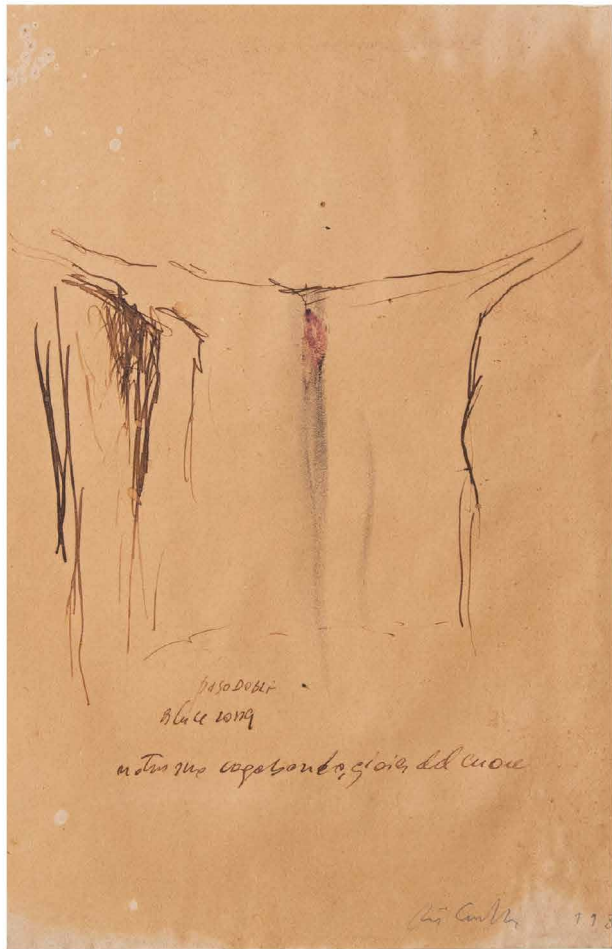




Crediamo che ogni grande piatto nasca, prima ancora che dal prodotto, dalle persone che lo rendono possibile.

Per questo, dietro ogni ingrediente che arriva in cucina, c'è sempre una storia da raccontare e un volto da conoscere.

Nel nostro percorso abbiamo incontrato produttori straordinari, custodi di territori, tradizioni e gesti autentici:

Michele Ferrante con i suoi Fagioli di Controne, Concetta e i suoi Fagioli di Campagnano, Antonino Mennella con il suo olio EVO, Giovanni Assante e le sue paste di Grano duro, Carlo Hauner con i suoi capperi, Salvatore De Gennaro e i suoi formaggi, Alessandro Costanzo con i suoi latticini, Monica Bovio con il suo riso, Mario Laurino con il suo agnello Laticauda, Alessandro delle Distillerie Aragonesi, Angelo Ricci con i suoi mieli.

Sono presenze silenziose ma essenziali, che ritroverete in ogni piatto attraverso sapori, profumi e memoria del territorio.



La nostra è una cucina semplice, istintiva, emozionale, fatta di ricordi e di passioni.

“Mangia come parli” è stato un concetto che fin dall’inizio ci ha guidati, divenendo il filo conduttore del nostro percorso professionale.

In queste tre semplici parole vi è concentrata l’essenza stessa della cucina **nostra**.

La cucina dei nostri luoghi, quella che oggi spesso viene identificata come “cucina del territorio, ma che in realtà non è altro che un condensato di ricordi ed esperienze vissute in compagnia di mamme, nonne e zie, dove, soprattutto in un territorio come il nostro, il focolare diveniva luogo intorno al quale si svolgevano tutte le attività familiari.

La naturale conseguenza di tali esperienze si materializza oggi nell’estremo rispetto per le materie prime e la stagionalità dei prodotti, concetti cardine di ogni buona cucina.

Umberto a mare 1936



Per eventuali intolleranze ed allergie rivolgersi al personale

MICHELIN 2026

ALLERGENI:	3 - Uova	7 - Latte	11 - Semi di sesamo
1 - Cereali contenenti glutine	4 - Pesce	8 - Frutta a guscio	12 - Anidride solforosa
2 - Crostacei	5 - Arachidi	9 - Sedano	13 - Lupini
	6 - Soia	10 - Senape	14 - Molluschi

I menu degustazione vengono realizzati per l'intero tavolo.

