

ANTIPASTI

BRUSCHETTA CLASSICA

fetta di pane grigliato con pomodorini, basilico ed olio extra vergine di oliva
slice of grilled bread with tomatoes, basil and extra virgin olive oil

2

PROSCIUTTO e MOZZARELLA di BUFALA

prosciutto crudo di Parma DOP, mozzarella di bufala campana DOP e focaccia
Parma ham DOP, buffalo mozzarella from Campania DOP and pizza bread

12

TEGAMINO di PARMIGIANA di MELANZANE

melanzane, provola di Agerola, salsa di pomodoro, parmigiano, basilico, olio extra vergine d'oliva
eggplants, provola of Agerola, tomato sauce, parmesan, basil, extra virgin olive oil

10

CUOPPO di ALICI FRITTE

frittura di alici
fried anchovies

10

CUOPPO di TERRA (x2 persone)

crocché, arancini, mozzarella impanata, frittatina, verdure in pastella
crocché, arancini, breaded mozzarella, pasta omelette, fried polenta, battered vegetables

10

CUOPPO di MARE (x2 persone)

zeppoline di mare, calamaretti* fritti, alici e baccalà* fritto
sea zeppoline, fried squid, fried anchovies and cod

15

POLPO e PATATE

insalatina di polpo* con patate lesse
octopus salad with boiled potatoes

13

INSALATA di MARE

misto frutti di mare, calamari*, polpo*, gamberi*, prezzemolo, olio extra vergine d'oliva
mixed seafood, squid, octopus, shrimp, parsley, extra virgin olive oil

15

A' MPEPATA E COZZ

cozze, pepe e limone
mussels, pepper and lemon

12

SOUTE' DI FRUTTI DI MARE

cozze e vongole servite con crostini di pane, prezzemolo
mussels and clams served with croutons, parsley

15

ZUPPA DI COZZE

frutti di mare, polpo, gamberone, fresella di pane, tarallo napoletano e salsa
piccante seafood, octopus, prawns, fresella, Neapolitan tarallo and spicy sauce

25

Coperto: €2,00 - Servizio compreso nel prezzo

*prodotti abbattuti a bordo. Mercati Nazionali ed Internazionali

PRIMI DI TERRA

PASTA PATATE e PROVOLA

10

pasta con patate, provola di Agerola, basilico, grana
pasta with potatoes, provola of Agerola, basil, parmesan

SCARPARIELLO

10

pasta con pomodorini, basilico, grana, formaggio cacio pecora, olio evo
pasta with cherry tomatoes, basil, parmesan, sheep's milk cheese, extra virgin olive oil

GENOVESE

13

pasta al ragu' bianco di cipolle, carne di manzo e grana
pasta with white ragout of onions, beef and parmesan

O' RAGU'

12

pasta con salsa di pomodoro, carne di manzo, grana, olio evo
pasta with tomato sauce, beef, parmesan, extra virgin olive oil

MANFREDI con RICOTTA

12

manfredi con ragù napoletano, ricotta di pecora, basilico, grana
manfredi with neapolitan ragù, buffalo ricotta, basil and parmesan

GNOCCHI alla SORRENTINA

10

gnocchi di patate, ragù napoletano, provola di Agerola, basilico, grana
potato gnocchi, neapolitan ragù, provola from Agerola, basil, parmesan

PRIMO CHEF DI TERRA(LARDIATA - NERANO - CARBONARA)

a partire da/starting 13

proposta dello chef di Terra giornaliera solo se disponibile
proposal by the daily food chef only if available

Coperto: €2,00 - Servizio compreso nel prezzo



PRIMI DI MARE

O VERACE

pasta con vongole, prezzemolo, aglio e olio evo
pasta with clams, parsley, garlic and extra virgin olive oil

18

LINGUINE ALLA LUCIANA

pasta con polipetti*, pomodorini, olio evo
pasta with baby octopus, cherry tomatoes, extra virgin olive oil

18

SCIALATIELLI AI FRUTTI DI MARE

pasta fresca con molluschi, prezzemolo, aglio e olio evo
fresh pasta with shellfish, parsley, garlic and extra virgin olive oil

