



TAVERNA DEL CAPITANO

ONORA L'ORTO E LA RIVA

Da sempre, ma ancor più negli ultimi anni, è questo il comandamento che mi guida nell'ideazione e nella realizzazione di ciascuno dei miei piatti: rispettare profondamente la mia terra e il mare che la bagna e, contemporaneamente, rispettare i loro frutti, la loro salubrità e il loro sapore straordinario.

Un'idea di cucina sostenibile, perché nasce da un'agricoltura e una pesca, locali, altrettanto sostenibili.

Etica, perché si sforza di sostenere un'economia virtuosamente circolare, capace di valorizzare e preservare i patrimoni agro alimentari del nostro meraviglioso territorio.

Essenziale, perché antepone, nel piatto il sapore alla pura, a volte sterile, ricerca estetica.

Un'idea di cucina attivista che al centro non mette solo la creatività del cuoco ma Agostino, con il suo pesce, pescato all'alba al largo di Nerano; Peppe e Valentina, con i loro limoni e agrumi biologici, coltivati all'ombra dei tradizionali pergolati; Antonio, con il suo olio biologico, nato da un uliveto a picco sul mare; Benedetto, con i suoi formaggi fatti a mano, solo con il latte delle sue cinquanta mucche; Claudio, con i suoi frutti, ortaggi e legumi biologici, irrorati dalla salsedine che sale dal mare.

C'è il tempo e lo spazio.

Il rincorrersi delle stagioni, il passeggiare tra i campi, l'andare per mare.

C'è la memoria e la contemporaneità.

Un profondo senso di rispetto.

Alfonso Caputo.

L'ORTO E LA RIVA 150€

l'esperienza di un menu speciale di dieci portate creato dallo chef.

ABBINAMENTO DI OTTO CALICI 80€

un percorso di vini selezionato dalla sommelier.