

REAR

RESTAURANT

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

Executive Chef Salvatore Iazzetta

LE ACQUE

Panna minerale naturale oligominerale

natural oligomineral water - 3€

Firenze, Italia

San Pellegrino minerale naturale frizzante

sparkling mineral water - 3€

Bergamo, Italia

Maxim's naturale oligominerale

natural oligomineral water - 12€

Stia, Toscana

Maxim's frizzante oligominerale

sparkling oligomineral water - 12€

Stia, Toscana

Evian minerale naturale

natural mineral water - 7€

Evian-Lea Bains, Francia

Voss-artesian frizzante

sparkling water - 12€

Varnestrom, Norvegia

Voss-artesian naturale

natural water - 12€

Varnestrom, Norvegia

Filette minerale oligominerale

mineral oligomineral water - 7€

Guarcino, Frosinone

Filette minerale oligominerale frizzante

sparkling mineral oligomineral water - 7€

Guarcino, Frosinone

MENU DEGUSTAZIONE

VIA TERRA

APERITIVO DELLO CHEF

STREET FOOD

Napoli in uno Gyoza

Gyoza cotto a vapore ripieno di friariello napoletano e provola affumicata, carpaccio di Kobe e wasabi
Steam-cooked Gyoza with neapolitan friarielli and smoked provola, Kobe carpaccio and wasabi
(1 - 7)

ANTIPASTO

Rossini

Pan brioche tostato al burro della Normandia, bavette di Black Angus, senape di Dijon, perlage di tartufo,
gel di arancia amara e foie gras
Toasted brioche bread with Normandy butter, Black Angus flank, Dijon mustard, truffle pearls, bitter orange gel
and foie gras
(1 - 3 - 6 - 7 - 9 - 14)

PORTATA PRINCIPALE

Tajarin

Tagliolini di pasta all'uovo, brodo di funghi shitake marinati e tè nero lapsang souchong
Egg pasta tagliolini with marinated shiitake mushrooms and lapsang souchong black tea
(1 - 3 - 6)

SECONDO

Pollo peperonato

Petto di pollo di cortile glassato all'aceto di lampone, peperone m'buttunato, caramello di peperoni
e bagna càuda accompagnato da spiedino di sovracoscia e mayo di pollo arrosto
Chicken breast glazed with raspberry vinegar, stuffed pepper, pepper caramel and bagna cauda,
served with a skewer of chicken thigh and roasted chicken mayo
(3 - 7 - 9)

DESSERT

Pre dessert
Dessert
Dolci coccole

85€ a persona
125€ con pairing
Acqua, caffè e servizio inclusi

MENU DEGUSTAZIONE

VIA MARE

APERITIVO DELLO CHEF

STREET FOOD

Bao di granchio norvegese

Pane al vapore, granchio norvegese marinato alla salsa Ponzu, mayo al rafano e misticanza
Steamed bun, Norwegian crab marinated in Ponzu sauce, horseradish mayo and mixed greens
(1 - 2 - 3 - 4 - 6 - 10 - 11)

ANTIPASTO

Natale in casa "lazzetta"

Baccalà mantecato e poi in tempura, crema di scarola e papacella napoletana
Creamed cod in tempure, escarole cream and papacella cream
(1 - 3 - 4)

PORTATA PRINCIPALE

Pasta militare

Tubettone al King Crab, salsa di ostriche e champagne
Tubettone pasta with King Crab, oyster and champagne sauce
(1 - 2 - 4 - 11 - 13)

SECONDO

Tonno e cipolla

Ventresca di tonno Balfegò cotta con metodo Yubiki, marmellata di cipolla, cipollotto al burro,
melassa di cipolla e dashi alla napoletana
Balfegò tuna belly cooked with Yubiki method, onion marmalade, spring onion with butter, onion molasses
and neapolitan dashi
(3 - 4 - 6 - 8 - 10)

DESSERT

Pre dessert
Dessert
Dolci coccole

95€ a persona
135€ con pairing
Acqua, caffè e servizio inclusi

**MENU DEGUSTAZIONE
VIENI VIA CON ME**

APERITIVO DELLO CHEF

**7 PORTATE A CURA DELLO CHEF
SALVATORE IAZZETTA**

**7 COURSES CURATED BY CHEF
SALVATORE IAZZETTA**

DESSERT

Pre dessert
Dessert
Dolci coccole

135€ a persona
185€ con pairing
Acqua, caffè e servizio inclusi

MENU VEGETARIANO

A TERRA E 'O SOLE

Un omaggio alla tradizione napoletana in chiave vegetariana.

