



"Nel mondo nulla di grande è stato fatto senza passione"

Executive Chef Salvatore Iazzetta

Panna minerale naturale oligominerale - 3€
Firenze, Italia

San Pellegrino minerale naturale frizzante - 3€
Bergamo, Italia

Maxim's naturale oligominerale - 12€
Stia, Toscana

Maxim's frizzante oligominerale - 12€
Stia, Toscana

Evian minerale naturale - 7€
Evian-Lea Bains, Francia

Voss-artesian frizzante - 12€
Varnestrom, Norvegia

Voss-artesian naturale - 12€
Varnestrom, Norvegia

Filette minerale oligominerale - 7€
Guarcino, Frosinone

Filette minerale oligominerale frizzante - 7€
Guarcino, Frosinone

STREET FOOD

Bao di tonno - 8€
con tartare di tonno, burrata e pesto alla trapanese
(1-4-6-7-8-11)

Kebab di tonno - 8€
Kebab di tonno, salsa yogurt e mayo piccante
(1-3 -4-6-14)

Lobster roll - 12€
Astice, maionese al corallo e insalata coleslaw
(1-3 -4-7-8-11)

Alici del Cantabrico con pan brioche e burro - 22€
(1-4-7)

Caviale (20gr)
Siberian - 35€
Beluga - 85€
Oscietra - 45€

Fritturina di mare - 25€
Calamari e gamberi di Mazara con maionese lime e pepe
(1-2-3-4)

Tempura di Astice - 45€
Tocchetti di astice fritti con verdure di stagione e maionese al lime e pepe
(1-3-4-7-8-11)

Gamberi panko 5 pz - 25€
(1-2-3)

Bun al pastrami di Wagyu (2 pz)- 12€
Maionese alla senape e tartufo e cipolla croccante
(1-3-6-14)

Fiore di zucca (2 pz)- 12€ Fiore di zucca in tempura ripieno di ricotta, provola, dressing al basilico, crema di pomodorini confit
(1-3-7)

PROFUMO DI MARE

Il gran crudo del REAR - 45€
1 scampo, 1 gambero, 2 tartufi di mare, 3 ostriche

Scampi baia di Porcupine - 9€ al pz

Scampi reali baia di Porcupine - 22€ al pz

Gamberi XXL di Mazara - 12€ al pz

Tartufi di mare - 4€ al pz

Ostrica POGET - 7€ al pz

Ostrica REGAL OR - 9€ al pz

Ostrica TARBOURIECH - 9€ al pz

Tartare di salmone - 18€

Tartare di tonno Balfego' - 22€

Carpaccio dello Chef- 35€

Tagliatella di calamaro - 25€

Tagliatella di calamaro, lardo, crema di piselli arrostiti al jospier, bottarga e finger lime
(4-7)

Tiepido di mare - 25€

Calamari, seppie, polpo e gamberi di Mazara in umido con salsa al limone, patate e puntarelle
(2-4-7-11-13)

Scampo in scapece - 25€

Scampo reale Baia Porcupine, crema di zucchine alla scapece, zuccina marinata in salsa di soia e aceto di shiso, fiori di zucca in tempura e caviale di mojito
(1-2-4-6-7-11)

Soute di frutti di mare - 30€

con il suo sughetto e crostini di pane
(13)

La catalana di Astice - 45 €

Carote, pomodorini, patate, sedano, radicchio, cipolla, maionese, lime e pepe
(2-3-6-9-11-13)

La catalana di Crostacei (min. 2 persone) 120€

Astice, King crab, scampi, gamberi di Mazara, Carote, pomodorini, patate, sedano, radicchio, cipolla, maionese, lime e pepe

di Aragosta 18€| hg

di King Crab 20€| hg

di Astice blu 12€| hg

(2-4-9-11)

Tagliata di pomodori di Sorrento - 16€

con sale Maldon, basilico e mozzarella di bufala

(7)

Tortino di parmigiana di melanzane - 16€

con crema di pomodoro San Marzano e spuma al pecorino

(1-7)

