

ANTIPASTI di MARE



IMPEPATA DI COZZE

Cozze, pepe, prezzemolo, aglio, freselline napoletane

11,00

INSALATA DI POLPO ALL'AMALFITANA

Polpo, pomodorino giallo di Battipaglia, patate lesse, sedano, limone, prezzemolo, olio EVO

12,00

SAUTÉ DI VONGOLE

Con carciofo arrostito, condito in olio evo, aglio, prezzemolo, accompagnati da crostini di pane, olio e origano

13,00

ZUPPETTA DI PESCE MISTO

in salsa con crostini di pane profumato alle erbe

13,00

CAPELANTE ALL'AMALFITANA (2pz)

Capesante, zeste di limone, prezzemolo e bruschetta di pane home made

7,00

ZUPPA FORTE DI COZZE

Con salsa di pomodoro rosso, olio piccante tipico campano e freselline casarecce

13,00

O' BUCCACCIELL'O'

Freselline bagnate e ammorbidite con filetti di Alici, olive taggiasche, ricoperte con dadolata di pomodoro ramato in origano, basilico e olio EVO. Il tutto servito in barattolo conforme a vaso cottura

13,00

LO CHEF CONSIGLIA

Pietanza di mozzarella di bufala campana DOP (grammi 250) in abbinamento con o' buccacciell'o'

20,00

PRIMI di MARE



SCIALATIELLI COZZE VONGOLE E POMODORINI GIALLI DI BATTIPAGLIA

cozze, vongole, aglio, prezzemolo in cottura, pomodorini gialli di Battipaglia

17,00

SCIALATIELLI VONGOLE VERACI

e zucchine alla menta

16,00

SPAGHETTONE CON ALICI DI CETARA

e granulato di tarallo napoletano in sugna e mandorle

15,00

SPAGHETTONE ALLE VONGOLE VERACI

Vongole veraci, aglio, olio EVO, prezzemolo tritato, basilico all'uscita

16,00

PACCHERI ALLA SORRENTO

Misto pomodorini gialli e ciliegino rosso di sorrento con baccalà

16,00

PACCHERI ALLO SCOGLIO

Frutti di mare, moscardini, gamberi all'uscita

18,00

SECONDI di MARE



PIOVRA AI FERRI

Cotto ai ferri servito su letto di Friarielli Napoletani

16,00

FILETTO DI BRANZINO ALLA VECCHIA MARINA

In salsa di pomodorini gialli di Sorrento, olio EVO, prezzemolo, (spicchio di limone)
Olive taggiasche in cottura

16,00

MOSCARDINI ALLA LUCIANA

Polipetti in salsa di pomodoro rosso, con aglio, capperi, prezzemolo, olive taggiasche

16,00

TRONCHETTO DI FILETTO DI BACCALA' alla Napoletana

Cotto in padella con prezzemolo, olio EVO, olive taggiasche e friarielli
Napoletani

16,00

FRITTURA DI PESCE ALLA VECCHIA MARINA

Calamari, gamberoni, seppioline (con aggiunta di altre tipologie di pesce in base al pescato)

16,00

NB: I prodotti ittici possono variare a secondo del periodo e del pescato che può offrire il mercato al momento dell'acquisto dal nostro fornitore di fiducia.

I FUORI MENU DELLO CHEF



MEZZE MANICHE AI FRUTTI DI MARE

In tegame di terracotta, cotte al forno, saltate e mantecate con pecorino, prezzemolo (servita al centro tavola e impiattata dallo stesso commensale) Per 2 persone / 4 persone

2p. 30,00
4p. 60,00

LINGUINE AL RAGU DI PESCE

Polpa di pesce misto, olive taggiasche, con soffritto di scalogno, pomodoro, prezzemolo

18,00

LINGUINE COZZE E POMODORINI

Pomodorini rossi di collina, cozze, scaglie di grana all'uscita, prezzemolo, aglio, olio EVO

16,00

NB: Pasta fresca di Gragnano (Napoli)

ANTIPASTI FRESCHE TENTAZIONI



MOZZARELLA DI BUFALA D.O.P.

Misto di pomodorini gialli e rossi

10,00

CAPRESE DI PROVOLA AFFUMICATA

Medaglioni di pomodori ramati, provola fresca affumicata

10,00

ANTIPASTI CALDI

BRUSCHETTA DI PANE CASARECCIO (4 pz)

con pomodori ramati, aglio e origano

8,00

MONTANARA (4 pz)

