



**MENU' RISTORANTE**

## ANTIPASTI

### O' TRIS E MONTANARE

6 €

Pizette fritte con pomodoro, basilico e parmigiano, salsa di genovese, mortadella, ricotta e pistacchio

### A' FRITTUR E PANZAROTT PALL' E RIS FRITTATINE (per due persone)

9 €

Croccè di patate, prezzemolo, parmigiano, provola e pecorino, arancino con ragù di carne e piselli\*, timballo di pasta con besciamella e ragù con piselli\*

### A' BRUSCHETTA CA PUMMARULELLA

5 €

Pomodorini, aglio, basilico, olio EVO, origano

### PUMMARULELLE E MUZZARELLA

10 €

Pomodorini datterini, aglio, origano, olio EVO, basilico e mozzarella di bufala DOP

### O'TAGLIER CA BUFALA (per due persone)

18 €

Bufala campana DOP, prosciutto crudo di Parma, salame Napoli, cicori, mortadella, pancetta e olive

### A' FRITTUR E PESCE

16 €

Calamaro, Gambero viola, baccalà, paranza

### TARTARE DI GAMBERI E STRACCIATELLA

20 €

stracciata - olio, sale, pepe, zest di limone e polvere di prezzemolo.

### POLPETTE DI BACCALÀ CON MAIO ALL'AGLIO

10 €

uova, mollica, olio, sale, pepe, prezzemolo, aglio, pane raffermo.

### SOUTE DI VONGOLE

15 €

Olio EVO, peperoncino, vino bianco, prezzemolo, sbriciolata di tarallo sugna e pepe

### MOZZARELLA IN CARROZZA 4 PZ.

7 €

Bufala, pancarrè, uova, mollica, farina 00

# E PRIMM

O' RRAÙ	10 €
Pomodoro pelato 72 h con carne di manzo e maiale, parmigiano e basilico	
A' GENUES	11 €
Cipolle dorate cucinate 48 h con carne di manzo e maiale, parmigiano e basilico	
A' PAST E PATAN CA PROVL	13 €
Patate, pancetta, pepe, provola, pomodoro, basilico, parmigiano, cipolla e sedano	
O' GNOCC ALLA SORRENTINA	10 €
Gnocchi fatti in casa con patate, uova e farina 00, con pomodoro, provola, aglio e parmigiano	
O'SPAGHETT A VONGOLE	17 €
Spaghetti, vongole, olio, prezzemolo, aglio e peperoncino, sbriciolata di tarallo sugna e pepe	
SCIALATIELLO ALLO SCOGLIO	18 €
Olio, aglio, prezzemolo, peperoncino, datterini, vongole, gambero, polipo, calamari.	
SPAGHETTO CON GAMBERO DI MAZARA E DATTERINO	20 €
Gambero prezzemolo, peperoncino, aglio, olio EVO, pomodorino	
A' NERANO	12 €
Zucchine, prevolone del Monaco, basilico, parmigiano e basilico	
RISOTTO AI PORCINI	18 €
Riso, funghi porcini freschi, olio EVO, peperoncino, prezzemolo, vino bianco, burro e parmigiano	

## E SICOND

---

### FILETTO AL PEPE VERDE CON CONTORNO A PIACERE

19 €

Filetto di scottina siciliana 350/400 g in salsa di panna, burro, mostarda e pepe verde

### O PIETT E PULL CON PATATE AL FORNO O FRITTE

10 €

Petto di pollo arrostito o con farina, burro, vino bianco o limone, o a cotoletta pane grattato e uova

### FELL E CARN CON CONTORNO A PIACERE

16 €

Bistecca di ottima qualità ai ferri 350/400 g

### TAGLIAT E CARN CON CONTORNO A PIACERE

19 €

Filetto arrostito con rucola, scaglie di parmigiano, pomodorini e glassa balsamica

### PESCE SPADA ALLA GRIGLIA

12 €

### LINGOTTO DI TONNO LARDELLATO

18 €

Vellutata di patate al forno, verdure croccanti, lardo di suino, rosmarino, olio, sale, burro

### CALAMARO GRIGLIATO

14 €

Olio EVO, sale, prezzemolo

### A' SASICCIA E FRIARELLI

10 €

Sasiccia di maiale in padella, con vino bianco e aglio

# E CONTORN

---

## E FUNGHI ELLI

Funghi in padella con peperoncino, aglio e prezzemolo

3,5 €

## E ZUCCHINI A SCAPECE

Zucchine fritte aromatizzate con aceto e menta, aglio

3,5 €

## E PATATANE FURNATE FRITTE

3,5 €

## A'NSALATA

Lattuga, pomodorini, rucola, mais, olive verdi

3,5 €

## VERDURE GRIGLIATE

Melanzane, zucchine

4 €

## PARMIGIANA DI MELENZANE

Melenzane, farina 00, pomodoro, provola, olio EVO, basilico e parmigiano

4,5 €

## A'NSALATONA

Lattuga, rucola, pomodorini, mais, olive verdi, tonno o pollo alla piastra

9 €

# **EDORGE E A FRUTT**

---

## **O' BABBA'**

**5 €**

Farina, zucchero, uova, burro, lievito, limone, arancia, rhum

## **A' PASTIERA**

**5 €**

Farina 00, uova, ricotta di vaccino, limone, sale, olio, lievito, vaniglia, cannella, millefiori

