



Daniela Coppola

POZZUOLI - (NA) | Corso Umberto, 17/19 - lungomare Pertini | T. 081 6587566

ARCO FELICE - POZZUOLI (NA) | Via R. Anacchino, 135 | T. 081 8439085



PRESIDIO SLOW FOOD

I Presidi Slow Food sostengono le piccole produzioni tradizionali che rischiano di scomparire, valorizzano territori, recuperano antichi mestieri e tecniche di lavorazione, salvano dall'estinzione razze autoctone e varietà di ortaggi e frutta.



ARTIGIANI DEL GUSTO

Artigiani del gusto è il brand scelto dalla Perrella Distribuzione per selezionare l'offerta dei prodotti di eccellenza della tradizione tipica italiana.

SI INFORMANO GLI UTENTI CHE GLI ALIMENTI SOMMINISTRATI PRESSO QUESTO ESERCIZIO POSSONO CONTENERE UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO Elenco degli Allergeni alimentari (ai sensi del Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.)

ALLERGENI

- Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati)
- Uova e prodotti derivati
- Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati)
- Sedano e prodotti derivati
- Lupini e prodotti derivati
- Pesce e prodotti derivati
- Arachidi e prodotti derivati
- Senape e prodotti derivati
- Molluschi e prodotti derivati
- Crostacei e prodotti derivati
- Soia e prodotti derivati
- Latte e prodotti derivati
- Anidride solforosa e solfiti

ATTENZIONE!!! SI INVITA LA SPETTABILE CLIENTELA CON ALLERGIE, INTOLLERANZE ALIMENTARI O PATOLOGIE LEGATE AL CIBO, DI INFORMARE IL PERSONALE PER CONSENTIRCI DI METTERVI IN CONDIZIONE DI EVITARE ALCUNI PRODOTTI E DI SERVIRVI NEL MIGLIORE DEI MODI.

CROCCHÈ

€ 1.50

patata, provola di Vico Equense,
prezzemolo, pepe,
Grana Padano 18mesi

'A PALL' E RISO

€ 2.00

riso "Roma", ragù di macinato scelto, piselli,
Grana Padano, provola di Vico Equense, pepe,
sedano, carote, cipolle

FRITTATINA NAPOLETANA

€ 2.50

bucatini, besciamella, macinato di manzo scelto,
provola di Vico Equense, Grana Padano 18mesi,
piselli, pepe, sedano, carote, cipolle

MONTANARA AL RAGÙ (3 pz)

€ 5.00

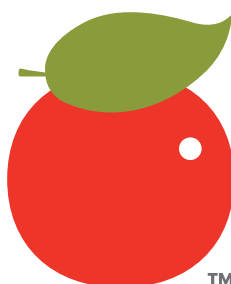
ragù napoletano, scaglie di Grana Padano 18mesi,
basilico

'O CIURILLO

€ 2.00

fiore di zucca ripieno di ricotta setacciata sorrentina,
salame irpino "Ciarcia"

ATTENZIONE!!! SI INVITA LA SPETTABILE CLIENTELA CON ALLERGIE, INTOLLERANZE ALIMENTARI O PATOLOGIE LEGATE AL CIBO,
DI INFORMARE IL PERSONALE PER CONSENTIRCI DI METTERVI IN CONDIZIONE DI EVITARE ALCUNI PRODOTTI E DI SERVIRVI NEL MIGLIORE DEI MODI.



Antipasti

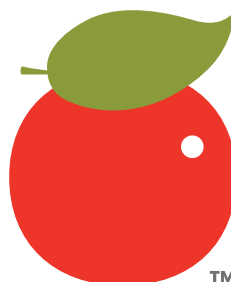
ANTIPASTO PIZZALÒ 3 portate calde + 3 portate fredde	€ 14.00
POLPO ALL'INSALATA	€ 12.00
IMPEPATA DI COZZE	€ 10.00
SOUTÈ DI FRUTTI DI MARE	€ 12.00
ALICI FRITTE secondo pescato	€ 7.00
ZUPPA DI COZZE PIZZALO' polpo, calamaro, gamberetti, gamberone, frutti di mare, olio forte, crostini	€ 28.00
ZUPPA DI COZZE TRADIZIONALE polpo, olio forte, crostini	€ 18.00
BACCALÀ ALLA PROCIDANA baccalà con pomodorini, olive caiazzane Presidio Slow Food, capperi di Pantelleria, cipolla di Tropea	€ 12.00

