

Benvenuti al Golfo, siamo lieti di ospitarvi nel nostro locale ad Ospedaletti sotto la stessa conduzione familiare dal 1978 ad oggi. La nostra sala principale, la saletta più riservata e l'ampio dehor fronte mare ci permettono di ospitare eventi di diverso tipo quali battesimi, comunioni, cresime, feste di compleanno, pranzi e cene di lavoro. Non esitate a chiedere informazione al nostro personale per comporre il menù che più preferisci insieme al nostro chef. Inoltre, per tutte le novità e piatti stagionali fuori menù, seguici sui nostri canali social e sul nostro sito golfo-di-napoli.eatbu.com

Welcome to the Gulf, we are happy to host you in our restaurant in Ospedaletti under the same family management since 1978 to today. Our main room, the more private room and the large outdoor area facing the sea allow us to host different types of events such as baptisms, communions, confirmations, birthday parties, business lunches and dinners. Do not hesitate to ask our staff for information to compose the menu you prefer together with our chef. Furthermore, for all the news and seasonal dishes off the menu, follow us on our social channels and on our website golfo-di-napoli.eatbu.com

Bienvenue dans le Golfe, nous sommes heureux de vous accueillir dans notre restaurant à Ospedaletti sous la même direction familiale de 1978 à aujourd'hui. Notre salle principale, la salle plus privée et le grand espace extérieur face à la mer nous permettent d'accueillir différents types d'événements tels que baptêmes, communions, confirmations, anniversaires, déjeuners et dîners d'affaires. N'hésitez pas à demander des informations à notre équipe pour composer le menu que vous préférez avec notre chef. De plus, pour toute l'actualité et les plats de saison à la carte, suivez-nous sur nos réseaux sociaux et sur notre site internet golfo-di-napoli.eatbu.com

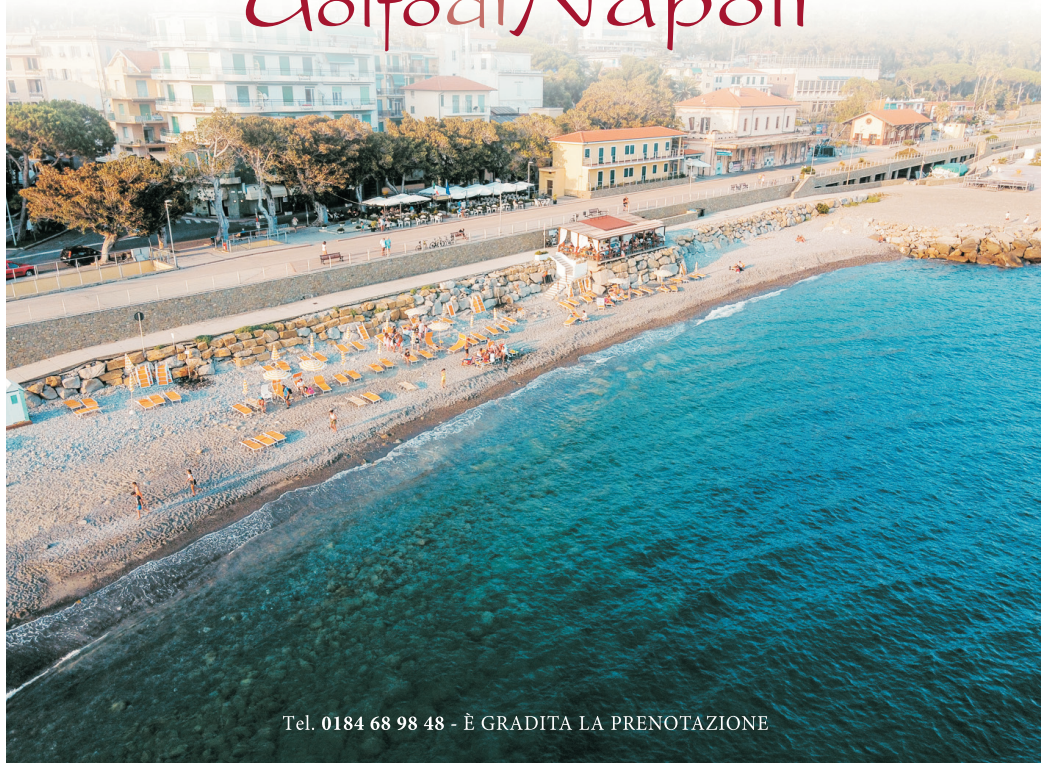


[golfo_di_napoli](https://www.instagram.com/golfo_di_napoli)



