

RISTORANTE NESIS

**la cucina di mare
come filosofia**



**IL
NOSTRO
MENÙ**

**Nasciamo nel 1979,
testimoni della cucina
della Costiera e di
Amalfi.**

**Crediamo in una
cucina vera,
di ingrediente,
che racconti
quella terra
e quelle tradizioni.**

**Gli arrivi
sono giornalieri,
con rigorosa selezione
delle nostre
materie prime.**

**Tutto il personale
è a vostra disposizione
per una grande
esperienza a tavola.
Benvenuti.**

ANTIPASTI

IL PESCE CRUDO

Cruditée mista *A, B* • 30

Tartare di tonno *A* • 20

Tartare di gamberi rossi *B* • 25

Tonno, patata bologna, emulsione *A* • 20

Agrette di scampi e gamberi rossi *B* • 30

Ostriche *cocollos* *G* • 4 cad.

Ostriche *muirgen* *G* • 4 cad.

IL PESCE COTTO

Polpo alla luciana *G* • 20

Purea di fave e polpo *G* • 22

Gamberi con burrata e crema di peperoni *B, E* • 25

Patata Bologna, capesante croccanti, bufala *A, E, G* • 26

Granchio nuotatore con porcino croccante *B* • 26

PRIMI PIATTI

Paccheri al riccio di mare e scampi *A, B, G* • 22

Ravioli con ricotta e scampi *A, B, C, E* • 22

Calamari & Calamari *A, G* • 20

Spaghettoni *a' pesc fujut* *A, D* • 20

Risotto con porcino e gambero rosso *E, G* • 25

min 2 pax

SECONDI PIATTI

San Pietro alla mediterranea *A, C, D* • 28

Filetto di rombo al forno con contorno di stagione *D* • 28

Branzino o pescato del giorno al sale *D* • 30 p.p.

(min. 2 pax)

Cous cous con guazzetto di calamari *A, G* • 26

Tempura di Black Cod *A, C, D* • 26

DESSERT

Dolci di giornata *A, E, F* • 8 / 9
Sorbetti di giornata • 7

*Il nostro staff sarà lieto di illustrarvi
le preparazioni del giorno.*

Elenco allergeni

Ai sensi del Reg. UE 1169/11, D.Lgs. 109/92, 88/09 e s.m.l.

A Cereali contenenti glutine e prodotti derivati

B Crostacei e prodotti derivati

C Uova e prodotti derivati

D Pesce e prodotti derivati

E Latte e prodotti derivati

F Frutta a guscio e prodotti derivati

G Molluschi e prodotti derivati

CARTA DEI VINI

**SPUMANTI
NAZIONALI E
CHAMPAGNE**

Spumanti Nazionali

Trentodoc Siris - Gaierhof € 36
Trentodoc Siris Rosé - Gaierhof € 37
Trentodoc Millesimato 2018 - Maso Poli € 50
Giulio Ferrari 2008 - Ferrari € 280
Trentodoc Brut 2018 - Hofstatter € 55
Blanc de Blancs - Castello Bonomi € 35
Cruperdu 2020 - Castello Bonomi € 42
Saten 2021 - Castello Bonomi € 42
Rosé 2021 - Castello Bonomi € 46
Brut Nature 2018 - Castello Bonomi € 50
Riserva Lucrezia 2009 - Castello Bonomi € 90
Riserva Lucrezia 2011 - Castello Bonomi € 90
Riserva Lucrezia Magnum 2008 - Castello Bonomi € 180
Farfalla Blanc de Noirs - Ballabio € 40
Grand Cuvée 2015 - D'Araprì € 46
Prosecco Millesimato Brut - Bosco del Merlo € 22
Prosecco Millesimato Rosé Brut - Bosco del Merlo € 26

