



# Mare

## ANTIPASTI

- CHEESECAKE DI MARE\*** 7, 8, 2, 1 € 14,00  
Base di tarallo napoletano sbriciolato, ricotta di vaccino aromatizzata al lime, carpaccio di gambero rosso di Mazara
- LA CLASSICA\*** 1, 14 € 10,00  
Classica impepata di cozze napoletane con crostoni di pane
- IL MARE DI MADE IN SUD\*** 4, 2, 14 € 20,00  
Composto da pesce marinato e cotto, crudità del pescato del giorno
- TUTTO ROSSO\*** 14 € 13,00  
Polipo all'insalata condito con olio, limone e prezzemolo servito con filetto di pomodoro, coriandolo campano e riduzione di vino rosso dolce
- CUOPPO DI MARE\*** 2, 4 € 10,00  
Frittura di calamaretti spillo, code di mazzancolle e tocchetti di baccalà
- INSALATA DI MARE\*** 14, 2, 4 € 11,00  
Calamari, gamberi, cozze, polipo accompagnata da olive verdi, datterino e finocchio

## PRIMI

- LINGUINE MARI E MONTI\*** 1, 2 € 14,00  
Linguine cotte con metodo "risottato" con bisque di gambero rosso e porcini
- RISOTTO AI CROSTACEI\*** 2, 7 € 14,00  
Risotto con crostacei mantecato con burro aromatizzato agli agrumi
- SPAGHETTI CON VONGOLE\*** 1, 14 € 13,00  
Spaghettoni di Gragnano saltati in padella con vongole vere e datterino rosso del Vesuvio
- CARBONARA DI MARE\*** 1, 3, 4, 14 € 15,00  
Spaghettoni quadrati spadellati con molluschi e crostacei con aggiunta di uovo conciato con pepe e pecorino
- CHICCHE PESCAETE\*** 1 € 13,00  
Gnocchi di patate alla pescatora

## SECONDI

- GRIGLIATA DI PESCE\*** 2, 4, 14 € 18,00 € 34,00  
Trancio di pesce spada, gamberoni, scampi e anelli di calamaro
- POLIPO ALLA GRIGLIA\*** 14, 7 € 15,00  
Polipo arrostito con cipolla rossa di Tropea, straccetti di burrata e rucola crispy
- FRITTURA DI PESCE\*** 2, 4, 14 € 15,00 € 27,00  
Calamari, code di mazzancolle e alici
- BACCALÀ IN TEMPURA\*** 4, 1 € 14,00  
Baccalà in tempura con scarole saltate, pomodorini secchi e brunoise di melanzane
- SOGLIOLA ALLA MUGNAIA\*** 4, 7 € 15,00  
Sogliola cotta nel burro chiarificato e succo di limone

\* ALCUNI DI QUESTI PRODOTTI POSSONO ESSERE ABBATTUTI

"Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3."



# Terra

## ANTIPASTI

- |  |   |
|--|---|
| <b>CRUDO, BUFALA E GNOCCHO FRITTO 1,7 € 9,00</b><br>Prosciutto di Parma 18 mesi,<br>Bufala Campana DOP e gnocco fritto<br>con impasto della pizza  | <b>TAGLIERE DI TERRA 7 € 12,00</b><br>Selezione di salumi e formaggi<br>accompagnati da salsine   |
| <b>CUOPPO DI TERRA 1,7, 3 € 10,00</b><br>Zeppoline con alghe di mare,<br>frittatina di pasta con salsiccia e friarielli,<br>arancino di riso con granella di pistacchio<br>e mortadella, tocchetti di provola, verdure in pastella | <b>BIS DI TARTARE DI FILETTO DI MANZO 8,7 € 14,00</b><br>Una tartare aromatizzata al finocchietto e una<br>tartare con granella di pistacchio e fonduta di pecorino |
|  | <b>PARMIGIANA DI MELANZANE 1,7, 3 € 10,00</b><br>Non occorrono spiegazioni, si prova e bastall!   |