20

PRIMO CHEF DI MARE

proposta dello chef di mare giornaliera
proposal by the daily seafood chef

a partire da
starting

25



Coperto: €2,00 - Servizio compreso nel prezzo
*prodotti abbattuti a bordo. Mercati Nazionali ed Internazionali

PIZZE SPECIAL

PREZZI DA ASPORTO
PRICE TO GO
TAKE AWAY

NA BONA FURCHETTA

10

cornicione ripieno di ricotta, al centro pomodoro, provola di Agerola, parmigiana di melanzane, formaggio, basilico, olio
cornice filled with ricotta cheese, in the center tomato, provola of Agerola, eggplant parmigiana, parmesan, basil, olive oil

DOPPIO PIENNOLO

10

mozzarella di bufala DOP, pomodorini gialli e rossi, formaggio, basilico, olio extravergine d'oliva
buffalo mozzarella DOP, yellow and red cherry tomatoes, parmesan, basil, extra virgin olive oil

'A SCARPAREILLO

10

pomodorini datterini, fiordilatte di Agerola, scaglie di formaggio cacio pecora, basilico, olio evo
datterini tomatoes, fiordilatte from Agerola, sheep cheese flakes, basil, extra virgin olive oil

FILETTO DOC

10

mozzarella di bufala campana DOP, pomodorini, formaggio, basilico, olio evo
buffalo mozzarella from Campania DOP, cherry tomatoes, parmesan, basil, extra virgin olive oil

LA NERANO

12

provola di Agerola, crema di zucchini, zucchini fritte, Provolone del Monaco DOP, basilico, olio
provola of Agerola, zucchini cream, fried zucchinis, Provolone del Monaco DOP, basil, olive oil

STELLA

12

5 punte ripiene di ricotta, salumi, contorni vari, al centro pomodorini, rucola, scaglie di grana, basilico, olio evo
5 points stuffed with ricotta cheese, cured meat, various side dishes, in the center cherry tomatoes, arugula, flakes of grana cheese, basil, extra virgin olive oil

MEZZALUNA

12

metà calzone e metà gusto a scelta
(standard) half calzone half flavor of
your choice

4 STAGIONI NAPOLETANA

12

pizza Margherita, salsiccia, fiarielli e provola di Agerola, pomodorini e mozzarella di bufala DOP, marinara
pizza Margherita, sausage, broccoli and provola of Agerola, cherry tomatoes and buffalo mozzarella, marinara pizza

PIZZA GENOVESE

12

genovese Napoletana, provola di Agerola, grana, basilico
genovese Neapolitan, Agerola provola, parmesan, basil

PIZZA E PATAN'

10

sugo della pasta e patate Napoletana, provola di Agerola, grana, basilico
pasta sauce and Neapolitan potatoes, Agerola provola, parmesan, basil

'A FENESTELLA

13

cornicione ripieno di ricotta, al centro pomodorino giallo, mozzarella di bufala campana DOP, prosciutto crudo di Parma DOP, formaggio, basilico, olio evo
cornice filled with ricotta cheese, in the center yellow cherry tomatoes, buffalo mozzarella from Campania DOP, Parma ham DOP, parmesan, basil, extra virgin olive oil

PIZZA FAMILY SOLO MARGHERITA

15

PIZZA FAMILY TWO DUE GUSTI STANDARD

20

PIZZE ROSSE

PREZZI DA ASPORTO
PRICE TO GO
TAKE AWAY

MARGHERITA

pomodoro, fiordilatte di Agerola, formaggio, basilico, olio
tomato, fiordilatte from Agerola, parmesan, basil, olive oil

5

MARINARA

pomodoro, origano, aglio, basilico, olio
tomato, organ, garlic, basil, olive oil

4

SICILIANA

pomodoro, fiordilatte di Agerola, melanzane a funghetto, formaggio, basilico, olio
tomato fiordilatte from Agerola, eggplant mushroom, parmesan, basil, olive oil

7

BUFALA

pomodoro, mozzarella di bufala DOP, formaggio, basilico, olio extravergine d'oliva
tomato, buffalo mozzarella, parmesan, basil, extra vergin olive oil

7

DIAVOLA

pomodoro, fiordilatte di Agerola, salame piccante, formaggio, basilico, olio
tomato, fiordilatte from Agerola, spicy salami, parmesan, basil, olive oil

