

ANTIPASTI FRESCHI

ANTIPASTO ALL'ITALIANA: mix di verdure di stagione alla griglia e in padella

BUFALA DI PAESTUM 250g

CAPRESE: 250g di bufala, pomodori e basilico.

FOCACCIA CAPRESE: 250g di bufala, pomodori, basilico e focaccia.

BUFALONA: focaccia con 250g di bufala e verdure di stagione.

VERDURONA: focaccia con verdure di stagione grigliate o saltate in padella

ANTIPASTI FRITTI

FRITTO MISTO AL'ITALIANA: montanare, zeppoline, polpettine di verdure, polenta frita, straccetti di pizza, parmigiano e sugo al pomodoro.

CUOPPO: zeppoline, montanare, parmigiano e sugo al pomodoro

STRACCETTI DI PIZZA: straccetti di pizza frita, condito con rucola, pomodorini e pecorino. (prezzo 7,00 euro, foto da inserire in seguito)

PATATINE FRITTE CON BUCCIA: patatine fritte

PIZZA FRITTA VECCHIA NAPOLI: pomodoro, mozzarella e basilico.

PRIMI:

PENNETTE:

SICILIANA: pomodorino datterino, melanzane, basilico e parmigiano.

GARIBALDI: pomodorino datterino, basilico e parmigiano.

MASANIELLO: pomodorino datterino, salsiccia, parmigiano e basilico.

TROFIE

VESUVIO: pomodorini freschi salsiccia napoletana, zucchine, menta e parmigiano.

TRICOLORE: pomodorini freschi, salsiccia napoletana, pesto di rucola, parmigiano e provola.

ROMANA: pomodorini freschi, salsiccia e napoletana, olive, capperi e peperoni.

GNOCCHI FATTI A MANO (farina, acqua e tanto amore)

Gnocco alla sorrentina: pomodoro san marzano, mozzarella e basilico.

Gnocco alla Nerano: zucchine menta e pecorino

SPAGHETTI DI GRAGNANO:

SCARPARIELLO: pomodoro datterino, basilico e parmigiano

CHIAPPARIELLO : pomodoro datterino, olive, Capperi e acciughe.

NERANO: crema di zucchine, menta e pecorino.

AGLIATIELLO: un pomodoro fresco, olio, aglio e prezzemolo

SCUGNIZZO: pesto di friarelli, salsiccia napoletana e peperoncino

PUVERIELLO: due pomodorini freschi, aglio, olio, acciughe, pangrattato e prezzemolo.

SECONDI (di carne e vegetariani)

PARMIGIANA DI MIA ZIA : melanzane, parmigiano, mozzarella e basilico.

MILLEFOGLIE DI MELANZANE: melanzane dorate e fritte, crema di san marzano, mozzarella e basilico.

POLPETTE DI MELANZANE: melanzane bollite, parmigiano, pecorino, pepe, aglio e mozzarella.

MILLEFOGLIA DI ZUCCHINE: zucchine dorate e fritte, parmigiano e menta fresca.

MILLEFOGLIA A MEZZE MANICHE: melanzane grigliate, pomodori freschi e 250g di bufala. (PREZZO 9,50 euro; foto verrà inviata in seguito)

RAGU NAPOLETANO: salsiccia, brasciole e sugo.

POLPETTE DI MANZO: carne di manzo, pane, parmigiano e aglio

SALSICCIA A PUNTA DI COLTELLO E FRIARIELLI.

SALSICCIA PUNTA DI COLTELLO E PARMIGIANA DI MIA ZIA.

BACCALà ALLA VESUVIANA: capperi, olive, aglio, pomodoro e prezzemolo

PANUOZZI (PANINI FATTI CON SFOGLIA DI PIZZA)

COMPLETO: salsiccia, insalata, pomodoro, patate mozzarella

SPECIAL: salsiccia, melanzane a funghetto e provola.