Champagne

Brut Origine - Etienne Oudart € 65
Millesime 2019 - Liebàrt Tournant € 70
Eloge du Terroir - J.M. Gobillard € 80
Cordon Bleu Brut - De Venoge € 80
Brut Réflexion - Lallier € 75
Blanc de Noirs - Lallier € 95
Millésime 2014 - Lallier € 130
Loridon Blanc de Blancs - Lallier € 160
Les Sous Blanc de Noirs - Lallier € 160
Ouvrage Grand Cru - Lallier € 160
Brut Classic - Deutz € 86
Tradition - Thill € 80
Brut Tradition - Gaston Chiquet € 78
Brut Insolent - Gaston Chiquet € 78
Brut Classique - Aubry € 75
Blanc de Blancs Non Dosé - Rocourt € 80
Blanc de Meunier Nature - André Heucq € 120
L'Esquisse - Famille Mousse € 90
Heri Hodie - Roger Coulon € 95
L'Homée - Roger Coulon € 120
Gran Rosé - Gosset € 120
Grand Cru Brut Nature 2012 - Bourmault € 130

Cumieres - Georges Laval € 170
L'aphrodisiaque - David Leclapart € 300
747 - Jacquesson € 110
740 DT - Jacquesson € 200
Initial - Jacques Selosse € 550
Substance - Jacques Selosse € 1400
Precieuses Parcelles Bouzy Grand Cru 2007 -
- Duval-Leroy € 160
Blanc de Blanc 2008 - Duval-Lereoy € 120
Brut Tradition - Elgy-Ouriet € 170
Les Premices - Egly-Ouriet € 120
Rosé - Egly-Ouriet € 220
Special Cuvée - Bollinger € 100
La Grande Année 2015 - Bollinger € 190
La Grande Année Rosé 2014 - Bollinger € 280
PN AYC 2019 - Bollinger € 170
PN TX 2020 - Bollinger € 170
R.D. 2008 - Bollinger € 480
Vieilles Vignes Francaises 2008 - Bollinger € 3200
Vieilles Vignes Francaises 2012 - Bollinger € 2300
Vieilles Vignes Francaises 2013 - Bollinger € 2300
Vieilles Vignes Francaises 2014 - Bollinger € 2300
Vieilles Vignes Francaises 2016 - Bollinger € 2300
La Cote Aux Enfants 2012 - Bollinger € 1900
La Cote Aux Enfants 2013 - Bollinger € 1800
La Cote Aux Enfants 2014 - Bollinger € 1800
La Cote Aux Enfants 2015 - Bollinger € 1800

