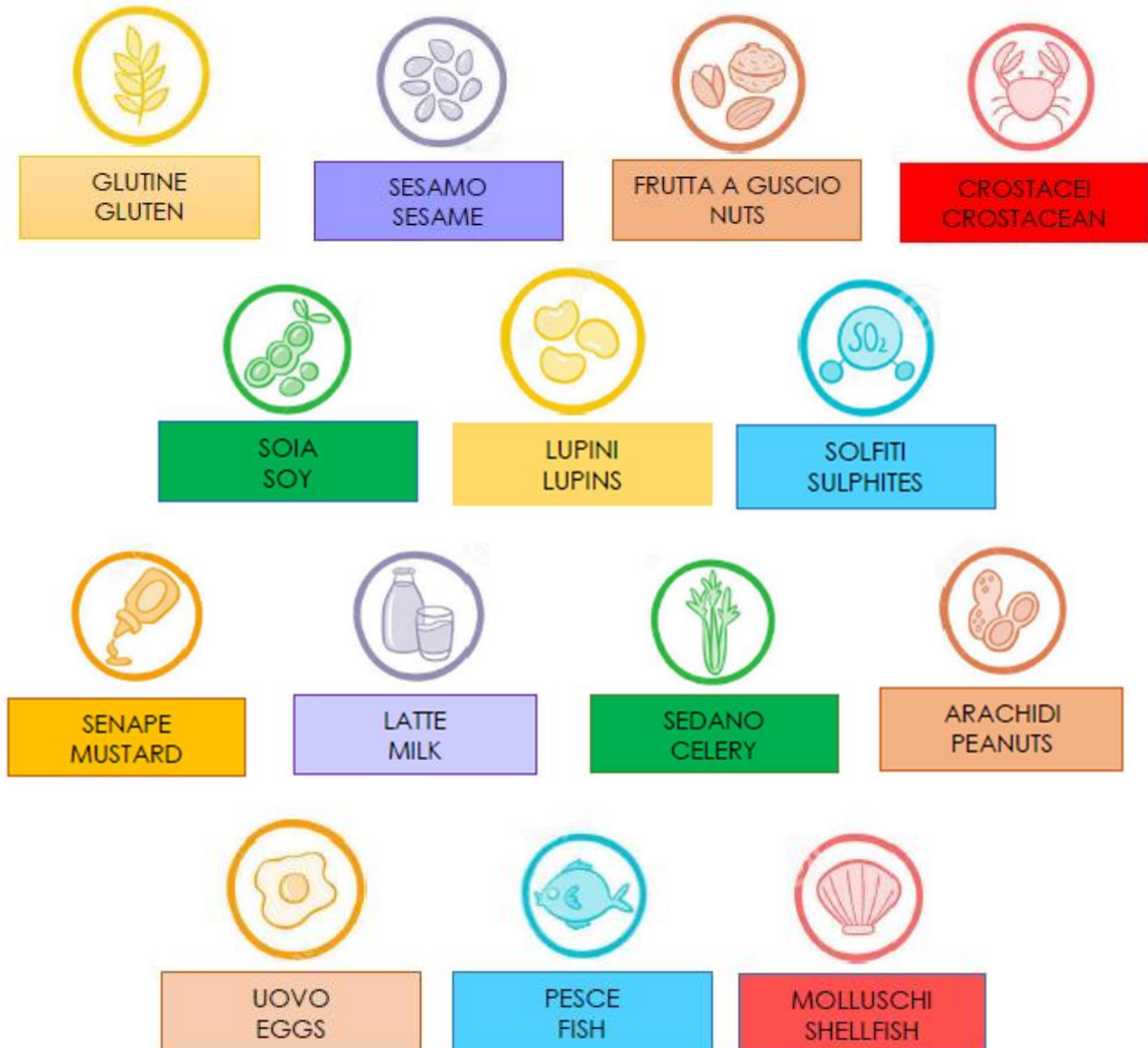


Nel locale la presenza degli allergeni sottoindicati, anche per contaminazione crociata non può essere esclusa.