APERITIVO DELLO CHEF

STREET FOOD

Napoli in uno Gyoza

Gyoza cotto a vapore ripieno di friariello napoletano e provola affumicata
Steam-cooked Gyoza with neapolitan friarielli and smoked provola
(1 - 7)

ANTIPASTO

Volevo essere arrosto

Carciofo cotto a vapore, profumato alla menta, con crema di topinambur alla brace e provola
Steamed artichoke scented with mint, grilled Jerusalem artichoke cream and provola cheese
(1 - 3 - 7 - 8 - 10)

PORTATA PRINCIPALE

Tajarin

Tagliolini di pasta all'uovo, brodo di funghi shitake marinati e tè nero lapsang souchong
Egg pasta tagliolini with marinated shiitake mushrooms and lapsang souchong black tea
(1 - 3 - 6)

SECONDO PIATTO

Uovo, garum di funghi e tartufo

Uovo bio, azienda agricola Claudio Olivero, in cottura poché, polenta, funghi di stagione,
spuma di Comtè e perlage di tartufo
Poached organic egg from Claudio Olivero farm with polenta, seasonal mushrooms,
Comté foam and truffle pearls
(3 - 6 - 7)

DESSERT

Pre dessert
Dessert
Dolci coccole

70€ a persona
Acqua, caffè e servizio inclusi.

PIATTI DI STAGIONE

Tagliolini al tartufo bianco - 50€

Tagliolini di pasta all'uovo, burro francese e tartufo bianco
Egg tagliolini, french butter and white truffle
(1 - 3 - 6 - 7)

Cotoletta alla bolognese - 35€

Costata di vitellino bianco cotta a bassa temperatura in burro chiarificato con panatura panko, prosciutto cotto di Patanegra e cheddar stagionato accompagnata da patate cotte al forno Jospet
White veal rib cooked at low clarified butter with panko breading, cooked Patanegra ham and mature cheddar served with potatoes cooked in Jospet
(1 - 7)

Risone Vicidomini, crema di patate al pepe sancho e tartufo bianco - 50€

(1 - 7 - 11)

STREET FOOD

Bao di granchio norvegese - 8€

Pane al vapore, granchio norvegese marinato alla salsa Ponzu, mayo al rafano e misticanza
Steamed bun, Norwegian crab marinated in Ponzu sauce, horseradish mayo and mixed greens
(1 - 2 - 3 - 6 - 7 - 10 - 11)

Napoli in uno Gyoza (2 pz) - 12€

Gyoza cotto a vapore ripieno di friariello napoletano, provola affumicata, carpaccio di Kobe e wasabi
Steam-cooked Gyoza with neapolitan friarielli, smoked provola, Kobe carpaccio and wasabi
(1 - 7)

Lobster roll - 10€

Astice, maionese al corallo e insalata coleslaw
Lobster, coral mayo and coleslaw
(1 - 3 - 4 - 7 - 8 - 11)

Tempura di Astice - 45€

Tocchetti di astice fritti con verdure di stagione e maionese al lime e pepe
Fried lobster pieces with seasonal vegetables and lime and pepper mayo
(1 - 2 - 3 - 4)

Fritturina di mare - 25€

Calamari e gamberi di Mazara con maionese lime e pepe
Calamari and Mazara prawns with lime and pepper mayo
(1 - 2 - 3 - 4 - 5)

Sandwich di pastrami di Wagyu - 8€

Pan brioche tostato, wagyu marinato e affumicato, maionese alla senape con tartufo e cipolla croccante
Toasted brioche bun, marinated and smoked Wagyu, mustard and truffle mayo, crispy onion
(1 - 3 - 6 - 14)