[Golfo di Napoli](https://www.facebook.com/Golfo-di-Napoli)

GolfodiNapoli



Tel. 0184 68 98 48 - È GRADITA LA PRENOTAZIONE

ANTIPASTI

- | | |
|--|---------|
| 1. ANTIPASTO MISTO DELLA CASA | € 16,00 |
| <i>Home mixed appetizer / Aperçu mixte maison</i> | |
| 2. TARTARE DI MANZO, BURRATA E TUORLO CROCCANTE | € 17,00 |
| <i>Beef tartare, burrata and crispy yolk / Tartare de boeuf, burrata et jaune croustillant</i> | |
| 3. BRANDACUJUN | € 14,00 |
| <i>Stockfish and potatoes / Stockfish et pommes de terre</i> | |
| 4. POLPO ALLA GRIGLIA, CREMA DI PATATE E PORRI, OLIVE TAGGIASCHE* | € 17,00 |
| <i>Grilled octopus with potato and leek cream and Taggiasca olives</i>
<i>Poulpe grillé avec crème de pommes de terre et poireaux et olives Taggiasca</i> | |
| 5. MOSCARDINI IN UMIDO CON CROSTINI DI PANE | € 16,00 |
| <i>Stewed octopus with bread croutons / Compote de poulpe aux croûtons</i> | |

PRIMI PIATTI

- | | |
|---|---------|
| 1. TROFIE AL PESTO | € 12,00 |
| <i>Trofie with pesto sauce / Trofie avec pesto de Gênes</i> | |
| 2. PANSOTTI RICOTTA E SPINACI CON POMODORO | € 12,00 |
| <i>Ricotta and spinach pansotti with tomato</i>
<i>Pansotti à la ricotta et aux épinards avec tomates</i> | |
| 3. PANSOTTI RICOTTA E SPINACI CON SALSA DI NOCI | € 13,00 |
| <i>Ricotta and spinach pansotti with walnut sauce</i>
<i>Pansotti à la ricotta et aux épinards avec sauce aux noix</i> | |
| 4. PAPPARDELLE CON RAGÙ DI CONIGLIO E CREMA DI PARMIGIANO | € 16,00 |
| <i>Pappardelle with rabbit ragout and parmesan cream</i>
<i>Pappardelle avec ragoût de lapin et crème de parmesan</i> | |
| 5. TAGLIOLINI CON CREMA DI POMODORO ARROSTO E RAGÙ DI MARE | € 17,00 |
| <i>Tagliolini with roasted tomato cream and seafood ragu</i>
<i>Tagliolini à la crème de tomates rôties et ragoût de fruits de mer</i> | |
| 6. SPAGHETTI ALLE VONGOLE | € 17,00 |
| <i>Spaghetti with clams / Spaghetti aux palourdes</i> | |

I CLIENTI CON PROBLEMI DI ALLERGIE SONO PREGATI DI FARLO PRESENTE AL NOSTRO PERSONALE. GRAZIE.

A seconda dal periodo o della disponibilità, alcuni degli alimenti elencati nel presente menu possono essere surgelati/congelati *

Coperto / Cover charge / Couvert / € 1,50

SECONDI PIATTI DI MARE

- | | |
|--|---------|
| 1. FRITTO DI CALAMARI * | € 18,00 |
| <i>Fried squids / Friture de calmars</i> | |
| 2. FRITTO DEL GOLFO (Calamari, gamberi, acciughe e verdure) * | € 22,00 |
| <i>Fried squids, shrimps, anchovies and vegetables</i>
<i>Friture de calmars, crevettes, anchois et légumes</i> | |
| 3. GUAZZETTO DI PESCATO DEL GIORNO | € 20,00 |
| <i>Stew of catch of the day / Ragoût de pêche du jour</i> | |
| 4. TRANCIO DI ORATA GRIGLIATA ALLA LIGURE
(pomodorini, patate e olive) | € 22,00 |
| <i>Ligurian style grilled sea bream slice (tomatoes, potatoes and olives)</i>
<i>Tranche de dorade grillée à la Ligurienne (tomates, pommes de terre et olives)</i> | |

SECONDI PIATTI DI TERRA

- | | |
|--|---------|
| 1. MILANESE DI POLLO CON PATATINE FRITTE * | € 14,00 |
| <i>Milanese with french fries / Milanese avec des frites</i> | |
| 2. TAGLIATA DI MANZO ALLA GRIGLIA CON LA SUA SALSA
E INSALATINA FRESCA | € 21,00 |
| <i>Grilled sliced beef with its sauce and fresh salad</i>
<i>Tranches de boeuf grillées avec sa sauce et salade fraîche</i> | |
| 3. PETTO D'ANATRA CON LA SUA SALSA E MILLE FOGLIE DI PATATE | € 23,00 |
| <i>Duck breast with its sauce and thousand potato leaves</i>
<i>Magret de canard avec sa sauce et mille feuilles de pommes de terre</i> | |