Primi di mare

SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE	€ 14.00
RISOTTO ALLA PESCATORA	€ 19.00
LINGUINE CON COZZE e tarallo napoletano	€ 12.00
SPAGHETTI A VONGOLE	€ 16.00
PACCHERI ALLA GENOVESE DI MARE con cipolla ramata di Montoro	€ 16.00
PRIMO CON PESCATO DEL GIORNO chiedere al personale di sala	etto / € 6.00

Secondi di mare

FRITTURA GAMBERI E CALAMARI*	€ 15.00
CALAMARO FRITTO*	€ 14.00
CALAMARO ALLA BRACE*	€ 14.00
PESCE SPADA ALLA GRIGLIA*	€ 13.00
GRIGLIATA DI PESCE* calamari, gamberoni, pesce spada	€ 20.00
PESCE PESCATO DEL GIORNO chiedere al personale di sala	etto / € 6.00



Antipasti

PROSCIUTTO CRUDO E MOZZARELLA € 7.00
prosciutto crudo irpino "Ciarcia" 18mesi,
mozzarella di bufala casertana DOP

BRUSCHETTA AL POMODORO 4pz € 4.00

IL TAGLIERE (min. 2 pax)   € 18.00
crudo irpino "Ciarcia" 18mesi, salame dolce irpino,
pancetta pepata irpina, mortadella IGP Bologna
ricotta setacciata sorrentina,
caciocallo "Pallone di Gravina" Presidio Slow Food,
blu di bufala "Caseificio Aurora",
olive caiazzane Presidio Slow Food

Primi di terra

RIGATONI AL RAGÙ CLASSICO NAPOLETANO € 10.00

PENNE AL POMODORINO FRESCO € 7.00

PAPPARDELLE CON FUNGHI PORCINI E SALSICCIA € 14.00

LINGUINE ALLA PUTTANESCA  € 10.00
pomodoro cannellino flegreo,
olive Caiazzane Presidio Slow Food,
capperi di Pantelleria, olio EVO

GNOCCHI ALLA SORRENTINA € 9.00
gnocco al ragù napoletano, mozzarella bufala DOP,
basilico, olio EVO

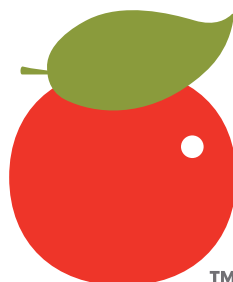
Secondi di terra

TAGLIATA DI MANZO € 15.00
con rucola selvatica, pomodorini freschi,
scaglie di Grana Padano 18mesi

ENTRECOTE ALLA BRACE € 15.00

COTOLETTA DI POLLO € 7.00
con patate fritte

SALSICCIA ALLA BRACE € 9.00
con patate al forno



TM

le Pizze

ARICCIA / doppio malto 7% € 10.00

porchetta di Ariccìa, mozzarella di bufala casertana DOP, patate al forno, stracciatella pugliese, basilico, olio EVO

ZUCCA CILENTANA 🍷 / ambrata 5,8% € 8.50

crema di zucca, fior di latte di Vico Equense, pancetta cilentana croccante "Ciarcia", basilico, scaglie di caciocotta cilentana "Le Starze", olio EVO

LA NERANO / ambrata 5,8% € 8.50

crema di zucchine, fior di latte di Vico Equense, chips di zucchine, pancetta cilentana croccante "Ciarcia", olio extravergine d'oliva "Monocultivar varietà ravece "Azienda agricola De Marco

PESCATORA / doppio malto 7% € 15.00

pomodoro San Marzano, polpo, calamari, gamberi, frutti di mare, prezzemolo all'uscita, olio EVO

FLEGREA 🍷 / doppio malto 7% € 8.00

fior di latte di Vico Equense, pacchiette di pomodorino giallo, cannellino flegreo "Cumadoro", scaglie caciocavallo "Pallone di Gravina", olio extravergine d'oliva "Monocultura" varietà ravece "Azienda agricola De Marco

CORE A CORE / rossa 8% € 8.50

fior ragù napoletano, polpettine fritte di manzo, fior di latte di Vico Equense, scaglie di Grana Padano, basilico, olio EVO