"Dans un premier temps..." - Dhondt-Grellet € 120

Les Terres Fines - Dhondt-Grellet € 170

Brut Zero - Miniere F&R € 110

La Vigne à Alfred 2017 - Miniere F&R € 160

Grand Brut - Perrier-Jouet € 100

Blanc de Blancs - Perrier-Jouet € 130

Belle Epoque 2014 - Perrier-Jouet € 280

Brut Réserve - Heidsieck € 87

Brut Réserve Magnum - Heidsieck € 190

Rosé Réserve - Heidsieck € 110

Blanc de Millenaires 2006 - Heidsieck € 320

Grande Cuvée ed. 172 - Krug € 350

Dom Perignon 2013 - Dom Perignon € 300

Les quatre terroirs - Pertois-Moriset € 115

Royal Réserve - Philipponnat € 82

Non Dosé - Philipponnat € 82

Cuvée Speciale M.I. - Philipponnat € 110

Clos des Goisses 2012 - Philipponnat € 320

**VINI
BIANCHI
ITALIANI**

Trentino-Alto Adige

Gewurztraminer Lafoa 2022- Colterenzio € 44

Sauvignon Lafoa 2022 - Colterenzio € 48

Chardonnay Lafoa 2022 - Colterenzio € 48

Chardonnay Sanct Valentin 2021 - St. Michael

Eppan € 42

Sauvignon Sanct Valentin 2022 - St. Michael

Eppan € 42

Nosiola 2024 - Maso Poli € 28

Gewurztraminer Kolbenhof 2021 - Hofstatter € 48

Sauvignon Oberkerschbaum 2021 - Hofstatter € 48

Pinot Bianco Vigna San Michele 2021 - Hofstatter € 48

Riesling Aristos 2022 - Cantina Valle Isarco € 40

Terlaner 2019 - Leya € 48

Sauvignon 2022 - Girlan € 38

Chardonnay Flora 2021 - Girlan € 44

Pinot Bianco Platt 2022 - Girlan € 36

Dolomiti IGT 2021 - Baron Widmann € 36

Sauvignon 2021 - Baron Widmann € 36

Gewurztraminer 2022 - Baron Widmann € 44

Pinot Bianco 2022 - Baron Widmann € 36

Valle d'Aosta

Gewurztraminer 2019 - Lo Triolet € 36
Chambave Muscat - La Crotta di Vegneron € 30

Friuli Venezia Giulia

Sauvignon 2024 - Bosco del Merlo € 32
Ribolla Gialla 2023 - Bosco del Merlo € 28
Friulano 2024 - Bosco del Merlo € 30
Gewurztraminer 2023 - Bosco del Merlo € 28
Pinot Grigio 2024 - Bosco del Merlo € 30
Pinot Grigio Rosé 2024 - Bosco del Merlo € 30
Ronco delle Mele 2013 - Venica& Venica € 110
Sauvignon Extempore 2018 - Venica& Venica € 85
Ronco delle Mele 2023 - Venica& Venica € 55
Ronco delle Cime 2024 - Venica& Venica € 45
Ronco del Cerò 2023 - Venica& Venica € 42
Pinot Grigio Jesera 2021 - Venica& Venica € 38
Malvasia Petris 2022 - Venica& Venica € 38
Ronco delle Mele Mg. 2021 - Venica& Venica € 130

Gris 2021 - Lis Neris € 45
Jurosa 2020 - Lis Neris € 45
Picol 2021 - Lis Neris € 45
Confini 2015 - Lis Neris € 52
Collio Bianco Jelka 2017 - Picech € 60
Malvasia 2021 - Picech € 40
Friulano Athena 2019 - Picech € 58
Friulano No Name 2020 - Vigne di Zamò € 36
Bora 2016 - Kante € 70
Bora 2018 - Kante € 70
Vitovska 2021 - Kante € 40
Sauvignon 2015 - Kante € 80
Sauvignon 2021 - Kante € 40
Chardonnay 2021 - Kante € 40
Malvasia 2022 - Skerk € 56
Vitovska 2022 - Skerk € 56
Slatnik 2018 - Radikon € 48
Sauvignon 2021 - Ronco del Gnemiz € 34
Friulano San Zuan 2021 - Ronco del Gnemiz € 46

Lombardia

Chardonnay Rivone 2020 - Cordero € 45

Piemonte

Roero Arneis 2022 - Fenocchio € 32
Riesling Era Ora 2020 - Borgogno € 40
Derthona 2023 - Viberti € 44
Derthona Lacrima del Bricco 2018 - Boveri € 46
Rossj Bass 2021 - Gaja € 110
Gaia & Rey 2016 - Gaja € 350
Gaia & Rey 2020 - Gaja € 340
Alteni di Brassica 2020 - Gaja € 150

Liguria

Pigato di Albenga 2023 - Massaretti € 32

Veneto

Lugana 2024 - Casa Lupo € 30

Marche

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Sup. 2023 -
Vignamato € 30

Castelli di Jesi Verdicchio Classico Riserva - Vignamato
€ 42

Toscana

Giovin Re Bolgheri Doc 2018 - Satta € 54
Montepepe 2017 - Montepepe € 42
Batàr 2008 - Querciabella € 200

