REAR

RESTAURANT

Menù
REAR

All’inizio del Trecento, a Napoli, un cuoco senza nome scrive il Liber de coquina, tra i più antichi ricettari del Medioevo europeo. Un secolo e mezzo dopo, un altro cuoco, mastro Roberto, cucina per Ferrante d’Aragona e firma il Llibre del Coch, uno dei ricettari più letti del Rinascimento. La storia lo ricorda come Ruperto da Nola: porta il nome della nostra città.

Dal cuore del Mediterraneo Napoli parla al mondo da secoli, con tanti linguaggi: la poesia, l’arte visiva, la letteratura, la musica e la cucina. I colori della stagione li abbiamo presi da Virgilio, che scrisse le Georgiche a Napoli, e i nostri percorsi di degustazione si chiamano come due canzoni che tutti abbiamo nel cuore: Cu’mme, nella voce di Roberto Murolo, e Quanno chiove di Pino Daniele.

In the early fourteenth century, in Naples, an unknown cook wrote the Liber de coquina, one of the oldest cookbooks of medieval Europe. A century and a half later another cook, Master Robert, cooked for King Ferrante of Aragon and signed the Llibre del Coch, one of the most widely read cookbooks of the Renaissance.
History remembers him as Ruperto da Nola: he carries the name of our town.

From the heart of the Mediterranean, Naples has spoken to the world for centuries in many languages: poetry, visual art, literature, music and gastronomy. We took the colors of the season from Virgil, who wrote the Georgics in Naples, and our tasting menus are named after two songs we all carry in our hearts: Cu’mme, sung by Roberto Murolo, and Quanno chiove by Pino Daniele.

REAR

“L’autunno depone i suoi frutti più vari,
e in alto, sulle rocce assolate,
la vendemmia matura dolce, cotta dal sole.”

“So, various fruit sheds Autumn, and high up
on sunny rocks the mellowing vintage bakes.”

Virgilio

EXECUTIVE CHEF

Salvatore Tonetta

REAR

Cu 'mme

Un viaggio tra consistenze, sapori e tecniche
come le note di una celebre canzone in cui l'anima si eleva sulle onde del mare.

A journey through textures, flavors and techniques, like the notes of a famous song
in which the soul rises above the waves of the sea.

7 PORTATE

7 Courses

a cura dell'Executive Chef
Salvatore Iazzetta

€95 / / / / / / / / / *PARING* €90

Per un'esperienza personalizzata, vi preghiamo di segnalare eventuali allergie o intolleranze.
Please let us know of any allergies or intolerances

REAR

Quanno chiove

L'aria che cambia dopo la pioggia, mentre il sole si affaccia tra le nuvole,
e armonie di gusto come una camminata tra scalinate, vicoli e portoni.

The air that changes after the rain, as the sun peeks through the clouds,and harmonies of taste
like a stroll through stairways, alleys and doorways.

5 PORTATE

5 Courses

a cura dell'Executive Chef
Salvatore Iazzetta

€75 / / / / / / / / / *PARING* €55

Per un'esperienza personalizzata, vi preghiamo di segnalare eventuali allergie o intolleranze.
Please let us know of any allergies or intolerances

REAR

STREET FOOD

Astice Panko – €45

Astice panato nel panko servito con patatine fritte e maionese al lime e pepe
Lobster, squid and prawns with seasonal vegetables, served with lime and black pepper mayonnaise
[1 - 2 - 3]

Alici del Cantabrico con pan brioche e burro (12pz) *– €22*

Cantabrian anchovies with brioche bread and Normandy butter
[1-3-4 -7]

Lobster Roll – €12

Bun al burro della Normandia con Astice, Maionese al limone e Insalata lollo
Normandy butter bun with lobster, lemon mayonnaise, and lollo lettuce
[1 - 2 - 3 - 7 - 11]