LA PORCINA / messina 4,7% € 12.00

bianca con vellutata di funghi porcini, fiordilatte di Vico Equense, guanciale di maialino nero croccante, pomodori, basilico, olio EVO

LA 'NDUJA / doppio malto 7% € 8.50

nduja di Spilinga, provola di Vico Equense, salsiccia nostrana, scaglie caciocotta, basilico, olio EVO

LA VELLUTATA / oro 4,8% € 10.00

vellutata di pomodoro del piennolo giallo, fior di latte di Vico Equense, capocollo di Martina Franca, scaglie di caciocotta, olio EVO, basilico

LA STRACCIATA / ambrata 5,8% € 10.00

pomodoro arrosto, stracciatella di bufala campana, grana Padano 36 mesi in crosta, olio EVO, basilico

i Ripieni / birra consigliata

CLASSICO AL FORNO / oro 4,8% € 8.00

fior di latte di Vico Equense, ricotta setacciata sorrentina, prosciutto cotto cm di alta qualità campana, pomodoro San Marzano, basilico, olio EVO

SCAROLINO 🍷 / ambrata 5,8% € 8.50

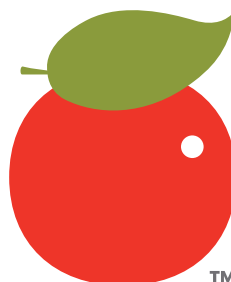
scarola liscia, olive nere caiazzane Presidio Slow Food, capperi di Pantelleria, filetti di alicia "Tradizione Cetare", provola di Vico Equense, olio EVO

FRITTA CON SALAME / rossa 8% € 8.00

fior di latte di Vico Equense, ricotta setacciata sorrentina, salame dolce irpino "Ciarcia", pepe nero

FRITTA COMPLETA / doppio malto 5,8% € 8.50

fior di latte di Vico Equense, ricotta setacciata sorrentina, cicoli napoletani, pomodoro San Marzano, basilico, pepe nero



TM

le Pizze Rosse

MARGHERITA / oro 4,8% € 6.00

pomodoro San Marzano DOP,
fior di latte di Vico Equense, basilico, olio EVO

MARINARA DON ANTONIO / ambrata 5,8% € 5.00

pomodoro San Marzano DOP, aglio Orsino,
origano di collina, olio EVO

BUFALA DOP  / oro 4,8% € 8.00

pomodoro San Marzano,
mozzarella di bufala casertana DOP,
basilico, olio extravergine DOP delle colline cilentane
"Cantine Barone"

CAPRICCIOSA  / doppio malto 7% € 8.50

pomodoro San Marzano, fior di latte di Vico Equense,
funghi champignon, prosciutto cotto campano, carciofini,
olive caiazzane Presidio Slow Food, olio EVO, basilico

DIAVOLA / rossa 5% € 7.00

pomodoro San Marzano, fior di latte di Vico Equense,
salame dolce irpino "Ciarcia", peperoncino calabrese,
olio EVO, basilico

PAPÀ VESUVIO / oro 4,8% € 8.00

pacchetelle di piennolo del Vesuvio DOP,
mozzarella di bufala campana DOP, basilico,
olio extravergine DOP delle colline cilentane
"Cantine Barone"

le Pizze Bianche

CARRETTIERA / ambrata 5,8% € 7.50

provola di Vico Equense, friarielli,
salsiccia nostrana, olio EVO

PRIMAVERA / oro 4,8% € 8.00

fior di latte di Vico Equense, rucola selvatica,
prosciutto crudo irpino, scaglie di Grana Padano,
filetto di pomodoro, olio EVO

CAMPAGNOLA / ambrata 5,8% € 7.50

fior di latte di Vico Equense, funghi champignon,
melanzane a funghetto, friarielli, chips zucchine fritte,
basilico, olio EVO

WURSTEL E PATATINE / rossa 8% € 6.50

fior di latte di Vico Equense, wurstel,
patatine fritte*, olio EVO

4 FORMAGGI  / doppio malto 7% € 8.50

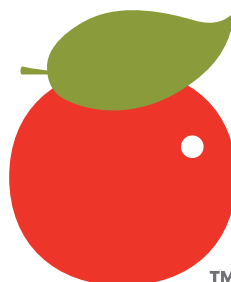
fior di latte di Vico Equense, blu bufala Caseificio Aurora,
Grana Padano 18mesi,
caciocavallo "Pallone di Gravina" Presidio Slow Food,
all'uscita scaglie di caciocotta cilentana "Le Starze"
Presidio Slow Food