Kebab di tonno - 6€

Kebab di tonno, salsa yogurt e mayo piccante
Tuna kebab, yogurt sauce and spicy mayo
(1 - 3 - 4 - 6 - 14)

Alici del Cantabrico con pan brioche e burro - 22€

(1 - 4 - 7)

Jamon Bellota 100% Iberico - 35€ | hg

Cotto di Jamon Bellota 100% Iberico - 22€ | hg

Salmone Balik - 60€

ANTIPASTI

Tiepido di mare - 25€

Calamari, seppie, polpo e gamberi di Mazara in umido con salsa di limone, patate e verdure di stagione
Calamari, cuttlefish, octopus and Mazara prawns stewed with lemon sauce, potatoes and seasonal vegetables (2 - 4 - 7 - 13)

Rossini - 18€

Pan brioche tostato al burro della Normandia, bavette di Black Angus, senape di Dijon, perlage di tartufo, gel di arancia amara e foie gras
Toasted brioche with Normandy butter, Black Angus bavette, Dijon mustard, truffle pearls, bitter orange gel and foie gras
(1 - 3 - 6 - 7 - 9 - 14)

Natale in casa "lazzetta" - 18€

Baccalà mantecato e poi in tempura, crema di scarola e papacella napoletana
Creamed cod in tempure, escarole cream and papacella cream
(1 - 3 - 4)

Volevo essere arrosto - 14€

Carciofo cotto a vapore, profumato alla menta, crema di topinambur alla brace e provola
Steamed artichoke scented with mint, grilled Jerusalem artichoke cream and provola cheese
(1 - 3 - 7 - 8 - 10)

Uovo, garum di funghi e tartufo - 22€

Uovo bio, azienda agricola Claudio Olivero, in cottura poché, polenta, funghi di stagione, spuma di Comtè e perlage di tartufo
Poached organic egg from Claudio Olivero farm with polenta, seasonal mushrooms, Comté foam and truffle pearls
(3 - 6 - 7)

DAL MARE

Il gran crudo del REAR - 45€

1 scampo, 1 gambero, 2 tartufi di mare, 3 ostriche
1 scampo, 1 prawns, 2 sea truffles, 3 oysters (2 - 13)

Tartare di salmone - 18€ (4)

Tartare di tonno - 22€ (4)

Scampi baia di Porcupine - 9€ al pz (2)

Scampi reali baia di Porcupine - 22€ al pz (2)

Gamberi XXL di Mazara - 12€ al pz (2)

Tartufi di mare - 4€ al pz (13)

Ostrica POGET - 7€ al pz (13)

Ostrica REGAL OR - 9€ al pz (13)

Ostrica TARBOURIECH - 9€ al pz (13)

La catalana

Carote, pomodorini, patate, sedano, radicchio, cipolla, maionese lime e pepe
Carrots, cherry tomatoes, potatoes, celery, radicchio, onion, lime and pepper mayonnaise
(2 - 4 - 9 - 11)

di Aragosta 18€ | hg

di King Crab 20€ | hg

di Astice blu 12€ | hg

Servizio 10%

PRIMI PIATTI

MARE

Spaghettone - Linguine - Risotto

aragosta (lobster) - 18€ | hg

king crab - 20€ | hg

astice blu (blue lobster) - 12€ | hg

gamberi di Mazara (Mazara prawns) - 30€

scampi - 30€

(4 - 11)

Pasta militare - 30€

Tubettone al King Crab al profumo di ostriche e champagne

Tubettone with King Crab, oyster and champagne sauce

(1 - 2 - 4 - 11 - 13)

Come una paella alla brace (min. 2 persone) - 70€

Fregula sarda integrale cotta alla brace in brodo di pesci di scoglio e servita con molluschi e crostacei

Whole wheat Sardinian fregula cooked in a fish broth and served with shellfish and crustaceans

(1 - 2 - 4 - 11 - 13)