## PRIMI

- |  |  |
|--|--|
| <b>SPAGHETTI A MODO NOSTRO 1,4 € 12,00</b><br>Spaghettoni di Gragnano con aglio, olio,<br>peperoncino, filetti di alici e sbriciolata di tarallo | <b>SEDANI ALLA GENOVESE 1 € 10,00</b><br>Ragù di vitello con cipolla ramata<br>cotto lentamente, oltre sei ore |
| <b>CACIO E SALSICCIA 1,7 € 13,00</b><br>Chicche di patate con salsa<br>al caciocavallo, salsiccia e finocchietto                                 | <b>FETTUCCINE AL TARTUFO 1,7 € 15,00</b><br>Fettuccine al burro con tartufo<br>e zeste di limone               |

## SECONDI

- |  |   |
|--|---|
| <b>FIorentINA DA 1 KG € 45,00</b><br>Fiorentina cotta alla griglia e servita<br>con giardiniera di verdure | <b>COSTATA DI MANZO 350/400 GR 7, 12 € 16,00</b><br>Costata cotta in padella con burro chiarificato<br>accompagnata da patate con la buccia |
| <b>TAGLIATA DI FILETTO 7 € 16,00</b><br>Tagliata di filetto di manzo con rucola e grana                    | <b>SALSICCIA E FRIARIELLI 1 € 12,00</b><br>Salsiccia spadellata con friarielli e chips di pane  |

## CONTORNI

- |  |
|--|
| <b>PATATE CON LA BUCCIA € 3,00</b>         |
| <b>INSALATA MISTA € 3,00</b>               |
| <b>VERDURE GRIGLIATE € 4,00</b>            |
| <b>FRIARIELLI SALTATI € 5,00</b>           |
| <b>SCAROLA RIPASSATA IN PADELLA € 5,00</b> |



## I nostri calzoni

AL FORNO O FRITTI

**SCIOE' SCIOE'** 1,7 € 5,00  
pomodoro, fior di latte di Agerola e basilico

**GALZONE NAPOLI** 1,7 € 6,00  
ricotta, fior di latte di Agerola e salame napoli

**SAN GENNARO** 1,7 € 6,50  
pomodoro, fior di latte di Agerola, prosciutto e basilico

**TOTO'** 1,7 € 8,00  
ricotta, fior di latte di Agerola, pomodoro, cicoli e basilico

**FABIOCCTO** 1,7 € 7,00  
salsiccia, fior di latte di Agerola affumicato, melanzane a funghetto e basilico

**CASERECCIO** 1, 4, 7 € 8,00  
scarola saltata in padella, olive nere caiazzane,  
fior di latte di Agerola affumicato, acciughe di Cetara

## I nostri Panuozzi

**MARECHIARO** € 7,00 **POSTANO** € 8,00  
1,7 1,7

friarielli, salsiccia, fior di latte di Agerola e fior di latte di Agerola affumicato  
crudo di Parma, fior di latte di Agerola affumicato e verdure grigliate

**NAPOLI CENTRALE** € 7,00 **SPAGGANAPOLI** € 8,00  
1,7 1,7

crudo di Parma, Mozzarella di Bufala Campana DOP, pomodorini e rucola  
Mozzarella di Bufala Campana DOP, bresaola, zucchine grigliate e pomodorini

**O'SARRACENO** € 8,00  
1, 4, 7, 11

scarola, fior di latte affumicato, acciughe di Cetara e olive taggiasche



## Le nostre Pizze

### MARINARA 1

pomodoro, origano, aglio

€ 4,50

### ESTIVA 1,7

base focaccia, rucola, pomodorini, bresaola e Mozzarella di Bufala Campana DOP

€ 8,00

### MARGHERITA 1,7

pomodoro, fior di latte di Agerola, basilico, olio

€ 5,00

### AMALFI 1,7

pomodoro, fior di latte di Agerola, Mozzarella di Bufala Campana DOP, funghi champignon freschi, pomodorini e basilico