SAL & PAT / doppio malto 7% € 7.00

provola di Vico Equense, salsiccia nostrana,
patate al forno, basilico, olio EVO

CROCCHÈ / doppio malto 7% € 7.00

panna, provola di Vico Equense, salame irpino "Ciarcia",
crocchè di patate



Contorni

FRIARIELLI	€ 4.00
SCAROLE CON OLIVE CAIAZZANE	€ 5.00
PATATE FRESCHE AL FORNO	€ 4.00
PATATE FRITTE*	€ 4.00
PATATE FRITTE* E WURSTEL	€ 5.00
GRIGLIATA DI VERDURE MISTE	€ 7.00

Insalate

INSALATA VERDE	€ 3.00
INSALATA DELLA CASA insalata verde, tonno mozzarella di bufala casertana DOP, pomodorini confit, mais, olive verdi	€ 9.00
INSALATA CAPRESE  pomodoro all'insalata, mozzarella di bufala casertana DOP, origano di collina, olio extravergine DOP delle colline cilentane "Cantine Barone"	€ 8.00
INSALATA DI POLLO insalata verde, pomodorini confit, mais, rucola, straccetti di pollo alla griglia	€ 8.00

bevande

Bibite

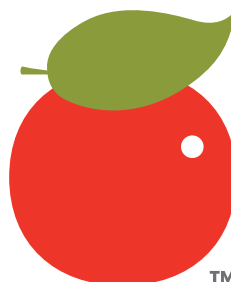
ACQUA NATURALE 75cl	€ 2.50	COCACOLA ZERO 33cl	€ 2.50
ACQUA FRIZZANTE 75cl	€ 2.50	FANTA 33cl	€ 2.50
COCACOLA 33cl	€ 2.50	SPRITE 33cl	€ 2.50

Birre in bottiglia

MESSINA CLASSICA 33cl vol.4,7%	€ 4.50
MESSINA CRISTALLI DI SALE 33cl vol.5%	€ 5.00
BENEDIKTINER 50cl	€ 6.50
N'ATIRGIANA ORO 33cl vol.4,8%	€ 5.00
N'ATIRGIANA ROSSA 33cl vol.5%	€ 5.00
N'ATIRGIANA DOPPIO MALTO 33cl vol.7%	€ 5.00
N'ATIRGIANA AMBRATA 33cl vol.5,8%	€ 5.00
MORETTI ROSSA 33cl	€ 5.00

Birre alla Spina

ICHNUSA 20cl	€ 5.00
ICHNUSA 40cl	€ 6.00



i Bianchi

FALANGHINA DEI CAMPI FLEGREI IGT	€ 10.00
FALANGHINA VENDEMMIA TARDIVA IGT	€ 20.00
FALANGHINA DOP	€ 13.00
BIANCOLELLA MAZZELLA	€ 22.00
CODA DI VOLPE DOC	€ 20.00
GRECO DI TUFO	€ 16.00
FIANO DI AVELLINO	€ 16.00
GEWURZTRAMINER	€ 20.00
RIBOLLA GIALLA	€ 18.00
FIANO CIRO PICARIELLO	€ 25.00
GRECO VIGNA CICOGNA BENITO FERRARA	€ 30.00
CALICE DI FALANGHINA	€ 4.00

i Rossi

AGLIANICO IGP	€ 10.00
AGLIANICO DOP	€ 13.00
GRAGNANO	€ 14.00
MORELLINO DI SCANSANO DOCG	€ 18.00
PRIMITIVO DI MANDURIA	€ 20.00
MOIO 57 IGT	€ 20.00
ROSATO TOSCANA IGT	€ 16.00
CALICE AGLIANICO	€ 4.00

le Bellicine

FERRARI MAXIMUM "TRENTO DOC"	€ 35.00
BERLUCCHI '61 "FRANCIACORTA"	€ 35.00
BORTOLOMIOL ECRU' CUVÉE	€ 18.00
JOSEPH PERRIER - CHAMPAGNE	€ 45.00