Bao Tonkatsu (2pz.) *– €8*

Pane al vapore e Coppa di maiale impanata nel panko, servita con Mayo al Sesamo, Cavolo Cappuccio e Teryiaki piccante
Steamed bun, Norwegian crab marinated in Ponzu sauce, horseradish mayo and mixed greens
[1 - 3 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 - 10]

Sandwich di Pastrami – €12

Pan brioche tostato e Brisket di Black Angus affumicato, serviti con Maionese alla senape e Cetriolo
Toasted brioche, slow-cooked smoked Black Angus brisket, mustard mayonnaise, and cucumber.
[1 - 3 - 6 - 7- 14]

Jamon Bellota 100% Iberico – €35 / Hg

Servito con pane azzimo alle erbe.
Served with azzimo herd bread.
[1]

Patata e Tartufo (2pz.) *– €12*

Millefoglie di patate, con maionese alla senape e tartufo di stagione
Potato mille-feuille, mustard mayonnaise, and seasonal truffle
[3 - 14]

Braciola allo Spiedo (2pz) *- €16*

Spiedino di picanha condito come la classica braciola napoletana, servito con pane azzimo e salsa chimichurri.
A picanha skewer seasoned like a classic "Neapolitan braciola" (rolled beef), with unleavened herb bread and chimichurri sauce.
[1 - 3 - 7 - 8]

Caviale con pan brioche

Caviar with toast and brioche bread
Selezione Oscietra 20gr - *€45* / Selezione Beluga 20gr - *€85*
[1 - 4 - 7]

Servizio 10%

REAR

ANTIPASTI

Tiepido di mare – €25

Calamari, Seppie, Polpo e gamberi di Mazara del Vallo, preparati in diverse cotture,
con salsa ai limoni di Sorrento.
Accompagnati da patate e verdure di stagione

A salad of molluscs, crustaceans and potatoes, served with a warm lemon sauce.

[2 - 7 - 11 - 13]

Io sono vegetale – €18

Zuppetta di legumi, verdure di stagione,
jus vegetale affumicato e pane profumato al finocchietto

A light soup made with legumes and seasonal vegetables,
served with a smoked vegetable jus.

[5 - 6 - 8 - 9 - 10]

Pithivier napoletano – €25

Ripieno di salssicia di maialino nero casertano e friarielli.

Filled with sausage of Casertano black pig and Neapolitan friarielli

[1 - 3 - 7]

Servizio 10%

REAR

Essenza di mare, da assaporare secondo il proprio gusto

In purezza, alla brace

O IN ABBINAMENTO A PASTE / RISO

Il gran crudo del REAR – *€55*

1 Scampo / 1 Gambero / 2 Tartufi di mare / 3 Ostriche

1 langoustine, 1 prawns, 2 sea truffles, 3 oysters

[2 - 13]

Tartare di salmone - *€18*
Salmon tartare
[4]

Tartare di tonno - *€22*
Balfego tuna tartare
[4]

Scampi baia di Porcupine - *€9* al pz.
Porcupine Bay Scampi
[2]

Scampi reali baia di Porcupine - *€22* al pz.
Royal Porcupine Bay Norway Lobsters
[2]

Gamberi XXL di Mazara - *€12* al pz.
Mazara XXL Red Prawns
[2]

Tartufi di mare - *€4* al pz.
Sea truffles
[13]

Ostrica POGET - *€7* al pz.
Poget Oyster
[13]

Ostrica REGAL OR - *€9* al pz.
Regal Or Oyster
[13]

Ostrica TARBOURIECH - *€9* al pz.
Tarbouriech Oyster
[13]

Astice Canadese - *€6.5 / Hg* *Astice blu* - *€12 / Hg* *Aragosta* - *€18 / Hg* *King Crab* - *€20 / Hg*

Catalana di astice - *€55*

Servita con pomodori, olive e cipolla

Lobster Catalan-style served with tomatoes, olives, and onion

[2 - 9 - 11]

Servizio 10%

REAR

PRIMI PIATTI

La Firma dello Chef: Pasta Militare – *€40*

Tubettone selezione Vicidomini,cotto in brodo di KingCrab.
con Salsa di ostriche e champagne

Vicidomini Selection "Tubettone", cooked in King Crab broth, oyster sauce and champagne

[1 - 2 - 4 - 9 - 11]

Riso e Zucca – *€25*

Riso selezione Acquerello, con zucca alla brace e marinata e nocciola tostata al caffè.

