tarantè
NAPOLI

"La Creatività è il nostro"

Menù

BIRRA MESSINA

caffetteria

Caffè napoletano espresso	€ 1,30	Cappuccino con latte di mandorla (8)	€ 2,00
Caffè d'orzo (1)	€ 1,90	Cappuccino con latte di soia (6)	€ 1,90
Caffè macchiato con latte di soia (6)	€ 1,30	Cappuccino con latte d'avena (1)	€ 2,00
Caffè macchiato con latte d'avena (1)	€ 1,40	Cappuccino d'orzo (1)	€ 1,70
Caffè decaffeinato	€ 1,40	Latte macchiato (7)	€ 1,70
Caffè americano	€ 2,30	Latte macchiato con latte di soia (6)	€ 1,90
Caffè marocchino (6,7,8)	€ 1,90	Latte macchiato con latte d'avena (1)	€ 2,20
Caffè corretto (12)	€ 1,90	Cioccolata calda (1,3,6,7,8)	€ 3,70
Cappuccino (7)	€ 1,70	Caffè espresso shakerato	€ 3,00

thè e tisane

Thè nero Bio	€ 3,50	Accanto al cammino (8)	€ 3,50
Thè verde Bio	€ 3,50	Ciliegia selvatica (8)	€ 3,50
Rooibos Bio	€ 3,50	Sogno di pesca (8)	€ 3,50
Thè nero aromatizzato con vaniglia	€ 3,50	Frutti di bosco	€ 3,50

centrifughe

Carota, arancia, mela, zenzero	€ 5,50	Arancia, carota, limone di Sorrento	€ 5,50
Kiwi, mela, lime	€ 5,50	Kiwi, mela, ananas	€ 5,50
Fragola, mela, zenzero	€ 5,50	Sedano, mela, cetriolo (9)	€ 5,50
Cetriolo, mela, sedano (9)	€ 5,50		

succhi

Spremuta d'arancia Bio	€ 5,00
Spremuta di limone di Sorrento Bio	€ 5,00
Succhi artigianali della nostra tradizione Bio	€ 5,00
Succhi Bio	€ 4,50

tarantè
NAPOLI

pasticceria e prima colazione

A' sfogliatella Napoletana frolla (1,3,6,7,8,10,11)	€ 3,50
A' sfogliatella Napoletana riccia (1,3,6,7,8,10,11)	€ 3,50
Pain au chocolat (1,3,6,7,8,10,11)	€ 2,00
Cornetto varietà multicereali vuoto (1,3,6,7,8,10,11)	€ 1,70
Cornetto multicereali miele (1,3,6,7,8,10,11)	€ 1,70
Cornetto alla crema pasticcera (1,3,6,7,8,10,11)	€ 1,70
Cornetto alla crema di pistacchio (1,3,6,7,8,10,11)	€ 1,70
Cornetto alla crema di nocciole (1,3,6,7,8,10,11)	€ 1,70
Cornetto marmellata di albicocche (1,3,6,7,8,10,11)	€ 1,70
Cornetto Calise vuoto (1,3,6,7,8,10,11)	€ 1,70

trecce

Treccine crema ed amarena (1,3,6,7,8,10,11)	€ 2,50
Treccine noci Pecan (1,3,6,7,8,10,11)	€ 2,50

pasticceria dolce

È zeppole di S.Giuseppe (1,3,6,7,8,10,11)	€ 5,00
Ò babà (1,3,6,7,8,10,11)	€ 5,00
Pastiera napoletana (1,3,6,7,8,10,11)	€ 5,00
Caprese al limone (1,3,6,7,8,10,11)	€ 5,00
Caprese al cioccolato (1,3,6,7,8,10,11)	€ 5,00
Tortino ricotta e pistacchio (1,3,6,7,8,10,11)	€ 5,00

tarantè
NAPOLI

panini

ISCHITANO (1,3,6,7,8,9) € 15,00
pane casereccio, mozzarella, prosciutto crudo, pomodorini del Vesuvio, insalata

SCIUE' SCIUE' (1,7,12) € 15,00
pane casereccio, salsiccia secca di bufala, friarielli sott'olio, scaglie di caciocavallo

CAPRI (1,4,6,7,8,9,10,11) € 15,00
pane casereccio, mozzarella di bufala, filetti di tonno di Cetara, pomodoro fresco

QUARTIERI SPAGNOLI (1,7) € 15,00
pane casereccio, auricchio, pomodorini, prosciutto crudo

TARANTÈ À CUPPETIELLO (1,3,7) € 18,00
pane casereccio, polpette al ragù, olio evo

O' SURRISO (1,7) € 15,00
pane casereccio, carciofi sott'olio, mozzarella di bufala, pomodorini

O' SPAGNUOL (1) € 28,00
pane casereccio, pomodorini prosciutto patanegra, olio evo

SASICCIA E FRIARIELL (1,13) € 15,00
pane casereccio, friarielli sott'olio, salsiccia secca artigianale

CETARA (1,4,7) € 18,00
pane casereccio, alici di Cetara, burro, scorza di limone grattuggiata, mozzarella di bufala