Lazio

La Torre a Civitella 2022 - Mottura € 42

Umbria

Cervaro della Sala 2016 - Antinori € 110
Cervaro della Sala 2020 - Antinori € 100
Cervaro della Sala 2021 - Antinori € 100
Cervaro della Sala 2023 - Antinori € 100
Orvieto Classico Superiore 2023 - Antinori € 30
Conte della Vipera 2023 - Antinori € 60

Bramito Chardonnay 2022 - Antinori € 38
Vigna il Pino 2015 - Lungarotti € 42
Grechetto 2022 - Barberani € 36
Orvieto Cl. Superiore "Luigi e Giovanna" 2021 -
Barberani € 36

Abruzzo

Pecorino 2022 - Marramiero € 34
Trebiano "Anima" 2022 - Marramiero € 30
Trebiano 2020 - Valentini € 220

Sardegna

Vigna n'gena 2022 - Capichera € 50

Puglia

Pietrabilanca 2021 - Bocca di Lupo € 36
Chardonnay 2022 - Tormaresca € 30

Campania

Fiano Oinè 2019 - Scuotto € 45
Fiano di Avellino Sequenzha 2024 - Benito Ferrara € 40
Greco di Tufo Vigna Cicogna 2023 - Benito Ferrara € 46

Ravello 2023 - Marisa Cuomo € 36
Ravello 2024 - Marisa Cuomo € 36
Furore 2024 - Marisa Cuomo € 36
Fiorduva 2023 - Marisa Cuomo € 100
Fiano Costacielo 2021 - Lunarossa € 40
Fiano Costacielo 2022 - Lunarossa € 40

Calabria

Libera i sensi 2021 - Sergio Arcuri € 38
Il Marinetto rosato 2023 - Sergio Arcuri € 38

Sicilia

Grillo 2022 - Calì € 36
Cometa 2022 - Planeta € 42
Chardonnay 2022 - Planeta € 45
Maria Costanza Bianco 2022 - Milazzo € 38
Bianco Pomice 2021 - Castellaro € 40
Etna Bianco 2022 - Calcagno € 36
Etna Bianco Sup. "Primazappa" 2020 - Calcagno € 55
Passobianco 2019 - Passopisciaro € 42
Calderara Sottana 2021 - Tenuta delle terre Nere € 65

**VINI
ROSSI
ITALIANI**

Trentino Alto Adige

Pinot Nero Riserva 2021 - Laimburg € 45
Cabernet Sauvignon Lafoa 2015 - Colterenzio € 95
Lagrein Sigis Mundus 2012 - Colterenzio € 52
Pinot Nero 2014 - Elena Walch € 90
Pinot Nero Vigna Sant'Urbano 2014 - Hofstatter € 110
Pinot Nero Vigna Sant'Urbano 2018 - Hofstatter € 90

Friuli Venezia Giulia

Pinot Nero 2024 - Bosco del Merlo € 30
Merlot Riserva 2021 - Bosco del Merlo € 32
Cabernet Sauvignon 2023 - Bosco del Merlo € 28