Gli allergeni che secondo REG. CE 1169/2011 devono essere segnalati, se presenti nelle pietanze, sono indicati attraverso illustrazioni. Di seguito la legenda:



ANTIPASTI DI TERRA

Bruschette con Pomodorini Datterini e Basilico (3 pezzi)



Bruschetta con Pomodorini Gialli e Rossi e Stracciatella di Bufala (2 pezzi)



Mozzarella in Carozza



Parmigiana di Melanzane



Fritto Misto alla Napoletana con Fiori di Zucca ripieni alla Ricotta, Frittatina, Mozzarelline, Arancino,

Crocchette e Patate Fritte Fresche



Burrata Pugliese DOP 250 g o Mozzarella di Bufala DOP 250 g, con Prosciutto Crudo e Pomodorini

Datterini



Tegamino di Parmigiana di Melanzane



Fiori di Zucca Ripieni con Ricotta e Prosciutto Cotto - 3 pezzi



Mozzarella di Bufala DOP (200g) con Pomodorini Datterini



Prosciutto Crudo San Daniele, Mozzarella DOP o Burrata e Pomodorini
Fiori di zucca ripieni (2pz.)

Con Ricotta di Bufala Campana DOP e Prosciutto Cotto Nazionale Alta Qualità




ANTIPASTI DI MARE

Impepata di Cozze 

Polipetti* in Cassuola  

Insalata di Mare con Polpo*, Calamari*, Gamberi*, Seppie*, Cozze e Vongole  

Polpo* alla Brace con Purea di Patate allo Zafferano e Olive di Gaeta Croccanti 

Zuppa di Cozze alla Partenopea con Gamberone* e Tarallo alle Mandorle    



Sfizio del Marinaio - Antipasto Misto dello Chef   

PRIMI PIATTI

Spaghetti con Pomodorini Datterini e Basilico



Gnocchi alla Sorrentina



Ziti allo Scarpariello (Piatto Partenopeo)



Raviolo Caprese con Ricotta, Mozzarella, Basilico e Pomodoro Fresco



Pasta e Patate con Provola e Guanciale in Cialda di Formaggio



Bucatini alla Carbonara



Spaghetti alle Nerano

provone del monaco dop, zucchine, basilico, parmigiano reggiano DOP, pepe nero e olio evo



Bucatini alla Praiano

Cacio, pepe e cozze



Paccheri Pistacchio, Provola di Agerola e Salsiccia



Scialatielli ai Frutti di Mare



Spaghetti alle Vongole



Spaghetti alla Puttanesca - olive, capperi e pomodorini



Ziti alla Genovese



Risotto alla Pescatora*



Scialatielli allo Scoglio



SECONDI DI TERRA

Scaloppina al Limone con Patate Fritte Fresche può contenere tracce di



Scaloppina al Vino con Patate Fritte Fresche



Cotoletta di Pollo con Patate Fritte Fresche



Salsiccia alla Brace con Friarielli e Patate Fritte Fresche può contenere tracce di



Bistecca di Pollo con Verdure Grigliate

Tagliata di Black Angus con Rucola e Parmigiano Reggiano DOP



Filetto di Scottona con Patate Fritte Fresche può contenere tracce di



Misto di Carne servito con Patate Fritte Fresche può contenere tracce di



Filetto di Manzo al Pepe Verde con Patate Fritte Fresche può contenere tracce di




Filetto di Manzo al Barolo con Patate Fritte Fresche può contenere tracce di



SECONDI DI MARE

 Pesce Fresco

a Modo dello Chef rivolgersi al personale per maggiori informazioni su eventuali allergeni

 all'acqua pazza
alla mediterranea

al forno rivolgersi al personale per maggiori informazioni su eventuali allergeni

Gamberoni* alla Brace e Verdure Grigliate



Calamari* alla Brace e Verdure Grigliate



Pesce Spada alla Brace e Verdure Grigliate



Frittura di Gamberi* e Calamari* con Patate Fritte Fresche



può contenere tracce di



Frittura del Golfo*

Frittura di gamberi e calamari con patate fritte fresche



può contenere tracce di



Gamberoni* in Pastella di Mandorle (5 pezzi)



Misto di Mare alla Brace e Verdure Grigliate

(Calamari*, Pesce Spada, Gamberoni*)