€ 8,00

### NAPOLI 1,7, 4, 11

pomodoro, fior di latte di Agerola, acciughe di Cetara, origano e basilico

€ 6,50

### VOSCARA 1,7

fior di latte di Agerola, salamino piccante in cottura, pecorino sardo e pepe

€ 8,00

### DIAVOLINA 1,7

pomodoro, fior di latte di Agerola, salamino piccante

€ 6,50

### GASATELLO 1,7

fior di latte di Agerola affumicato, ciccio di maiale, salame napoli, pecorino e pepe in grani

€ 8,50

### BOFALINA 1,7

pomodoro, basilico, Mozzarella di Bufala Campana DOP a fine cottura

€ 7,00

### A'TORRESE 1,7

melanzane a funghetto, fior di latte di Agerola affumicato, salsiccia e basilico

€ 8,50

### VEGETARIANA 1,7

pomodoro, fior di latte di Agerola, verdure grigliate

€ 7,50

### MADE IN NAPOLI 1,7

friarielli, peperoni grigliati, melanzane a funghetto e fior di latte di Agerola affumicato

€ 8,50

### VERACE 1,7

fior di latte di Agerola, mozzarella di bufala campana DOP, pomodorini e rucola

€ 7,50

### PARTENOPE 1,7

friarielli, salsiccia e fior di latte di Agerola

€ 8,50

### DON RODRIGO 1,7

pomodoro, fior di latte di Agerola, zucchine grigliate, salamino piccante e quadrello (taleggio)

€ 8,00

**FROTTI DI MARE** 1, 2, 7, 14 € 10,00

pomodoro, origano, cozze, vongole veraci, gamberi, mazzancolle, aglio e origano

**GARAMELLATA** 1, 7 € 10,00

fior di latte di Agerola, cipolla di Tropea caramellata, bacon croccante e pecorino romano

**PRIMAVERA** 1, 7 € 12,00

fior di latte di Agerola, crudo di Parma 18 mesi, rucola selvatica e burrata

**TRONGHETTO** 1, 7 € 12,00

ripieno di stracciatella di vaccino, ricoperto di crudo di Parma 18 mesi, rucola selvatica, datterino, scagliedi grana, sale e pepe

**MORTAZZA** 1, 7 € 12,00

fior di latte affumicato, mortadella al tartufo, ricotta di fior di latte di Agerola e granella di pistacchio

**PORPTELLA** 1, 7 € 12,00

fior di latte di Agerola, polpette al ragù, ciuffetti di ricotta e fonduta di Grana Padano

**ALLERGENI**

Arachidi **5**, Cereali che contengono glutine, Olio vegetale, Anidride solforosa **12** (usato come antiossidante e conservante, per es. nella frutta secca, vino e patate conservate), Latte **7**, Farina, Cioccolato, Noci e frutta secca a guscio **8**, Semi di sesamo **11**, Senape **10**, Soia **6**, Uova **3**, Glutine **1**, Crostacei **2**, Pesce **4**, Sedano **9**, Lupini **13**, Molluschi **14**.

Per ogni ingrediente aggiunto o modificato + € 2,00

**N.B.** I nostri formaggi Penny bu, Quadrello e Blu di Bufala sono fatti con latte di bufala.





## Novità

### LA PARMIGIANA 1,7

melanzane impanate e fritte, ragù, fior di latte di Agerola e fonduta di Grana in uscita  
€ 12,00

### LA TARTOFATA 1,7

fior di latte, tartufo nero a fette, Mozzarella di Bufala Campana DOP in uscita  
€ 15,00

### LA CROCCHETTOSA 1,7, 8

fior di latte affumicato di Agerola, crocche' di patate, fonduta di Grana, pancetta di maialino nero casertano e granella di pistacchio  
€ 14,00