pizzetta frita con impasto napoletano, pomodoro e grana

8,00

I CONTORNI

MELANZANE AL FUNGHETTO

5,00

FRIARIELLI

5,00

PATATE FRITTE

3,50

INSALATA MISTA

5,00

INSALATONA DEL GIORNO

12,00



PIZZE SPECIALI BIANCHE

TARTUFATA

Mozzarella, crema di tartufo, radicchio di treviso, speck

12,00

SUBLIME

Moz., crema di tartufo, soutè di zucca, gorgonzola, pancetta croccante, ricotta

12,00

REGINA

Crema di tartufo, moz., di bufala, provola aff., melanzane fritte, basilico

12,00

QUATTRO FORMAGGI

Moz., gorgonzola, grana, fontina

10,00

DELICATA

Crema di zucca, moz., funghi porcini, stracciatella di bufala

11,00

TARANTELLA

Moz., stracciatella di burrata, spianata piccante, pomodorini, basilico

12,00

CALZONI o BAGUETTE

CLASSICO

Pom., moz., prosciutto cotto, funghi champignon

8,00

CON RICOTTA

Pom., moz., ricotta, pros. cotto, funghi champignon

9,00

ALLE VERDURE

Pom., moz., verdure miste ai ferri

10,00

AI QUATTRO FORMAGGI

Moz., gorgonzola, fontina, grana

9,00

TRADIZIONALI

MARGHERITA <i>Pomodoro, mozzarella</i>	6,00
MARINARA <i>Pom., olio, aglio, origano</i>	5,00
ROMANA <i>Pom., moz., acciughe</i>	8,00
NAPOLETANA <i>Pom., moz., acciughe, olive nere</i>	8,50
SICILIANA <i>Pom., moz., acciughe, capperi, olive nere</i>	9,00
DIAVOLA <i>Pom., moz., salamino piccante</i>	8,00
PUGLIESE <i>Pom., moz., cipolla rossa</i>	7,50
PROSCIUTTO COTTO <i>Pom., moz., prosciutto cotto</i>	7,50
FUNGHI <i>Pom., moz., funghi Champignon</i>	8,00
PROSCIUTTO E FUNGHI <i>Pom., moz., pros. cotto, funghi Champignon</i>	8,50
CAPRICCIOSA <i>Pom., moz., pros. cotto, funghi Champignon, carciofi</i>	9,00
MELANZANE <i>Pom., moz., melanzane ai ferri</i>	8,50



VIENNESE

Pom., moz., würstel

7,50

TONNO E CIPOLLA

Pom., moz., tonno, cipolla rossa

8,50

INGLESINA

Pom., moz., pros. crudo

8,00

VERDURE

Pom., moz., verdure miste ai ferri

9,00

PRIMAVERA

Pom., moz., pomodorini, ricotta, basilico

9,50

AMATRICIANA

Pom., moz., pancetta affumicata, peperoncino, cipolla rossa

10,00

CARBONARA

Moz., pancetta affumicata, uova, grana

10,00

BOSCAIOLA

Pom., moz., funghi porcini, funghi Champignon, funghi chiodini

10,00

RUCOLA

Pom., moz., rucola, grana

8,50

PATATOSA

Pom., moz., würstel, patatine fritte

8,00

GOLOSONE

Pom., moz., pros. cotto, funghi, würstel

9,50

BEVANDE

	3,00
Acqua naturale o frizzante da 0,75 lt	3,00
Coca cola in bottiglia da 0,33 lt	3,00
Fanta in bottiglia da 0,33 lt	3,00
Sprite in bottiglia da 0,33 lt	3,00
Thè alla pesca o al limone (lattina) 0,3 lt	3,00

BIRRE

Löwenbräu original

è la birra classica, una bionda di colore dorato con un profumo intenso di malto (5.2% vol.)

0,20 lt	3,50
0,40 lt	6,50

Lefte Rouge

doppio malto, veste un colore ambrato, sormontata da una schiuma densa e persistente (6.6% vol.)

0,33 lt	5,50
---------	------

Marzen

è una birra dal colore leggermente ambrato con delicato aroma di luppolo e gusto moderatamente corposo (5% vol.)

0,20 lt	3,50
0,40 lt	6,50

Hoegaarden

è una classica birra Blanche belga a base di frumento, questa birra bianca non filtrata ha un gusto fragrante e speziato (4,8% vol.)

0,25 lt	4,00
0,50 lt	6,50

CAFFÈ e LIQUORI

Caffè espresso	1,50
Caffè macchiato	1,50
Caffè corretto	2,00
Caffè decaffeinato	1,50
Caffè d'orzo	2,00
Cappuccino	2,00
Amari	3,50
Grappe speciali	da 3,50 a 5,00
Sorbetto al limone	3,00
Limoncello	3,00

Coperto 2 Euro

Le variazioni aggiunte variano da 1 a 3 Euro

CARTA DEI VINI

BOTTIGLIA

BOLLICINE

CHAMPAGNE LA CUVÉE BRUT	LAURENT PERRIER	CHAMPAGNE	€ 80,00
TRENTO DOC CUVÉE 28	ROTARI	TRENTINO	€ 25,00
SERPRINO FRIZZANTE	TURETTA - CA'	VENETO	€ 12,00
PROSECCO VALDOBBIADENE EXTRA DRY	BIANCA		
PROSECCO VALDOBBIADENE EXTRA BRUT	CA' DEL SOLE	VENETO	€ 16,00
	CA' DEL SOLE	VENETO	€ 16,00

VINI BIANCHI

CHARDONNAY "ROVERELLO"	ZANOVELLO	VENETO	€ 20,00
PINOT GRIGIO	COLUTTA	ALTO ADIGE	€ 16,00
GEWURZTRAMINER	ERSTE & NEUE	ALTO ADIGE	€ 20,00
SAUVIGNON	ERSTE & NEUE	ALTO ADIGE	€ 18,00
FALANGHINA	CANTINA DI SOLOPACA	CAMPANIA	€ 15,00

VINI ROSSI

MERLOT	SALVAN	VENETO	€ 12,00
CABERNET FRANC	SALVAN	VENETO	€ 12,00
AGLIANICO	CANTINA DI SOLOPACA	CAMPANIA	€ 15,00

VINI DOLCI

FIOR D'ARANCIO SPUMANTE	TURETTA - CA' BIANCA	VENETO	€ 15,00
-------------------------	----------------------	--------	---------