7

CAPRICCIOSA

pomodoro, fiordilatte di Agerola, prosciutto cotto, carciofini, funghi, olive, formaggio, basilico, olio
tomato, fiordilatte from Agerola, baked ham, artichokes, mushrooms, olives, parmesan, basil, olive oil

8

ROMANA

pomodoro, fiordilatte di Agerola, olive nere, capperi, acciughe, origano, formaggio, basilico, olio
tomato, fiordilatte from Agerola, black olives, capers, anchovies, oregano, parmesan, basil, olive oil

7

4 STAGIONI

pomodoro, fiordilatte di Agerola, prosciutto cotto, salame, funghi, carciofini, formaggio, basilico, olio
tomato, fiordilatte from Agerola, baked ham, salami, mushrooms, artichokes, parmesan, basil, olive oil

8

SORRENTO

pomodoro, provola di Sorrento, pepe, formaggio, basilico, olio
tomato, provolone of Sorrento, pepper, parmesan, basil, olive oil

7

CONTADINA

pomodoro, fiordilatte, funghi, salsiccia, formaggio, basilico, olio tomato,
mozzarella, mushrooms, sausage, parmesan, basil, olive oil

8

CALZONE

pomodoro, fiordilatte di Agerola, prosciutto cotto, salame, ricotta, formaggio, basilico, olio
tomato, fiordilatte from Agerola, baked ham, salami, ricotta cheese, parmesan, basil, olive oil

8

CARACCILO

pomodoro, origano, frutti di mare, basilico, olio, prezzemolo
tomato, oregano, seafood, basil, olive oil, parsley

15

NA BONA MAGNATA

pomodoro del piennolo rosso e giallo del vesuvio, origano, acciughe di Cetara, capperi di Pantelleria
e olive nere di Gaeta
red and yellow piennolo tomatoes from Vesuvius, organ, anchovies from Cetara, capers from Pantelleria and black
olives from Gaeta

15

PIZZE BIANCHE

PREZZI DA ASPORTO
PRICE TO GO
TAKE AWAY

CAPRI

10

mozzarella di bufala DOP, pomodorini, formaggio, basilico, olio extra vergine d'oliva (tutto a crudo)
buffalo mozzarella DOP, tomato, parmesan, basil, extra virgin olive oil (all uncooked)

AMALFITANA

8

fiordilatte di Agerola, pancetta, fiori di zucca, ricotta, formaggio, basilico, olio
fiordilatte from Agerola, bacon, zucchini flowers, ricotta cheese, parmesan, basil, olive oil

ITALIA

9

fiordilatte di Agerola, prosciutto crudo di Parma DOP, rucola, scaglie di grana, basilico, olio evo
fiordilatte from Agerola, Parma ham DOP, arugula, flakes of parmesan, basil, extra virgin olive oil

ORTOLANA

8

fiordilatte di Agerola, verdure miste, formaggio, basilico, olio
fiordilatte from Agerola, mixed vegetables, parmesan, basil, olive oil

CARCIOFINA

8

fiordilatte di Agerola, carciofi,, pancetta, pepe, formaggio, basilico, olio
fiordilatte from Agerola, artichokes, , bacon, pepper, parmesan, basil, olive oil

4 FORMAGGI

8

fiordilatte di Agerola, emmenthal, gorgonzola, provola di Agerola, formaggio, basilico, olio
fiordilatte from Agerola, swiss cheese, gorgonzola cheese, provola of Agerola, parmesan, basil, oil

FILETTO

7

fiordilatte di Agerola, pomodorini, formaggio, basilico, olio
fiordilatte from Agerola, cherry tomatoes, parmesan, basil, olive oil

PISTACCHIO

8

provola di Agerola, mortadella, crema e granella di pistacchio, ricotta, formaggio, basilico, olio
provola of Agerola, mortadella, pistachio cream and grains, ricotta cheese, parmesan, basil, oil

AMERICANA

7

fiordilatte di Agerola, patatine fritte*, wurstel, formaggio, basilico, olio
fiordilatte from Agerola, french fries, frankfurter, parmesan, basil, olive oil

SALSICCIA E FRIARIELLI

8

Provola di Agerola, salsiccia, friarielli, formaggio, basilico, olio
Provola of Agerola, sausage, broccoli, parmesan, basil, olive oil

