

Antipasti di MARE

Antipasto misto di Mare

€ 13

(Polipo all'insalata, Salmone marinato, Cocktail di Gamberi, Polipetti alla Luciana, Bruschette, Zeppoline, Impepata di Cozze) *Può subire variazioni

Polipo all' Insalata

€ 10

Impepata di Cozze

€ 6

Soute Frutti di Mare

€ 10

Salmone Marinato

€ 6

Cocktail di Gamberi

€ 6

Polipetti alla Luciana

€ 7

Antipasti di TERRA

Antipasto misto di Terra

€ 9

(Melanzana alla Parmigiana, Polpettina di Zucchine e Menta, Salumi e Formaggi sott'olio, Speck e Caciotta, Verdura Grigliata, Bruschette, Zeppoline, Fagioli alla Messicana) *Può subire variazioni

Fagioli alla Messicana

€ 5

Tagliere Salumi e Formaggi x2

€ 12

Prosciutto Crudo e Mozzarella

€ 8

Melanzana alla Parmigiana

€ 5

Polpettina di Zucchine e Menta

€ 5

Salumi e Formaggi sott'Olio

€ 5

Bruschette al Pomodoro 2pz

€ 3

Fritti e Sfizi

Fritto Misto

€ 4

Zeppoline 4pz

€ 3

Crocchè 4pz

€ 3

Mozzarella in Carrozza 4pz

€ 3

Arancini 4pz

€ 3

Frittatina 4pz

€ 3

Patatine Fritte

€ 3

Primi di MARE

Spaghetti alle Vongole € **12**

Paccheri ai Frutti di Mare € **12**

Gnocchi Cozze e Melanzane € **10**

Spaghetti con Cozze € **18**

Linguine alla Luciana € **10**

Spaghetti con Gamberoni € **10**

Primi di TERRA

Gnocchi alla Sorrentina € **6**

Paccheri Salsiccia, Porcini e Pomodorini € **9**

Spaghetti alla Carbonara € **8**

Paccheri alla Genovese € **9**

Pennette alla Siciliana € **7**

Pennette al Pomodoro fresco € **5**

Paste Ripiene

Napoli nel Cuore € **10**

(Cuore di pasta ripiena al Taleggio DOP, Ricotta, Edamer, Grana e Rabiola con vellutata di Pomodorini e Guarnizione di Pesto al Basilico)

Il Girasole € **10**

(Pasta ripiena di Ricotta, Grana Padano DOP, Casatella e Noci con vellutata di Formaggi fusi e Gorgonzola)

I Panzerotti € **10**

(Pasta ripiena con Funghi misti, Funghi Porcini, Ricotta e Grana Padano DOP con vellutata di Zucchine)

Secondi di MARE

Baccalà alla Livornese	€ 8
Baccalà Fritto	€ 8
Pesce Spada ai Ferri	€ 8
Gamberoni alla Griglia	€ 10
Calamaro alla Brace	€ 12
Tris di Pesce	€ 15
Fritto di Gamberi e Calamari	€ 10

Secondi di TERRA

Tagliata Rucola e Scaglie	€ 12
Tagliata ai Porcini	€ 13
Entrecote ai Ferri	€ 12
Tris di Carne	€ 12
Cotoletta	€ 6

Contorni

Insalata Verde	€ 3
Verdure Grigliate	€ 3
Patate Rustiche	€ 3
Friggiarelli	€ 3
Melanzane a Funghetto	€ 3



Zuppa di Cozze

€ 14

Uno dei piatti più popolari della cucina partenopea è sicuramente la zuppa di cozze. Secondo la tradizione cristiana, infatti, la sera del Giovedì si celebra la Messa della Cena del Signore, durante la quale si ricorda l'Ultima Cena e si dà luogo al classico rito della lavanda dei piedi di Gesù ai suoi discepoli.

A tavola la tradizione culinaria napoletana vuole la zuppa di cozze, 'a zupp' 'e cozzeche, protagonista della cena del Giovedì prima di Pasqua.

Le origini di questo gustoso piatto di pesce sembrerebbe che risalgano al periodo di Ferdinando I di Borbone. Il monarca era molto goloso di pesce e, in particolare, dei frutti di mare, che egli stesso pescava nelle acque di Posillipo; era solito farsi preparare dai cuochi del Palazzo una pietanza fatta di squisite cozze pregiate che chiamò "cozzeche dint'a cannola".

Si narra che il Frate Domenicano Gregorio Maria Rocco avesse consigliato al sovrano di non esagerare con i peccati di gola, ammonendolo, almeno per la Settimana Santa, di non consumare piatti troppo sofisticati. Ferdinando però, pur di non rinunciare ai suoi frutti di mare preferiti, ordinò alla servitù di cucinarli in modo più semplice. Nacque così il piatto a base di cozze, salsa di pomodoro e olio di peperone piccante. Da quel momento la pietanza divenne famosa ed anche il popolo si cimentò nella sua preparazione e degustazione, sostituendo le cozze pregiate del sovrano con quelle di bassa qualità oppure con lumache di mare. La zuppa di cozze è, oggi, uno dei piatti più famosi e amati della cucina partenopea: un vero napoletano non può farne a meno E NOI DA NAPOLETANI VERACI CHE SIAMO NON POTEVAMO NON PROPORLA...