Linguine ceci e ricci di mare - 25€

Linguina con crema di ceci, ricci di mare e limone nero

Cream of chickpeas, sea urchins and black lemon

(1 - 2 - 4 - 7 - 9)

TERRA

"Riso Acquerello" verza e Wagyu - 30€

Riso Acquerello con crema di verza affumicata, limone salato e carpaccio di Wagyu
Acquerello rice with smoked Savoy cabbage cream, salted lemon and Wagyu carpaccio

(7 - 11)

Spaghettone DOP - 18€

Spaghettone al pomodoro San Marzano DOP

Spaghettone with San Marzano DOP tomato sauce

(1)

Tajarin - 22€

Tagliolini di pasta all'uovo, brodo di funghi shitake marinati e tè nero lapsang souchong
Egg pasta tagliolini, broth of marinated shiitake mushrooms and lapsang souchong black tea

(1 - 3 - 6)

Ho sbagliato la vaccinara - 18€

Cappelletto di pasta fresca ripieno di guancia, crema di patate al pepe di Sichuan e frutti rossi fermentati
Fresh pasta cappelletto filled with cheek, potato cream with Sichuan pepper and fermented red fruits

(1 - 3 - 9 - 11)

Ragù napoletano - 22€

Classico ragù napoletano accompagnato da vari tagli e tipi di carne

Classic Neapolitan ragù with a variety of cuts and types of meat

(1 - 3 - 7)

Più di una genovese - 18€

Ravioli del plin ripieni di genovese tradizionale, spuma di pecorino bagnolese, melassa di cipolla e jus
Plin ravioli filled with traditional Genovese sauce, Bagnolese pecorino foam, onion molasses and jus

(1 - 3 - 7 - 9)

SECONDI PIATTI

Trancio di pescato del giorno - 25€

Pescato locale cotto alla brace, caponatina invernale e la sua salsa
Locally caught fish grilled over charcoal, winter caponata, and its sauce
(4 - 8 - 9 - 10)

Tonno e cipolla - 30€

Ventresca di tonno Balfegò cotta con metodo Yubiki, marmellata di cipolla, cipollotto al burro,
melassa di cipolla e dashi alla napoletana
Balfegò tuna belly cooked with Yubiki method, onion marmalade, spring onion with butter,
onion molasses and neapolitan dashi
(3 - 4 - 6 - 8 - 10)

Pollo peperonato - 25€

Petto di pollo di cortile glassato all'aceto di lampone, peperone m'buttunato, caramello di peperoni
e bagna càuda accompagnato da spiedino di sovracoscia e mayo di pollo arrosto
Free-range chicken breast glazed with raspberry vinegar, stuffed pepper, pepper caramel and bagna càuda,
served with a drumstick skewer and roasted chicken mayo
(3 - 7 - 9)

Agnello alla Wellington (min. 2 persone) - 60€

Tecniche, cotture e tagli diversi dell'agnello accompagnati da una crema di porcini e la sua jus
Various techniques, cuts, and cooking methods of lamb served with porcini mushroom cream and its jus
(1 - 3 - 7 - 14)

DALLA BRACE

Pescato del giorno a seconda della disponibilità - | hg

astice blu (blue lobster) - 12€ | hg

aragosta (lobster) - 18 € | hg

scampi reali baia porcupine (royal bay porcupine scampi) al pz -22€

gamberi di Mazara XXL (Mazara XXL prawns) al pz- 12€

ostriche (poget/regal or/tarbouriech) al pz - 7€/9€/9€

tartufi di mare (sea truffles) al pz - 4€

(4 - 11)

Black Angus Aberdeen selezione REAR

accompagnato da contorni di stagione
served with seasonal side dishes

Costata - 9.5€ | hg

T-bone - 10.5€ | hg

Filetto Black Angus selezione REAR - 35€

accompagnato da contorni di stagione
served with seasonal side dishes

Filetto di Wagyu Giapponese - 55€ | hg

accompagnato da contorni di stagione
served with seasonal side dishes

ALLERGENI REG UE 1169\20

- 1. glutine (gluten)**
- 2. crostacei (crustaceans)**
 - 3. uova (eggs)**
 - 4. pesce (fish)**
- 5. arachidi (peanuts)**
- 6. soia (soybeans)**
- 7. latte (milk)**
- 8. frutta a guscio (nuts)**
 - 9. sedano (celery)**
- 10. semi di sesamo (sesame seeds)**
 - 11. anidride solforosa e solfiti
(sulphur dioxide and sulphites)**
- 12. lupini (lupin)**
- 13. molluschi (molluscs)**
- 14. senape (mustard)**