FIOCCO

8

fiordilatte di Agerola, panna, prosciutto cotto, crochè di patate, formaggio, basilico, olio
fiordilatte from Agerola, cream, baked ham, croquettes of potatoes, parmesan, basil, olive oil

MIMOSA

8

fiordilatte di Agerola, panna, prosciutto cotto, mais, formaggio, basilico, olio
fiordilatte from Agerola, cream, baked ham, corn, parmesan, basil, olive oil

CHEF

8

fiordilatte di Agerola, panna, prosciutto cotto, funghi, formaggio, basilico, olio
fiordilatte from Agerola, cream, baked ham, mushrooms, parmesan, basil, olive oil

PIZZE FRITTE

PREZZI DA ASPORTO
PRICE TO GO
TAKE AWAY

MONTANARA

provola di Agerola, ragù napoletano, formaggio, basilico
provola of Agerola, Neapolitan ragù, parmesan, basil

7

CLASSICA

pomodoro, ricotta, provola di Agerola, cicoli, formaggio, pepe
tomato, ricotta cheese, provola of Agerola, cicoli, parmesan, pepper

7

GUSTOSA

fiordilatte di Agerola, prosciutto cotto o salame, formaggio, pepe
fiordilatte from Agerola, baked ham or salami, parmesan, pepper

7

GENUINA

provola di Agerola, scarole, olive nere, capperi
provola of Agerola, escarole, black olives, capers

7

FRITTAFORNO

pomodoro, ricotta, provola di Agerola, cicoli, formaggio, pepe
tomato, ricotta cheese, provola of Agerola, cicoli, parmesan, pepper

7

PANUOZZI

RUCOLINO

fiordilatte di Agerola, prosciutto crudo di Parma DOP, rucola, pomodorini, scaglie di grana
fiordilatte from Agerola, Parma ham DOP, arugula, cherry tomatoes, flakes of parmesan

8

FANTASIA

Hamburger, provola di Agerola, prosciutto cotto, patatine fritte
Hamburger, provola of Agerola, baked ham, french fries

10

SICILIANO

salsiccia, provola di Agerola, melanzane a funghetto
sausage, provola of Agerola, eggplant a mushroom

8

GRAGNANO

salsiccia, friarielli, provola di Agerola
sausage, broccoli, provola of Agerola

8

AMERICANO

wurstel, patatine fritte*, fiordilatte di Agerola
wurstel, french fries, fiordilatte from Agerola

8

SFIZI

CROCCHÈ
FRITTATINA
ARANCINO

2,00
2,00
2,00



*prodotti surgelati

SECONDI

T-BONE SPECIAL GRILL (All' etto/ hectogram) Carne selezione Na Bona Furchetta servita con insalatina o patatine Heifer meat served with salad or potetoes	7
ARROSTO SPECIAL ANGUS (All' etto/ hectogram) Carne selezione Na Bona Furchetta alla griglia servita con insalatina o patate grilled steak served with salad or potetoes	7
TAGLIATA di FRISONA tagliata di frisona alla griglia servita con rucola, pomodorini e scaglie di grana grilled scottona steak cut served with arugula, cherry tomatoes, flakes of parmesan	20
FILETTO alla griglia o al pepe verde filetto di bovino servito con patate chips o insalata mista fillet served with potato chips or mixed salad	20
POLPETTE FRITTE con Friarielli Carne di suino,manzo,pane,odori,spezie,formaggio, olio,verdura Pork, beef, bread, herbs, spices, cheese,oil, vegetables	10
POLPETTE AI RAGU' con melenzane A Funghetto Carne di suino,manzo,pane,odori,spezie,formaggio, olio,verdura ,salsa di pomodoro,melenzane a funghetto Pork, beef, bread, herbs, spices, cheese,oil, vegetables mushroom	12
FRITTO di MARE frittura di gamberi* e calamari* fried shrimp and squid	20
ORATA o SPIGOLA alla brace (All'etto/hectogram) Orata o spigola variamente insaporito fillet of sea or sea bass bream variously flavored	6
BACCALA' FRITTO Baccalà* fritto servito con scarole o friarielli fried cod served with escarole or broccoli	18
BACCALA' IN CASSUOLA alla NAPOLETANA Baccalà*, pomodorini, olive nere e capperi cod, cherry tomatoes, black olives, capers	20
POLIPETTI ALLA LUCIANA luciana octopus	18