CONTORNI

- | | |
|---|--------|
| 1. INSALATA VERDE | € 4,00 |
| <i>Green salad / Salade vert</i> | |
| 2. INSALATA MISTA | € 6,00 |
| <i>Mixed salad / Salade miste</i> | |
| 3. PATATINE FRITTE * | € 5,00 |
| <i>French fries / Frites</i> | |
| 4. PATATE AL FORNO | € 6,00 |
| <i>Pommes de terre au four / Baked potatoes</i> | |

PIZZE

- | | | |
|-----|--|---------|
| 1. | FOCACCIA
<i>white focaccia</i>
<i>focaccia blanche</i> | € 4,00 |
| 2. | MARINARA
<i>pomodoro, origano, aglio</i>
<i>tomato sauce, origanum, garlic</i>
<i>sauce tomate, origan, ail</i> | € 5,00 |
| 3. | MARGHERITA
<i>pomodoro, mozzarella fior di latte</i>
<i>tomato sauce, mozzarella</i>
<i>sauce tomate, mozzarella</i> | € 6,50 |
| 4. | OSPEDALETTI
<i>pomodoro, mozzarella fior di latte, würstel</i>
<i>tomato sauce, mozzarella, würstel</i>
<i>sauce tomate, mozzarella, würstel</i> | € 7,50 |
| 5. | PROSCIUTTO
<i>pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto</i>
<i>tomato sauce, mozzarella, ham</i>
<i>sauce tomate, mozzarella, jambon</i> | € 7,50 |
| 6. | NAPOLI
<i>pomodoro, mozzarella fior di latte, olive, acciughe, origano</i>
<i>tomato sauce, mozzarella, olives, anchovies, origanum</i>
<i>sauce tomate, mozzarella, olives, anchois, origan</i> | € 8,00 |
| 7. | PATATOSA
<i>pomodoro, mozzarella fior di latte, patate fritte</i>
<i>tomato sauce, mozzarella, french fries</i>
<i>sauce tomate, mozzarella, fries</i> | € 8,00 |
| 8. | DIAVOLA
<i>pomodoro, mozzarella fior di latte, salame piccante</i>
<i>tomato sauce, mozzarella, spicy salami</i>
<i>sauce tomate, mozzarella, salami piquant</i> | € 9,00 |
| 9. | TONNO E CIPOLLA
<i>pomodoro, mozzarella fior di latte, tonno, cipolla</i>
<i>tomato sauce, mozzarella, tuna, onion</i>
<i>sauce tomate, mozzarella, thon, oignons</i> | € 9,00 |
| 10. | CALZONE
<i>pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto</i>
<i>tomato sauce, mozzarella, ham</i>
<i>sauce tomate, mozzarella, jambon</i> | € 10,00 |

PER OGNI INGREDIENTE AGGIUNTIVO SUPPLEMENTO DI € 1,50 (PROSCIUTTO CRUDO/PORCINI € 2,00)

A seconda dal periodo o della disponibilità, alcuni degli alimenti elencati nel presente menu possono essere surgelati/congelati *