РЕАРЯ

RESTAURANT

patisserie

MENU DESSERT

Millefoglie Tradizionale - 15€

Millefoglie chantilly e fragoline, gelato al fior di latte
Millefoglie with chantilly cream and strawberries, vanilla ice cream
(1 - 3 - 7)

Soufflé alla vaniglia - 16€

Soufflé alla vaniglia con salsa ai marron glacé e gelato a vaniglia
Vanilla souffle with haron glace sauce and vanilla ice cream
(3 - 7)

Babà - 12€

Babà con crema chantilly, panna e sorbetto alle fragoline
Baba with chantilly cream, whipped cream, and strawberry sorbet
(1 - 3 - 7)

Luna di miele (no glutine, no lattosio) - 15€

Vortice al cioccolato, cubi al miele, chantilly alle noci, olio evo
Chocolate vortex, ice cubes, walnut chantilly, olive oil (gluten and lactose free)
(8)

Pastiera napoletana - 12€

Pastiera con interno di grano, ricotta e arancia candita accompagnata da gelato alla ricotta
Pastiera with a filling of wheat, ricotta, and candied orange, served with ricotta ice cream
(1 - 3 - 7)

Pastiera nolana - 12€

Pastiera con interno di grano, ricotta, pasta di nocciole e mandarino accompagnata da gelato alla ricotta
Pastiera with a filling of wheat, ricotta, hazelnut paste, and mandarin, served with ricotta ice cream
(1 - 3 - 7 - 8)

Tiramisù - 12€

Madeleine al cacao, crema leggera al mascarpone, chantilly al caffè, gelato al caffè bianco
Cocoa madeleines, light mascarpone cream, coffee chantilly, white coffee ice cream
(1 - 3 - 7 - 8)

Frutta di stagione - 10€

Seasonal fruit

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

DISTILLATI

GRAPPE

Grappa Sito Moresco bianca - 12€
Grappa Barolo gialla - 12€
Grappa Sperss gialla - 12€
Grappa Costa Russi gialla - 12€
Grappa Gaja e Rey Bianca - 12€
Grappa Moscato Levi - 15€
Grappa Sarpa Poli bianca - 12€
Grappa Sarpa Oro Poli gialla - 12€

SHERRY

Porto Spinola Pedro Ximenez - 15€

PORTO

Porto Rosso 10 anni Graham's - 14€
Porto Rosso 20 anni Graham's - 25€

BAS ARMAGNAC/COGNAC

Bas Armagnac 2006 Dartigalongue - 18€
Bas Armagnac 1990 Dartigalongue - 20€
Cognac Delamain Pale & Dry XO
centenario - 18€
Bas Armagnac Darroze 20 anni - 22€
Cognac Frapin XO - 14€
Cognac Frapin Vsop - 12€

WHISKY

Michel Couvreur "The Unique" - 25€
Bowmore 12 anni - 22€
Bowmore n.1 - 14€
Aultmore 12 anni - 22€
Provenance 10 anni (Jura) - 14€
James Eadie 9 anni - 15€
Whistle Pig 10 anni - 15€

RHUM

JM Single Barrell Tres Vieux - 20€
JM Vieux Vsop - 16€

BRANDY

Ximenez Spinola - 15€
Cardinal Mendoza - 14€

GIN TONIC

Adamus - 15€
London n°3 - 15€
Gin Mare Capri - 15€
Gin Mare - 15€
Portofino - 15€
Hendrick's - 15€
Monkey 47 - 15€
Tanqueray n°10 - 15€

Tonica Fever Tree

Accompagnati da cioccolatini di nostra produzione

Servizio 10%