### A' CARCIOFATA 1,7

fior di latte di Agerola, datterino giallo, pomodorini secchi, carciofi arrostiti e Bufala Campana DOP  
€ 11,00

### A' PACCHETELLE 1,4

pomodoro San Marzano DOP, datterino giallo, pomodoro del piennolo a' pacchettle, acciughe di Cetara, aglio, origano e basilico  
€ 11,00

### A' RACCHETTA 1,7

manico ripieno di friarielli e mozzarella, centro condito con fior di latte di Agerola, pomodorini, pancetta e fonduta di Grana  
€ 13,00

### LA SBAGLIATA 1,7

crema di datterino giallo, pomodorini secchi, n'duja calabra, burratina pugliese e tanto basilico in uscita  
€ 11,00

### LA MONTAGNA 1,7

fior di latte di Agerola, funghi porcini, fonduta di zola, noci e bresaola della Valtellina  
€ 12,00

### BRIGIOLA DI TARALLO 1,7

fior di latte di Agerola affumicato, pancetta di maialino nero casertano, ciuffetti di ricotta di Agerola e tarallo napoletano sbriciolato  
€ 11,00





## BIRRE ALLA SPINA

MENABREA CHIARA  
MENABREA WEISS  
MENABREA ROSSA



PICCOLA

€ 2,50  
€ 3,00  
€ 3,50



MEDIA

€ 4,00  
€ 4,50  
€ 5,00

## BIRRE IN BOTTIGLIA

<b>BIRRA LEGNONE</b> Milf Passion - Strong Ale 17% vol.	33cl	€ 5,50
<b>BIRRA LEGNONE</b> Monkey Planet - Ipa 17% vol.	33cl	€ 5,50
<b>BIRRA LEGNONE</b> Del Conte - Blanche 15% vol.	33cl	€ 5,50
<b>BIRRA LEGNONE</b> Spiga di Legno - Golden Ale 5% vol.	75cl	€ 12,00
<b>ICHNUSA</b> Non filtrata - Lager 15% vol.	33cl	€ 5,50
<b>MAISEL'S</b> Weiss - Weiss 15,2% vol.	33cl	€ 5,50
<b>LANDBIER</b> Original 1857 - Chiara Speciale 15,3% vol.	33cl	€ 5,50
<b>THE WALL</b> Mrs. White - White Ipa 4,5% vol.	33cl	€ 5,50
<b>THE WALL</b> Sunray - American Pale Ale 5% vol.	33cl	€ 5,50
<b>THE WALL</b> Rebell - Helles 4,8% vol.	33cl	€ 5,50

## BEVANDE

ACQUA NATURALE PANNA 0,75 cl	€ 2,50
ACQUA GASATA SAN PELLEGRINO 0,75 cl	€ 2,50
BEVANDE IN VETRO	€ 2,50
(Coca Cola, Coca Cola Zero, Aranciata, Sprite, Chinotto)	
COCA COLA ALLA SPINA 0,33 cl	€ 3,00
COCA COLA ALLA SPINA 0,40 cl	€ 4,00





## BOLLICINE

<b>LO SPARVIERE</b> Cuvée n. 7 Franciacorta Brut	€ 30,00	/
<b>CEMBRA</b> Oro Rosso Riserva <i>Dosaggio Zero</i>	€ 26,00	/
<b>ASTORIA</b> Valdobbiadene DOCG Millesimato Extra Dry	€ 20,00	/
<b>ASTORIA</b> Cold Wine Extra Dry	€ 14,00	/
<b>ASTORIA</b> Cold White Brut	€ 14,00	/
<b>ASTORIA</b> Superiore di Cartizze Valdobbiadene DOCG Dry	€ 25,00	/
<b>ASTORIA</b> Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Extra Dry	€ 18,00	/
<b>ASTORIA</b> Moscato sweet	€ 15,00	/
<b>ASTORIA</b> Moscato rosso sweet	€ 16,00	/
<b>ASTORIA</b> Prosecco DOC Biologico Extra Dry	€ 20,00	/
<b>ASTORIA</b> Luxury Gold Cuvée Dry	€ 22,00	/
<b>ASTORIA</b> Collezione unica spumante Cuvée Brut	€ 16,00	/
<b>MONZIO COMPAGNONI</b> Brut Satèn Millesimato Franciacorta	€ 28,00	/



