tabasco, carpaccio di porcini, crumble di olive taggiasche) *

-22

Sottobosco Marino

(Zuppetta di castagne, porcini scottati, cozze di profondità a frutto netto) *

-23

Il Nostro Crudo

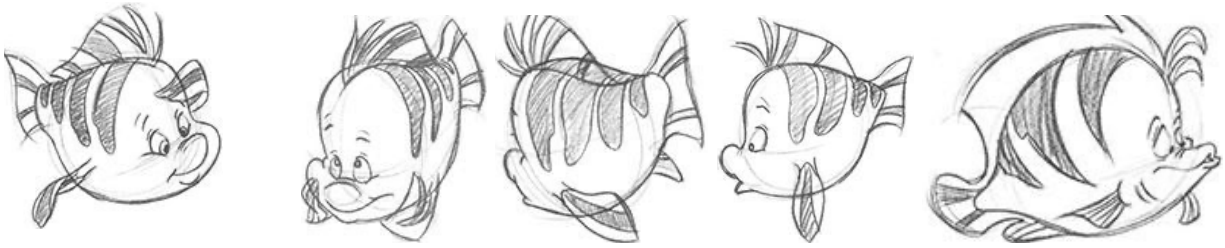
(Scampo Irlanda, gambero rosso Mazara, ostrica Fin de Claire, tris di sashimi, tartar) *

-35

Tempura

(Fiore di zucca pastellato, nudo e crudo di gambero rosso Mazara, tartufo uncinato di Norcia I.G.P., latte di bufala) *

-25



*prodotto sottoposto a trattamento termico

NAUT IN CLUB

Spaghettone

(Spaghettone fresco acqua e farina, vongole veraci di Goro, lupini locali, prezzemolo)
-20

Caramelle

(Caramelle home made ripiene di patata e ricciola, morbido di zucca,
fonduta di gorgonzola, crumble di anacardi) *
-25

Risotto

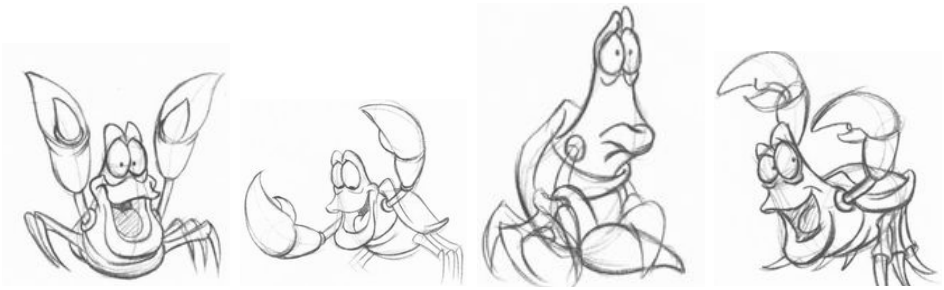
(Riso Acquerello, estratto e tartare di gambero rosso, burro al lime,
liquido di stracciatella, tartufo estivo, polvere di prezzemolo arso) *
-24

Pacchero

(Pacchero all'uovo, nudo di astice, il suo fondo, datterini in doppia consistenza,
estratto di basilico, polvere di aglio nero) *
-32

Pepite

(Gnocchetti di patate hand made, ragù di polpo verace, latte di bufala, riduzione di primitivo) *
-23



*prodotto sottoposto a trattamento termico

NAUT IN CLUB

Frittura di Mare

(Calamari e gamberi croccanti in tre farine, maionese al lime) *

-24

Crispy Tuna

(Tonno rosso pinna gialla, panatura al pane panko, cavolo viola in osmosi di lampone, crema di patate agli agrumi, maio al passionfruit) *

-24

La Grigliata Nautin

(Scampi, mazzancolle, taglio darna di pescato locale, petali di calamaro, pesto di pomodori confit, chips di mais) *

-28

La Zuppa

(Zuppa di crostacei e pescato di cattura) *

- 28

Pescato di cattura

(Soggetto a disponibilità di mercato) * -9/hg

	cereali	crostacei	uova	pesce	arachidi	soia	latte e derivati	frutta a guscio	sedano	senape	sesamo	solfiti	lupini	molluschi
POLPO	x						x							x
TONNO ROSSO				x			x							
SOTTOBOSCO									x			x		x
IL NOSTRO CRUDO		x		x								x		x
TEMPURA	x	x	x				x					x		
SPAGHETTONE	x													x
CARAMELLE	x		x	x	x	x	x	x	x		x			
RISOTTO		x					x					x		
PACCHERO	x	x	x				x		x			x		
PEPITE	x		x				x	x	x			x		
FRITTURA DI MARE	x	x	x							x		x		x
CRISPY TUNA	x		x	x		x	x			x				
LA GRIGLIATA NAUTIN		x		x								x		x
LA ZUPPA	x	x		x	x	x			x			x		x
PESCATO DI CATTURA				x										



*prodotto sottoposto a trattamento termico

NAUT IN CLUB

SAL DE RISO
COSTA D'AMALFI

Delizia al limone Amalfitano

Pan di spagna, crema pasticcera al succo di limone
ricoperto con una salsa alle bucce di limone della Costiera Amalfitana IGP *
-10

Principessa

Pasta frolla alla vaniglia, cremoso al cioccolato al latte e lamponi, crema al cioccolato bianco
Lamponi e petali di rose *
-10

Rocher

Cremoso alla nocciola e gianduja, granella di nocciole *
-10

Dolce della Casa

-10

Frutta -10

*prodotto sottoposto a trattamento termico