Tartare di filetto di Black Angus 250gr- 35€

Sale maldon, pepe e maionese alla senape, tartufo e puntarelle

(3-11)

PRIMI PIATTI

Spaghettone - Linguine

Di aragosta - 18€ | hg

Di king crab - 20€ | hg

Di astice blu - 12€ | hg

Di scampi - 25€

(4-11)

Capelli d'angelo - 30 €

Burro, lime e gamberi di Mazara

(1-7-13)

Spaghettone ai frutti di mare - 30 €

(1-13)

Ditalini - 25€

Cacio e pepe, fiori di zucca, cozze e salsa di prezzemolo

(1-7-13)

La nostra zuppa di pesce con la sua pasta (min. 2 persone) - 120€

Calamario, carpaccio di capasanta, polipo, seppie, vongole, taratufi, cozze, gambero rosso di Mazara, pescato del giorno, crostini di pane

(1-2-4-9-11-13)

Spaghettone DOP - 16€

Spaghettone al pomodoro San Marzano DOP

(1)

Gnocco alla sorrentina - 22€

Gnocco di patate ripieno di provola e basilico, salsa ai tre pomodori, polvere di pomodoro confit

(1-7)

Linguina alla nerano - 22€

zucchine, basilico e provolone del monaco

(1-7)

Dalla brace

Trancio di pescato del giorno - 25€

con spuma di patate allo zafferano, misticanza all'aceto di lampone

Pescato del giorno

a seconda della disponibilità - -- | hg

di astice blu - 12€ | hg

di aragosta - 18 € | hg

di scampi reali baia porcupine al pz -22€

di gamberi di Mazara XXL al pz- 12€

Chela di King crab - 20€ | hg

con mayo allo yuzu accompagnata da english muffin e burro della Normandia

Molluschi alla brace (al pz)

Ostriche - 7€

Tartufi di mare - 4€

Cozze - 2€ / 4 Pezzi

Cannolicchi - 2€ /2 Pezzi

Black Angus Aberdeen selezione REAR

accompagnato da contorni di stagione

Costata - 9.5€ | hg

T-bone - 10.5€ | hg

Filetto Black Angus selezione REAR - 35€

accompagnato da contorni di stagione

Filetto di Wagyu Giapponese - 55€ | hg

accompagnato da contorni di stagione

SECONDI PIATTI

DOLCI

Millefoglie tradizionale - 15€

Con chantilly, salsa alle fragoline e gelato al fior di latte
(1-3-7-8)

Luna di cioccolato- 15€

Vortice di Namelaka fondente, pere, noci, cubi di miele e olio d'oliva
(8)

Babà -12€

Con chantilly, gelée al lampone e sorbetto al lampone
(1-3-7-8)

Tiramisù -12€

Crema al mascarpone, interno alla mandorla, gelato al caffè bianco
e salsa di caramello all'aceto balsamico
(1-3-7-8)

Torna a Surriento - 15€

Limone, polvere al cacao e limone, gelato all'olio di oliva e cialda al cacao
(1-3-7-8)

Fior di fragola- 15€

Namelaka bianca, mousse alla fragola, gelato allo yuzu, meringa con polvere di
lampone e gel di fragola e prosecco
(1-3-7-8)

Frutta di stagione - 9.50€

GELATI

Pistacchio - 12€

Nocciola - 12€

Caramello - 12€

Cioccolato - 12€

Vaniglia - 12€

Fior di latte - 12€

Caffè bianco - 12€

(1-3-5-7)

SORBETTI

Lampone - 12€

Limone - 12€

Fragoline - 12€

Yuzu - 12€

(1-3-5-7)

ALLERGENI REG UE 1169\20

1. glutine
2. crostacei
3. uova
4. pesce
5. arachidi
6. soia
7. latte
8. frutta a guscio
9. sedano
10. semi di sesamo
11. anidride solforosa e solfiti
12. lupini
13. molluschi
14. senape

REAR ROOFTOP
SS 7 bis km 50
80035
Nola (na)
+39 333 211 1322
www.roworldexperience.com