INSALATONE

Fantasia

insalata misticanza, pomodorini, carote, mais e olive

Marina Grande

insalata lollo, pomodorini, carote, mais, olive, tonno e mozzarella



Vegetariana

misto di verdure alla brace con glassa di aceto balsamico



Caprese

mozzarella di bufala a fette, pomodori, origano e basilico



Caesar

Insalata mista, crostini di pane, pollo grigliato, pomodorini, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi e salsa Caesar



Chef

Insalata mista, pomodorini, emmental, pollo grigliato e uovo sodo



CONTORNI

Patate fritte può contenere tracce di



Patate fritte fresche può contenere tracce di



Insalata mista

Friarielli

Verdure di stagione

Scarole saltate in padella, olive e capperi

PIZZE CONTEMPORANEE (contengono  e )

Integrale ai datterini

Impasto di farina integrale con Fior di Latte di Agerola DOP, pomodorini datterini gialli del Vesuvio, pomodorini datterini, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, olio EVO integrale e basilico

Integrale ortolana

Impasto di farina integrale con Fior di Latte di Agerola DOP, melanzane, zucchine, peperoni grigliati, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi e basilico

Genuina

Pomodorini datterini, Fior di Latte di Agerola DOP, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, olio EVO Bio e basilico con cornicione ripieno di Ricotta di Bufala Campana DOP e scaglie di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi

Nduja e Salsiccia

Pomodoro La Regina San Marzano, Fior di Latte di Agerola DOP, Nduja calabra, Salsiccia Beneventana a punta di coltello, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, fili di peperoncino, olio EVO Bio e basilico

Parmigiana e Provola

Pomodoro La Regina San Marzano, Provola di Agerola, parmigiana di melanzane, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, olio EVO Bio e basilico



Pistacchio e Mortadella

Fior di Latte di Agerola DOP, crema di pistacchi siciliani, Mortadella Bologna IGP, granelle di pistacchi, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, olio EVO bio



Crudo e provolone

Fior di Latte di Agerola DOP, Prosciutto Crudo di Parma 24 mesi, scaglie di Provolone del Monaco DOP, olio EVO Bio e basilico

Nerano

Crema di zucchine, Fior di Latte di Agerola DOP, chips di zucchine e scaglie di Provolone del Monaco DOP

Fiori di zucca e guanciale

Fior di Latte di Agerola DOP, fiori di zucca, guanciale di Amatrice croccante, all'uscita Burrata di Andria IGP, olio EVO Bio e Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi

Pesto e polpette

Pesto di basilico, Fior di Latte di Agerola DOP, pomodorini datterini gialli del Vesuvio, all'uscita polpette di manzo, Ricotta di Bufala Campana DOP, olio EVO Bio Terre Franciscane e basilico

Burrata e Pata Negra

Fior di Latte di Agerola DOP, all'uscita Pata Negra 100% Ghianda, Burrata di Andria IGP, scaglie di Provolone del Monaco DOP, olio EVO Bio Terre Franciscane e basilico

Carciofotta

Fior di Latte di Agerola DOP, crema di carciofi, carciofi a spicchi, all'uscita Prosciutto Cotto Alta Qualità, pomodori secchi, olio EVO Bio Terre Francescane e basilico

Matador

Provola affumicata, patate al forno, porchetta, all'uscita crema di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, olio EVO Bio e basilico

Pugliese

Fior di Latte di Agerola DOP, pomodorini datterini gialli, capocollo di maialino, Burrata di Andria IGP, olive nere, olio EVO Bio e basilico

Tropea

Crema di Cipolle Rosse di Tropea Calabria IGP, Fior di Latte di Agerola DOP, all'uscita filetti di tonno, Burrata DI Andria IGP, paté di olive taggiasche e chips di cipolla, olio EVO Bio e basilico



Jamón e friarielli

Bianca con Fior di Latte di Agerola DOP e friarielli, all'uscita tartare di jamón ibérico, spolverata di pecorino grattugiato sul cornicione, olio EVO Bio Terre Francescane

PIZZE TRADIZIONALI (contengono)

Marinara

Pomodoro La Regina San Marzano, aglio, origano, olio EVO e basilico

Margherita

Pomodoro La Regina San Marzano, Fior di Latte di Agerola DOP, olio EVO e basilico