GolfodiNapoli

- | | |
|--|---------|
| 11. TRICOLORE
<i>mozzarella fior di latte, pomodoro fresco, pesto</i>
<i>mozzarella, fresh tomato, pesto</i>
<i>mozzarella, tomate fraîche, pesto</i> | € 10,00 |
| 12. QUATTRO FORMAGGI
<i>mozzarella fior di latte, formaggi misti</i>
<i>mozzarella, 4 kind of cheese</i>
<i>mozzarella, 4 fromages</i> | € 10,00 |
| 13. QUATTRO STAGIONI
<i>pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, carciofi, funghi, olive</i>
<i>tomato sauce, mozzarella, ham, artichokes, mushrooms, olives</i>
<i>sauce tomate, mozzarella, jambon, artichauts, champignons, olives</i> | € 10,00 |
| 14. CICLISTA
<i>pomodoro, mozzarella fior di latte, gorgonzola, salame piccante</i>
<i>tomato sauce, mozzarella, gorgonzola, spicy salami</i>
<i>sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, salami piquant</i> | € 10,00 |
| 15. GOLFO DI NAPOLI
<i>pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, peperoni, olive</i>
<i>tomato sauce, mozzarella, ham, peppers, olives</i>
<i>sauce tomate, mozzarella, jambon, poivrons, olives</i> | € 10,00 |
| 16. VEGETARIANA
<i>pomodoro, mozzarella fior di latte, verdure grigliate</i>
<i>tomato sauce, mozzarella, grilled vegetables</i>
<i>sauce tomate, mozzarella, légumes grillés</i> | € 10,00 |
| 17. RIVIERA DEI FIORI
<i>pomodoro, mozzarella fior di latte, capperi, pesto, tonno</i>
<i>tomato sauce, mozzarella, capers, pesto sauce, tuna</i>
<i>sauce tomate, mozzarella, câpres, pesto, thon</i> | € 10,00 |
| 18. PROSCIUTTO CRUDO
<i>pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo</i>
<i>tomato sauce, mozzarella, parma ham</i>
<i>sauce tomate, mozzarella, jambon de parma</i> | € 11,00 |
| 19. VALTELLINA
<i>mozzarella fior di latte, pomodoro fresco, bresaola, rucola, scaglie di grana</i>
<i>mozzarella, fresh tomato, bresaola, rocket salad, parmesan</i>
<i>mozzarella, tomate fraîche, bresaola, roquette, parmesan</i> | € 12,00 |
| 20. FRUTTI DI MARE
<i>pomodoro, frutti di mare</i>
<i>tomato sauce, seafoods</i> | € 13,00 |

PER OGNI INGREDIENTE AGGIUNTIVO SUPPLEMENTO DI € 1,50 (PROSCIUTTO CRUDO/PORCINI € 2,00)

A seconda dal periodo o della disponibilità, alcuni degli alimenti elencati nel presente menu possono essere surgelati/congelati *

- 21. SALSICCIA** € 10,00
pomodoro, mozzarella fior di latte, salsiccia
tomato sauce, mozzarella, sausage
sauce tomate, saucisse
- 22. SALSICCIA E PATATE ARROSTO** € 12,00
pomodoro, mozzarella fior di latte, salsiccia, patate arrosto
tomato sauce, mozzarella, sausage, roast potatoes
sauce tomate, saucisse, pommes de terre rôties
- 23. MONTANARA** € 13,00
mozzarella fior di latte, gorgonzola, speck e noci
mozzarella, gorgonzola, speck et noix
mozzarella, gorgonzola, speck and walnuts

* *Nei piatti contrassegnati, alcuni prodotti primari potrebbero essere congelati all'origine.*

In the marked dishes, some primary products could be frozen at the origin.

Dans les plats marqués, certains produits primaires pourraient être gelés à l'origine.

In den gekennzeichneten Gerichten können einige Primärprodukte am Ursprung eingefroren werden.

PER OGNI INGREDIENTE AGGIUNTIVO SUPPLEMENTO DI € 1,50 (PROSCIUTTO CRUDO/PORCINI € 2,00)



DESSERTS

CRÈME BRULÉ	€ 6,00
TIRAMISÙ	€ 6,00
MILLEFOGLIE con frutta fresca <i>Puff pastry with fresh fruit / Pâte feuilletée avec des fruits frais</i>	€ 7,00
AFFOGATO AL CAFFÈ	€ 6,00
SORBETTO AL LIMONE	€ 4,00
DOLCE DEL GIORNO	€



BEVANDE

Acqua minerale 0,75 cl	€ 3,00
CocaCola, Coca Zero, Fanta, Sprite, EstaThe (Pesca/Limone)	€ 3,50

Aperol Spritz	€ 6,00
---------------	--------

BIRRE IN BOTTIGLIA

Beck's	€ 5,00
Menabrea bionda	€ 5,00
Ichnusa non filtrata	€ 5,00
Corona extra	€ 5,50
Moretti (66 cl)	€ 6,00
Beck's 0.0 (analcolica)	€ 5,50

BIRRE ALLA SPINA

Bionda Warsteiner	
Piccola	€ 4,00
Media	€ 6,00
Grande	€ 10,00

Menabrea Ambrata	
Piccola	€ 4,50
Media	€ 6,50
Grande	€ 11,00

VINI DELLA CASA

Bianco Rustico Frizzante	1/4L € 5,00
Vino Rosso Campicello	1/2L € 9,00
	1/L € 14,00

AMARI E DISTILLATI

da € 4 a 7

Caffè espresso	€ 1,50
Caffè corretto	€ 2,00
Caffè orzo/decaffeinato	€ 2,00