Acquerello aged Carnaroli rice, charcoal-grilled and marinated pumpkin, and coffee-roasted hazelnuts.

[7 - 8]

Genovese – *€22*

Cannoncino di pasta fresca ripieno di Genovese, con jus di cipolla ,
salsa al Provolone del Monaco e gel di melograno

Fresh pasta tube filled with Neapolitan Genovese (beef and onion ragù), onion jus,

Provolone del Monaco sauce, and pomegranate gel

[1 - 3]

Servizio 10%

REAR

SECONDI PIATTI

Dal Mare alla Brace - €30

Trancio di pescato del giorno, salsa di mare e scarulella alla brace.

Catch of the day steak, seafood sauce and charcoal-grilled escarole

[4 - 8 - 12 - 13]

Manzo e patate - €45

Filetto di manzo cotto alla brace [selezione Miguel Vergara] servito con Panure alle erbe purè di patate al burro e Jus all'Aglianico

250 g charcoal-grilled fillet, herb-crusted, with buttered mashed potatoes and Aglianico jus

[1 - 7 - 9- 11]

Selezione di carni e pescato del giorno, secondo disponibilità

da gustare come lo Chef consiglia

Pezzogna (blackspot seabream)	€9/hg
Dentice (common dentex)	€8/hg
Spigola (sea bass)	€7.5/hg
Rombo (turbot)	€7.5/hg
Scorfano (scorpionfish)	€7.5/hg
Sogliola di Dover (Dover Sole)	€9/hg
Astice Canadese (Canadian Lobster)	€6,5/hg

SELEZIONE

Miguel Vergara

Costata – €9,50 / Hg

T-Bone – €10,50 / Hg

Wagyu A5

Filetto - €55/hg

Servizio 10%

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)*

REAR

RESTAURANT

Siamo la seconda porta, quella sul retro di RO WORLD — e ci stiamo apposta. Ci si arriva perché a tavola non ci si fa guidare da definizioni ed etichette, ma si cerca qualcosa che resta perché sorprende: un'idea di cucina mediterranea che usa ingredienti e territori per raccontare storie, come un autore fa con le parole.
Il menù della stagione fredda è uno spartito che parla di piogge e di mareggiate, una tavolozza coi colori caldi del foliage, delle verdure, degli ortaggi e della frutta, uniti agli aromi del tartufo, con tagli scelti di carne e pescato del giorno intagliati dal fuoco vivo della brace o rifiniti dalle cotture lente.
L'Executive Chef Salvatore Iazzetta e il team di REAR vi condurranno per mano in viaggi dell'anima per mare e per terra o o passeggiate in cerca dell'aria che "s'adda cagnà".
Grazie per essere stati con noi al REAR

We're the second door—the one at the back of RO WORLD—and that's exactly where we want to be. People come here because at the table, they aren't guided by definitions or labels, but seek something that stays with them because it surprises: a vision of Mediterranean cuisine that uses ingredients and terroirs to tell stories, just as an author does with words.
The autumn-winter menu is a musical score that speaks of rain and stormy seas, a palette of warm colors from foliage, greens, vegetables, and fruit, combined with the aromas of truffles, featuring select cuts of meat and the catch of the day seared over the live embers of the grill or finished with slow cooking.
Executive Chef Salvatore Iazzetta and the Rear's team will guide you on journeys of the soul—by sea and by land— or on walks in search of the air that is bound to change: 's'adda cagnà,' as Pino Daniele sang.

Thank you for being our guests at REAR.

REAR
RESTAURANT