Veneto

Malbec 2020 - Paladin € 38
La Poja 2003 - Allegrini € 150

Valpolicella Superiore 2011 - Romano Dal Forno € 200

Amarone 2013 - Romano Dal Forno € 650

Crosara 2018 - Maculan € 130

Fratta 2018 - Maculan € 100

Piemonte

Bogliona 2014 - Scarpa € 60

Barbera d'Alba Scarrone Vigna Vecchia 2017 -
Vietti € 76

Gattinara 2018 - Conterno € 85

Gattinara V. Valferana 2018 - Conterno € 150

Gattinara 2019 - Conterno € 85

Barolo 2003 - Conterno € 700

Barolo Cascina Francia 2006 - Conterno € 600

Barbera d'Alba Vigna Francia 2018 - Conterno € 85

Barbera d'Alba Vigna Francia Magnum 2018 -
Conterno € 190

Barolo Francia 2016 - Conterno € 500

Barolo Francia 2016 Magnum - Conterno € 1200

Barolo Francia 2017 - Conterno € 450

Barolo Francia 2018 - Conterno € 430

Barolo Francia 2017 Magnum - Conterno € 1000

Barolo Francia 2018 Magnum - Conterno € 1000

Barolo Monfortino 2014 - Conterno € 1800

Barolo Monfortino Magnum 2014 - Conterno € 4000

Barolo Monfortino 2015 - Conterno € 1800

Barolo Monfortino Magnum 2015 - Conterno € 4000

Barolo Arione 2018 - Conterno € 280

Barolo Arione 2015 Jeroboam - Conterno € 1850

Barbaresco 2017 - Gaja € 320
Barbaresco 2019 - Gaja € 300
Sperss 2018 - Gaja € 600
Darmagi 2016 - Gaja € 295
Barolo Conteisa 2015 - Gaja € 320
Barolo Conteisa 2018 - Gaja € 320

Lombardia

Maurizio Zanella 2008 - Cà del Bosco € 120

Toscana

La Ricolma 2021 - Fattoria San Giusto
a Rentennano € 200
Percarlo 2020 - Fattoria San Giusto
a Rentennano € 150
Percarlo 2016 Magnum - Fattoria San Giusto a
Rentennano € 520
Chianti Classico 2022 - Fattoria Castelvechi € 34
Chianti Cl. Riserva 2019 - Fattoria Castelvechi € 45
Tignanello 2015 - Antinori € 280
Tignanello 2020 - Antinori € 250
Tignanello 2021 - Antinori € 250

Guado al tasso 2005 - Antinori € 250
Poggio alle Nane 2020 - Antinori € 95
Poggio alle Nane 2022 - Antinori € 95
Solaia 2019 - Antinori € 500
Solaia 2020 - Antinori € 500
Montevertine 2015 - Montevertine € 120
Montevertine 2019 - Montevertine € 100
Montevertine 2020 - Montevertine € 100
Montevertine 2021 - Montevertine € 100
Le Pergole Torte 2015 - Montevertine € 500
Le Pergole Torte 2016 - Montevertine € 500
Le Pergole Torte 2018 - Montevertine € 450
Le Pergole Torte 2019 - Montevertine € 450
Le Pergole Torte 2020 - Montevertine € 450
Le Pergole Torte Magnum 2018 - Montevertine € 900
Le Stanze 2004 - Poliziano € 75
50&50 2015 - Avignonesi & Capannelle € 160

Sassicaia Magnum 2017 - Marchesi Incisa della
Rocchetta € 1200

Sassicaia Magnum 2019 - Marchesi Incisa della
Rocchetta € 1200

Sassicaia Magnum 2020 - Marchesi Incisa della
Rocchetta € 1200

Sassicaia 2015 - Marchesi Incisa della Rocchetta € 750

Sassicaia 2019 - Marchesi Incisa della Rocchetta € 450

Sassicaia 2021 - Marchesi Incisa della Rocchetta € 430

Palazzi 2019 - Tenuta di Trinoro € 300

Tenuta di Trinoro 2015 - Tenuta di Trinoro € 520

Tenuta di Trinoro 2019 - Tenuta di Trinoro € 500

Sammarco 2004 - Castello dei Rampolla € 150

D'Alceo 2004 - Castello dei Rampolla € 200

Cepparello 2004 - Isole e Olena € 240

Castello del Terriccio 2008 - Castello del Terriccio € 140

Umbria

Sagrantino "25 Anni" 2003 - Arnaldo Caprai € 130

Abruzzo

Incanto 2020 - Marramiero € 32

Inferi 2019 - Marramiero € 45

Sardegna

Turriga 2015 - Argiolas € 150
Ciu Russu 2022 - U Tabarka € 34

Campania

Furore Rosso Riserva 2019 - Marisa Cuomo € 75
Furore Rosso Riserva 2020 - Marisa Cuomo € 75
Montevetrano 2004 - Montevetrano € 70
Terra di Lavoro 2020 - Fattoria Galardi € 85