Diavola

Pomodoro La Regina San Marzano, Provola di Agerola, spianata calabra, fili di peperoncino, olio EVO e basilico



Americana

Pomodoro La Regina San Marzano, Fior di Latte di Agerola DOP, wurstel e patatine fritte*



Ripieno

Ricotta di Bufala Campana DOP, Fior di Latte di Agerola DOP, salame napoletano, Pomodoro La Regina San Marzano, olio EVO e basilico



Prosciutto e funghi

Pomodoro La Regina San Marzano, Fior di Latte di Agerola DOP, funghi champignon, all'uscita Prosciutto Cotto Alta Qualità, olio EVO e basilico



4 Formaggi

Fior di Latte di Agerola DOP, Emmentaler DOP, Fontina DOP, Gorgonzola DOP, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, olio EVO e basilico



Bufalina

Pomodoro La Regina San Marzano, Mozzarella di Bufala Campana DOP, olio EVO e basilico



Salsiccia e friarielli

Provola di Agerola, Salsiccia Beneventana a punta di coltello, friarielli e olio EVO



Napoli

Pomodoro La Regina San Marzano, Fior di Latte di Agerola DOP, acciughe del Mar Cantabrico, capperi di Pantelleria, olive taggiasche, olio EVO e basilico



Capricciosa

Pomodoro La Regina San Marzano, Fior di Latte di Agerola DOP, Prosciutto Cotto Alta Qualità, carciofini arrostiti, funghi champignon, olive nere, olio EVO e basilico



Filetto

Pomodoro fresco, fior di latte di Agerola DOP, olio evo e basilico



PIZZE FRITTE (contengono)

Montanara ripassata

Pizza prima frita e poi ripassata al forno con pomodoro La Regina San Marzano, Fior di Latte di Agerola DOP, Pecorino Romano DOP, olio EVO e basilico



Classica

Ripieno con Ricotta di Bufala Campana DOP, Fior di Latte di Agerola DOP, salame napoletano, pepe nero, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi



DOLCI

Dolce della casa

Rivolgersi al personale per ulteriori informazioni su eventuali allergeni

Pastiera*



Caprese*



Tiramisù



Babà



Cheesecake



Dolce del giorno

Rivolgersi al personale per ulteriori informazioni su eventuali allergeni

Sorbetto al limone



Misto di dolci

Rivolgersi al personale per ulteriori informazioni su eventuali allergeni

Frutta di stagione

Gelato per bambini



BAR

Acqua microfiltrata 75 cl

Coca Cola / Aranciata / Sprite 33 cl

Thè freddo Limone / Pesca 33 cl

Aperol Spritz



Campari Spritz



Caffè

Caffè decaffeinato / Orzo



/ Ginseng



Grappa

Può contenere tracce di



Amari


Può contenere tracce di



BEVANDE ALLA SPINA

Moretti Ricetta Originale 

Moretti La Rossa 

Vino della casa bianco o rosso ¼ L, ½ L, 1 L 

BIRRE IN BOTTIGLIA

Heineken 33 cl 

Ichnusa Non Filtrata 50 cl 

IOI senza glutine 33 cl

Heineken 0.0 analcolica 33 cl 

VINI BIANCHI (contengono )

Falanghina "Caprizza" IGP – Cantine Iovine

Fiano di Avellino "Pietraclada" DOCG – Feudi di San Gregorio

Greco di Tufo "Cutizzi" DOCG – Feudi di San Gregorio

Costamolino Vermentino DOC - Argiolas

Alto Adige Gewürtztraminer DOC – J. Hofstätter

Blangè Langhe DOC Arneis – Ceretto

Chardonnay – Jermann

VINI ROSSI (contengono )

Aglianico "Caprizza" IGP – Cantine Iovine

Chianti DOCG – Banfi

Morellino di Scansano DOCG – Fattoria "Le Pupille"

Valpolicella Classico DOC – Allegrini

Plumbago Nero d'Avola DOC – Planeta

Dolcetto d'Alba DOC – Prunotto

Primitivo Cantalupi IGT – Conti Zecca

Rosato Visione IGT – Feudi di San Gregorio

BOLLICINE (contengono )

Prosecco DOC – Victoria

Franciacorta Cuvée Imperiale DOCG – Berlucchi