O' TUNNARO (1,4,12) € 18,00
pane casereccio, pomodorini rossi ventresca di tonno di Cetara, olive nere sott'olio

COMM U VUÒ TU (1)
pane casereccio e prodotti campani a scelta (componi il tuo panino)

Semb si ce sta à robb
(Sempre se la dispensa lo permette)

toast

NAPULÈ (1,3,6,7,8,9,10,11) € 9,00
pane tipo toast, salame napoletano, provola

Ò SCUGNIZZO (1,3,4,6,7,8,9,10,11) € 9,00
pane tipo toast integrale, salmone, burro

PORTA CAPUANA (1,3,6,7,8,9,10,11) € 9,00
pane tipo toast, prosciutto cotto, scaglie di provola, burro

Ò MASANIELLO (1,3,6,7,8,9,10,11) € 9,00
pane tipo toast di grano duro, caciocavallo stagionato, maionese

Ò SOLE (1,3,6,7,8,9,10,11) € 9,00
pane tipo toast,formaggio blu di bufala, gherigli di noce, confettura di mela, burro, cannella

SALAM E FRIARIELL (1,3,6,7,8,9,10,11,12) € 9,00
pane tipo toast, friarielli sott'olio, salame piccante

tarantè
NAPOLI

piatti

primi

lasagna al ragù (1,3,6,7,9)	€ 12,00
tagliatelle al ragù (1,3,6,7,9,10)	€ 12,00
risotto allo zafferano (1,6,7,9,10)	€ 12,00
strigoli al pesto (1,3,5,6,7,8,9,10)	€ 12,00
tortellini panna e prosciutto (1,3,6,7,9,10)	€ 12,00
cannellone vegetariano	€ 12,00
ricotta e spinaci (1,3,6,7,10)	€ 12,00
gnocchi alla sorrentina (1,6,7,10)	€ 12,00
risotto con punte d'asparagi (1,3,6,7,9,10)	€ 12,00

secondi

mozzarella di bufala al piatto (500gr.)	€ 15,00
bocconcini di bufala (cad.)	€ 4,00
caprese (7)	€ 15,00
arancino (1,3,6,7,8,9,10)	€ 5,00
parmigiana di melanzane (1,3,7,8,9)	€ 15,00
polpette della nonna al sugo (1,3,7,8,9)	€ 15,00
bresaola punta d'anca	€ 10,00
arrosto di tacchino	€ 12,00
alici e burro (4,7)	€ 12,00
patanegra (100 gr.) al piatto	€ 35,00

taglieri

degustazione di salumi tipici campani e nazionali semistagionati e stagionati (1,3,5,6,7,8,9,10,11,12,13)	€ 15,00
assaggio di salumi e formaggi campani ed eccellenze italiane (1,3,5,6,7,8,9,10,11,12,13)	€ 15,00
formaggi tipici campani freschi e stagionati, pomodorini secchi e freschi (1,3,5,6,7,8,9,10,11,12,13)	€ 15,00
tagliere con verdure tipiche fresche e sott'olio, pomodorini freschi sott'olio e secchi secondo stagionalità, friarielli, broccoli, olive (1,3,5,6,7,8,9,10,11,12,13)	€ 15,00
L'IMPICCATO caciocavallo arrostito con salumi tipici campani (1,3,5,6,7,8,9,10,11,12,13)	€ 18,00

QUESTI SONO PRODOTTI ESCLUSIVI DEL TERRITORIO CAMPANO,
SONO COMPOSTI DA PRODOTTI SECONDO REPERIBILITÀ E STAGIONALITÀ.

I TAGLIERI SONO ACCOMPAGNATI DA TARALLI (1,5,8) DI S.LORENZELLO (BN) CON LIEVITO MADRE, PANE CASERECCIO, MARMELLATE/CONFETTURE, MIELE, FRUTTA FRESCA E SECCA, VERDURE DI STAGIONE (LE MELANZANE HANNO TRACCE DI DERIVATI DEL LATTE, PESCE, LUPINI E SEDANO) E SOTT'OLIO (12).

formaggi

mozzarella di bufala campana • **mozzarella** fior di latte • **caciocavallo** occhiato
blu di capra • **auricchio** • **formaggio** erborinato • **pecorino** • **parmigiano** reggiano

salumi

bresaola punta d'anca senza glutine
petto di tacchino intero arrosto senza derivati del latte
prosciutto cotto senza glutine-senza aggiunta di polifosfati-senza proteine del latte e lattosio
mortadella (8) italica con mandorle e pistacchi senza glutine-senza lattosio-senza proteine del latte
mortadella (8) classica • **salame** di langhirano senza glutine
salametto emilia senza glutine-senza lattosio e proteine del latte • **culatta crudo** • **salsiccia dolce di bufalo** senza lattosio-senza glutine
salsiccia dolce curva senza lattosio-senza glutine • **salame** piccante
salame di bufalo senza lattosio-senza glutine • **soppressata** (12) in cera d'api

tarantè
NAPOLI

friselle

TOTÒ (1,6,8,9,10,11) € 8,00
frisella tipica campana con lievito madre, pomodorini
della collina del Piennolo, olio extra vergine d'oliva, origano