E' Possibile mangiare a' la Carte Scegliendo dai menu:

1 o 2 Piatti Salati a persona	€ 80,00
3 Piatti Salati a persona	€ 120,00
4 Piatti Salati a persona	€ 160,00

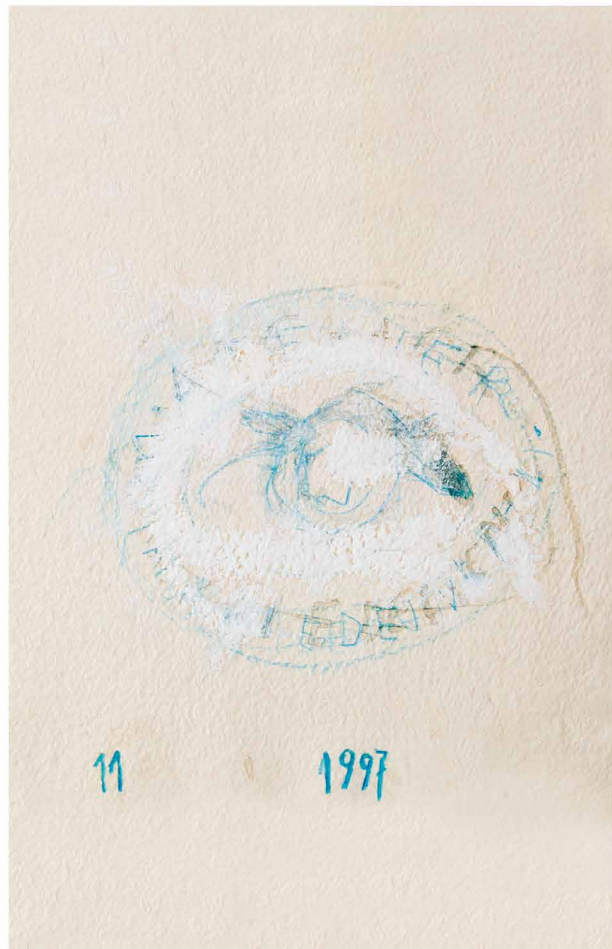
I prodotti segnalati da asterisco subiscono un processo di abbattimento conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004 allegato III sezione VII capitolo III lettera D punto 3.

Il costo del coperto è di € 7,00

Vi ricordiamo di impostare il telefono in modalità silenziosa e per le foto di non usare il flash.

WiFi password: umbertoamare2026

Umberto a mare
Via Soccorso, 8 - forio
umbertoamare@gmail.com



Sogno di Una Notte di Mezza Estate

Seppia come un
Calamaro Imbottito (1,3,4,6,12*)

Mazzancolla, Lardo, Stracciata
e Mandorle tostate (2,8,7*)

Eliche Pinoli, Uvetta Crudo di Gamberi
e Cipollotto Croccante (1,2,4,8*)

Bottoni di Pescato alla Puttanesca
(1,3,4,9,12*)

Pescato Confit, Salsa di alici e Melissa e
Chutney di Cipolla (3,4,7,12)

Dessert

€ 170,00



Umberto è terra

Parmigiana di Melanzane (3,7)

Spaghetтино, Burro di Normandia,
Limone Bruciato
e Capperi Soffiati (1,7,9,12,13)

Uovo in Crosta,
insalatina Aromatica
e Cipolla in Agrodolce (1,3,12)

Dessert

€ 120,00

Atelier dei Mari e dei Venti

Gioco col Mare (1,2,3,4,12*)

Risotto alla Marinara (4,7*)

Pasta e Patate,
Cozze e Caviale (1,4,7,12)

Spigola,
Frutta e Verdura (1,3,4,12)

Dessert

€ 150,00



Partenope, Island and Sannio

Eggplant Parmigiana (3,7)

Cannelloni Pasta with Rabbit Ragu'
(1,3,7,12)

Laticauda Lamb, Yoghurt,
Endive and Beetroot (7,10,12)

Dessert

€ 120,00