BOTTIGLIA



BICCHIERE

## VINI BIANCHI

	BOTTIGLIA	BICCHIERE
<b>MALAVASI</b> Lugana Camilla	€ 21,00	€ 4,50
<b>COLLAVINI</b> Sassi Cavi Chardonnay	€ 20,00	€ 4,00
<b>COLLAVINI</b> Benedete Ribolla Gialla	€ 21,00	€ 4,50
<b>VELENOSI</b> Passerina Villa Angela	€ 19,00	/
<b>VIGNE STORTE</b> Falà Falanghina	€ 17,00	€ 4,00
<b>VIGNE STORTE</b> Marechiaro Coda di Volpe	€ 18,00	/
<b>DI MEO</b> Alessandra Fiano	€ 30,00	/
<b>DI MEO</b> Vittorio Greco di Tufo	€ 30,00	/
<b>ASTORIA</b> Xala Ribolla Gialla frizzantino	€ 17,00	/
<b>ASTORIA</b> Müller Thurgau Tre Venezie IGT frizzante	€ 13,00	/
<b>ASTORIA</b> Geck Gewürztraminer Trentino DOC	€ 22,00	/
<b>ELENA WALCH</b> Sauvignon Alto Adige DOC	€ 27,00	/

## VINI ROSSI

	BOTTIGLIA	BICCHIERE
<b>TOMMASI</b> Ripasso della Valpolicella "I Pianeti"	€ 28,00	/
<b>CASTELLO DI RADDA</b> Chianti Classico	€ 22,00	/
<b>VIGNE STORTE</b> Anima Riserva Uve: Merlot, Sauvignon, Aglianico	€ 18,00	€ 4,50
<b>DI MEO</b> Aglianico	€ 20,00	/
<b>DI MEO</b> Taurasi Riserva	€ 40,00	/
<b>SAN MARZANO</b> Naca Primitivo di Manduria	€ 19,00	/
<b>FEUDO PRINCIPI DI BUTERA</b> Nero d'Avola	€ 20,00	€ 4,50
<b>CONTINI</b> Tonaghe Cannonau	€ 20,00	€ 4,50
<b>ASTORIA</b> Amarone della Valpolicella DOCG	€ 40,00	/
<b>ASTORIA</b> Valpolicella Ripasso	€ 28,00	/

## CHAMPAGNE

	BOTTIGLIA	BICCHIERE
<b>RUINART</b> Blanc de Blancs - 100% Chardonnay diverse annate	€ 70,00	/
<b>RUINART</b> "R" de Ruinart - 40% Chardonnay, 55% Pinot Noir, 10% Pinot Meunier	€ 70,00	/







## DESSERT



PASTIERA NAPOLETANA	€ 5,00
DELIZIA AL LIMONE	€ 6,00
BABÀ	€ 5,00
BABÀ MISÙ	€ 5,00
TIRAMISÙ	€ 5,00
TORTINO COCCO E NUTELLA	€ 5,00
SELEZIONE DELLA CASA "SAL DE RISO"	€ 6,00

## COFFEE

## CAFFETTERIA

Caffè espresso, caffè macchiato	€ 1,50
Caffè dek	€ 1,50

## DIGESTIVI

Limoncello, liquirizia, meloncello	€ 3,00
Amari e distillati	€ 3,50

## GRAPPE

GRAPPA BIANCA	€ 3,50
GRAPPA BARRIQUE	€ 4,00