À TINA PICA (1,6,7,8,9,10,11) € 8,00
frisella tipica campana con lievito madre, mozzarella di bufala,
pomodorini gialli, olio extra vergine d'oliva, basilico

insalatone

SOPHIA LOREN (3,4,7) € 9,50
lattuga iceberg, uovo sodo, tonno, scaglie di parmigiano

MARIO MEROLA (1,7) € 9,50
lattuga iceberg, crostini di pane, pomodorini, caciocavallo

MASSIMO TROISI (1,4,12) € 9,50
lattuga iceberg, crostini di pane, alici di Cetara, olive nere

bevande analcoliche

Organics tonic water	€ 4,00
Organics bitter lemon	€ 4,00
Organics black orange	€ 4,00
Organics ginger beer	€ 4,50
Redbull energy drink	€ 4,00
Redbull sugar free	€ 4,00
Redbull red edition-anguria	€ 4,00
Coca Cola / Coca Cola Zero in lattina	€ 3,00
Coca Cola / Coca Cola Zero in vetro	€ 3,50
Fanta / Sprite	€ 3,00
Crodino	€ 3,00
Sanbitter	€ 3,50
Thè alla pesca / Thè al limone	€ 3,00
Chinotto Lurisia / Cedrata Tassoni / Gassosa Lurisia	€ 3,50
Acqua tonica Lurisia	€ 3,50
Acqua Panna 0,50 cl	€ 2,50
Acqua gassata San Pellegrino 0,50 cl	€ 2,50

tarantè
NAPOLI

birra in bottiglia

BIRRA MESSINA CRISTALLI DI SALE € 5,00

Birra Messina Cristalli di Sale - Italia - Lager non filtrata - 5,0% Vol - Colore dorato opalescente - Aroma floreale, fruttato - Gusto morbido, fine, equilibrato - IBU 20

BIRRA MESSINA RICETTA CLASSICA € 5,00

Birra Messina Ricetta Classica - Italia - Lager - 4,7% Vol - Colore dorato brillante - Aroma maltato, luppolato - Gusto rinfrescante e bilanciato, finale secco - IBU 21

ICHNUSA NON FILTRATA € 5,00

Ichnusa non Filtrata - Italia - Lager non filtrata - 5,0% Vol - Colore dorato opalescente - Aroma fruttato e luppolato - Gusto Intenso e rotondo, moderatamente amaro - IBU 20

BIRRA MORETTI RICETTA ORIGINALE € 4,50

Birra Moretti Ricetta Originale - Italia - Lager - 4,6% Vol - Colore giallo paglierino - Aroma maltato con note floreali - Gusto maltato e finemente amaro - IBU 22

HEINEKEN 0.0 € 4,50

Heineken 0.0 - Olanda - Analcolica - 0,0% Vol - Colore oro chiaro - Aroma maltato e luppolato, con toni fruttati - Gusto equilibrato e moderatamente amaro - IBU 19

TENNET'S € 5,00
CERES € 5,00
CORONA € 5,00

BIRRE IN BOTTIGLIA ARTIGIANALI, RIVOLGITI AL PERSONALE.

birra alla spina

BIRRA MESSINA CRISTALLI DI SALE

Birra Messina Cristalli di Sale - Italia - Lager non filtrata - 5,0% Vol - Colore dorato opalescente - Aroma floreale, fruttato - Gusto morbido, fine, equilibrato - IBU 20

0,20 cl € 3,50 0,40 cl € 5,00

BIRRA MESSINA VIVACE

Birra Messina Vivace - Italia - Lager - 4,5% Vol - Colore oro brillante - Aroma delicato con note agrumate - Gusto rinfrescante - IBU 16

0,20 cl € 3,50 0,40 cl € 5,00

LARIANO CIUBE

0,20 cl € 4,00 0,40 cl € 6,00

tarantè
NAPOLI

TABELLA DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

1 GLUTINE
cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati

2 CROSTACEI E DERIVATI
marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili

3 UOVA
uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo

4 PESCE E DERIVATI
prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali

5 ARACHIDI E DERIVATI
creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi

6 SOIA E DERIVATI
prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili

7 LATTE E DERIVATI
ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie

8 FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI
mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiu', noci pecan, anacardi, pistacchi

9 SEDANO E DERIVATI
sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali

10 SENAPE E DERIVATI
si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda

11 SEMI DI SESAMO E DERIVATI
semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale

12 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO2 usati come conservanti possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta

13 LUPINO E DERIVATI
presenti in cibi vegani sotto forma di: arrosti, salamini, farine e similari

14 MOLLUSCHI E DERIVATI
canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...

PER QUALSIARI ALLERGIA O INTOLLERANZA VI PREGHIAMO AVVERTIRCI PRIMA DELL'ORDINAZIONE PER EFFETTUARE EVENTUALI MODICHE ED AVVERTIRE IL NOSTRO PERSONALE DI CUCINA

tarantè
NAPOLI

TARANTÈ NAPOLI
WWW.TARANTENAPOLI.IT