Puglia

Bocca di Lupo 2019 - Bocca di Lupo € 75

Sicilia

Frappato 2020 - Calì € 36
Arcuria Rosso 2015 - Graci € 58
Feudo di Mezzo 2018 - Graci € 58

**IN GIRO
PER IL
MONDO**

FRANCIA

Borgogna - Vini bianchi

Chablis

Chablis 2022 - Duplessis € 60
Chablis 1er Cru Vaillon 2018 - Duplessis € 85
Chablis Grand Cru Les Clos 2020 € 150

Cote d'Or

Bourgogne AOC 2023 - Domaine de la Vougeraie € 60
Santenay 2021 - Foquerand € 65
Beaune Clos des Mouches 1er Cru 2022 -
Chanson Père & fils € 170
Bourgogne 2017 - Leroy € 380
Puligny Montrachet 2022
- Domaine de la Vougeraie € 150
Puligny Montrachet 2023
- Domaine de la Vougeraie € 150
Vougeot Clos du Prieure 2022 - Domaine de la
Vougeraie € 170
Vougeot 1er Cru Le Clos Blanc de Vougeot 2022 -
Domaine de la Vougeraie € 260
Charlemagne Grand Cru 2021 - Domaine de la
Vougeraie € 370

Meursault 2020 - Jean Chartron € 170
Puligny-Montrachet - Jean Chartron € 170
Chassagne-Montrachet - Jean Chartron € 170
Bourgogne Blanc Cote d'Or 2022 - Michelot € 65
Meursault 2022 - Michelot € 140
Mersault Les Narvaux 2022 - Michelot € 180
Meursault 1er Cru Charmes 2022 - Michelot € 240
Meursault Les Tillets 2019 - Patrick Javillier € 160
Puligny-Montrachet 1er Cru Le Folatières 2020 -
Domaine Philippe Chavy € 200

Borgogna – Vini rossi

Bourgogne Rouge AOC 2022 - Domaine de la
Vougeraie € 60
Savigny Les Beaune 2020 - Louis Chenu € 70
Morey-St. Denis 2022 - Amiot et Fils € 130
Morey-St. Denis 1er Cru Mont Luisant 2020 -
A. Verdet € 200

Valle del Rodano

Saint Joseph Blanc 2020 - Bernard Grippa € 75
Saint Joseph Rouge 2021 - Bernard Grippa € 85
Condrieu 2023 - Domaine Chene € 70

Languadoca-Rossiglione

Saint Guilhem le Désert Mas de Daumas Gassac Blanc
2017 - Mas de Daumas Gassac € 85

Alsazia

Gewurztraminer Reserve 2016 - Fernand Engel € 40
Riesling 390 Anniversaire 2016 - Trimbach € 60

Loira

Sancerre La Baronne 2022 - Bernard Fleuriet € 70

Baron de L 2019 - Baron de Ladoucette € 110

Bordeaux - Vini bianchi

Pessac-Leognan 2019 - Chateau La Liuvière € 85

Bordeaux - Vini rossi

Alter Ego 2014 - Chateaux Palmer € 170

GERMANIA

Herrenberg Riesling 2015 - Schlosskellerei

C. Von Schubert € 60

Riesling Spatlese Krettnacher Alte Reben 2021 - Stefan

Muller € 45

Zeltinger Schlossber Spatlese Riesling 2003 -

Markus Molitor € 100

Wehlener Sonnenuhr Spatlese Riesling 2019 - Markus

Molitor € 50

Kanzemer Riesling Trocken 2022 - Von Othegraven €50

VINI DA DESSERT

Verduzzo Passito Soandre 2020

- Bosco del Merlo € 38

Ben Ryé 2020 0.75 l - Donnafugata € 85

Vigna Seré 2003 0.375 l - Romano Dal Forno € 275

PX En Rama 0.375 l - Faustino Gonzalez € 70

PX 1927 - Alvear € 50