VERDURINO: melanzane grigliate, zucchine, peperoni grigliati, rucola e pomodori.

NAPUGLINO: salsicce friarelli

PARMIGIANINO: Parmigiana di mia zia.

BUFALINO: bufala 250g, pomodoro, sale e olio

PIZZA:

MARGHERITA: pomodoro san marzano, mozzarella. 6,50

MARINA: pomodoro san marzano, aglio, olive ,capperi e acciuga. 7.00

BIANCA: pomodorini freschi, mozzarella e basilico 7,50

SICILIANA: pomodoro, mozzarella, meanzane. (7,50)

PIZZA SALSICCIA E FRIARIELLI: salsiccia, friarelli e mozzarella. (8,50)

CALZONE:

CLASSICA: pomodoro e mozzarella (prezzo 7,00)

SALSICCIA E FRIARIELLI: (prezzo 8,50)

SPECIALITÀ DI ZIA:

FRITTA DI SPAGHETTI: uova, spaghetti, pecorino, parmigiano, pepe, mozzarella e

provola.

FRITTATA DI ZUCCHINE: uovo, zucchine, pecorino, parmigiano, pepe e mozzarella

INVOLTINO DI MELANZANE: uovo, melanzane, parmigiano, pomodoro e mozzarella.

MELANZANA RIPIENA: melanzane, olive, capperi, parmigiano, pecorino, mozzarella, pangrattato, 1 uovo.

ZUCCHINE RIPIENE: zucchine, olive, capperi, parmigiano, pecorino, mozzarella, pangrattato, 1 uovo.

POLPETTE A FANTASIA: pane, sugo all'arrabbiata o con pesto di friarielli, parmigiano, pecorino e pepe.

Bevande:

acqua naturale colombus 0,50cl.. 1,50 euro.

Acqua gasata colombus 0,50cl 1,50 euro

COCA 2,00 euro.

COCA ZERO 2,00 euro

Vini:

AGLIANICO 0,75 CL: beneventano, cantina SOLOPACA, 12,5% vol. 13 euro

BARBERA D'ASTI: GALLA SUPERIOR DI FRANCO ROERO. 15,5% vol. 18 euro

PRIMITIVO: PUGLIA, cantina FRONTE E FRONTINI 13% vol 15 euro

FALANGHINA 0,75 CL: beneventano, cantina solopaca, 12,5% vol. 13 euro

BIRRE:

moretti 33cl **2.00**

menabrea 33cl **2,50**

BIRRE ARTIGIANALI: prodotti imbottigliati a NAPOLI

BEBE 0,33CL: American IPA 5%, colore chiaro naturalmente opalescente.
4,00 euro

BOB 0,33cl: birra belga 8%, doppio malto, colore rosso rubino. **4,00**

MARGHERITA forte 0,50cl: birra belga forte 8%, colore chiaro opalescente.

MARGHERITA LA PILSENER 0,50cl: 5,2cl colore chiaro.

AMARI e liquori: DELLA COSTIERA AMALFITANA

AMARO DEL SUD : ricetta unica e inimitabile tutti i sapori e gli odori del Vesuvio rendono questo amaro realmente irresistibile. Ricetta modificata per bello e buono. 35% vol, 70cl 18 EURO

LIMONCELLO: elisir di limoni di Sorrento. Rinomata e vulcanica ricetta della penisola sorrentina, ideale per fine pasto. 32% vol, 70cl. 15,00

MELONCELLO: crema di melone dal sapore coinvolgente, infuso melone giallo di Savelettri. 17% VOL 70 cl, 15 euro.

DOLCI:

Pastiera napoletana: grano, fior d'arancio, latte, ricotta, burro, zucchero, uova, lievito. 5.00 euro

Tortino al cioccolato: farina, cioccolato fondente, zucchero, uova e burro. 5,00 euro

TIRAMISU: mascarpone, panna, uovo zucchero e caffè 5,00 euro