Coperto: €2,00 - Servizio compreso nel prezzo

*prodotti abbattuti a bordo. Mercati Nazionali ed Internazionali

CONTORNI

INSALATA VERDE green salad

3

INSALATA MISTA mixed salad

4

PATATINE FRITTE* french fries

5

CONTORNI a scelta tra: Friarielli, scarole, melanzane a funghetto, zucchine alla scapece, funghi trifolati

6

Friarielli, escarole, mushroom aubergines, scapece zucchini, sautéed mushrooms and pan-fried peppers

VERDURE GRIGLIATE

6

melanzane, zucchine

eggplants, zucchini

*prodotti surgelati

INSALATONE

POLLATA

10

insalata verde con pollo grigliato, pachino, rucola, scaglie di grana

green salad with grilled chicken, cherry tomatoes, arugula, flakes of parmesan

GRECA

10

insalata verde, cipolla, olive nere, feta, pachino

green salad, onion, black olives, feta, cherry tomatoes

RICCA

12

insalata mista, mozzarella di bufala campana DOP, pomodorini, olive verdi

mixed salad, buffalo mozzarella from Campania DOP, cherry tomatoes, green olives

PROVOLONA

10

insalata mista, provola di Agerola, tonno, olive verdi, patate lesse

mixed salad, provola of Agerola, tuna, green olives, boiled potatoes

POLIPETTA

15

insalata mista, polpo*, patate lesse, pachino, olive verdi

mixed salad, octopus, boiled potatoes, cherry tomatoes, green olives

CAPRESE

12

pomodori di Sorrento, mozzarella di bufala campana DOP, basilico, origano

Sorrento tomatoes, buffalo mozzarella from Campania DOP, basil, organ

*prodotti abbattuti a bordo. Mercati Nazionali ed Internazionali



Coperto: €2,00 - Servizio compreso nel prezzo

BIRRE

BIRRA ANALCOLICA 33CL	8
NASTRO AZZURRO 62CL	8
NASTRO AZZURRO 33CL	5
PERONI 62CL	8
PERONI 33CL	5
ICHNUSA 33CL	8
PERONI GRAN RISERVA ROSSA 50CL	10

BAR

CAFFE	2
AMARO	8
LIMONCELLO	8
MELONCELLO	8
GRAPPA BIANCA	8
GRAPPA BARRICATA	8
LIQUORI VARI	10
SPRITZ	10
LEMON O CAMPARI SPRITZ	15

BIRRE ALLA SPINA

PILSNER CHIARA 0,50CL	10
PILSNER CHIARA 0,25CL	8
CERES DOPPIO MALTO 0,50CL	10
CERES DOPPIO MALTO 0,25CL	8

BIBITE

ACQUA NATURALE 92 cl	4
ACQUA NATURALE ½ IT	3
ACQUA FRIZZANTE 92 cl	4
ACQUA FRIZZANTE ½ IT	3
COCA COLA 33CL	5
FANTA 33CL	5
SPRITE 33CL	5
LIMONATA	7
ARANCIATA ROSSA	7
CHINOTTO	7
THE LIMONE O PESCA	5

DOLCI

DOLCI ARTIGIANALI	8
SORBETTO LIMONE	8

Vini Bianchi

FALANGHINA(Santacosta)	25
PECORINO (Fattoria Savini)	25
GRILLO SICILIA (Tenute Orestiadi)	25
GRECO (Altavigna)	25
FIANO (Altavigna)	25
LACRYMA CHRISTI DOC (Pagano)	30
PROSECCO (4,5 Millesimato)	25
CALICE prosecco	8
CALICE vino	7

Vini Rossi

CHIANTI (CASTIGLIONI)	25
MORELLINO DI SCANSANO (GRANDUCATO)	25
AGLIANICO (Santacosta)	25
NERO D'AVOLA(Tenute Orestiadi)	25
PIEDIROSSO (La vinicola del sergente,prodotto locale)	25
LACRYMA CHRISTI DOC (Pagano)	25
PRIMITIVO (La vinicola del sergente,prodotto locale)	25
MOIO 57 (Cantine Moio)	30
CALICE vino	7