## **A'CAPRESE**

**5 €**

Mandorle, farina di mandorle, cioccolata, burro, uova, zucchero, sale

## **DELIZIA A LIMONE**

**5 €**

Nuvolatta di pan di Spagna e crema al limone

## **TRIS DI DOLCI A SCELTA**

**12 €**

Tre dolci della casa

# PIZZE NAPOLETANE

<b>MARGHERITA</b>	8,5 €
Pomodoro, fior di latte, parmigiano, olio e basilico	
<b>BIANCANEVE</b>	8 €
Fior di latte, parmigiano, olio e basilico	
<b>MARINARA</b>	8 €
Pomodoro, pomodorini del Piennolo DOP, origano, aglio, olio, acciughe e basilico.	
<b>NAPOLI</b>	8 €
Pomodoro, fior di latte, pomodorini del Piennolo DOP, origano, aglio, olio, acciughe e basilico	
<b>DIAVOLA</b>	9,5 €
Pomodoro, fior di latte, salame piccante, parmigiano, olio e basilico	
<b>PATATOSA</b>	13 €
Crema di patate, provola, parmigiano, pancetta, olio e basilico	
<b>FRIARIELLI</b>	12 €
Salsiccia, friarielli, provola, olio, parmigiano e basilico	
<b>MORTADELLA</b>	12 €
Mortadella, provola, parmigiano, olio, basilico, granella di pistacchio e ricotta	
<b>CAPRESE</b>	15 €
Pomodoro da insalata, bufala, olio, scaglie di parmigiano e basilico (tutto a crudo)	
<b>CAPRICCIOSA</b>	12 €
Pomodoro, fior di latte, parmigiano, olio, prosciutto cotto, salame Napoli, olive nere e carciofini	

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare  
l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di servizio.

## PIZZE NAPOLETANE

### ROMANA

Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, parmigiano, olio e basilico

10 €

### BURRATA

Crudo di Parma, fior di latte, olio, burrata, pomodorini, rucola e scaglie di parmigiano

15 €

### PORCHETTOSA

Porchetta artigianale, fior di latte, patate al forno, parmigiano, basilico e olio

13 €

### BUFALINA

Pomodoro, bufala DOP, olio, basilico e parmigiano

10 €

### EXPO

Patè di olive nere, salame al finocchietto, pomodorino confit, ricotta agli agrumi e confettura di mandarino

18 €

### NERANO

Crema di zucchine, provola di agerola, chips di zucchine fritte, fondata di provolone del Monaco DOP

15 €

### CARCIOFFOLA

Crema di carciofi, fior di latte, coppa, pinoli tostati, pepe in grani

15 €

## LE FRITTE

### A' PEPATA

Provola, pomodoro, pepe e parmigiano

10 €

### A' RICOTTARA

Ricotta, provola, salame, parmigiano

10 €

### A' COMPLETA

Provola, cicori, pomodoro, ricotta, sale e pepe

10 €

## BIBITE

---

ACQUA 0,75 CL 2,5 €

COCA COLA, COCA COLA ZERO,  
FANTA, SPRITE

FORST PILS (BIONDA)  
0,20 CL 3,5 €  
0,40 CL 5 €

FORST FELSENKELLER (NON FILTRATA)  
0,20 CL 4 €  
0,40 CL 6 €

MENABREA DOPPIO MALTO  
0,20 CL 5 €  
0,40 CL 7 €

## AMARI, DISTILLATI E CAFFÈ

---

RUCOLINO 4 €

MELONCELLO 4 €

LIMONCELLO 4 €

GRAPPA 4 €

CAFFÈ 1 €

PANE E COPERTO

2,50€



**CARTA DEI VINI**



### Spumanti (sparkling)

Prosecco Valdobbiadene superiore DOCG	V8+	Veneto	25 €
---------------------------------------	-----	--------	------

### Bollicine (sparkling)

Trento doc	Pinot nero e Chardonnay	Borgo dei posseri	Trentino	43 €
Cremant rosè	Pinot nero	Gustave lorentz	Alsazia Francia	36 €
Ca' del bosco cuvée prestige	Chardonnay, Pinot bianco e nero	Ca' del bosco	Lombardia	65 €
Trentapioli Asprino d'Aversa	Asprino	Salvatore Martusciello	Campania	28 €
Makisè	Grillo frizzante	Cantine fina	Sicilia	25 €
Murriali	Insolia e Catarratto	Baglio di Pianetto	Sicilia	25 €

### Champagne

Brut reserve charles	Pinot nero, Pinot meunir, chardonnay	Charles Heidsieck	Reims	65 €
Moët & Chandon reserve imperial	Pinot nero, chardonnay	Moët & Chandon	Francia	100 €
Veuve Clicquot Ponsardin	Pinot nero, chardonnay	Veuve Clicquot Ponsardin	Francia	115 €
Dom Perignon	Pinot nero, chardonnay	Dom Perignon	Francia	600 €

### Bianchi Campania

Furore bianco	Falanghina e biancolella	Marisa Cuomo	Campania	35 €
Costacielo bianco	Fiano	Lunarossa	Campania	25 € / 6€
Biancolella Ischia DOC	Biancolella	Cenatiempo	Campania	33 €
Vigna cicogna	Greco di tufo	Benito Ferrara	Campania	35 €
Campi Flegrei	Falanghina	La Sibilla	Campania	26 €



### Bianchi Sicilia

Lu bancu	Catarratto	Feudo Disisa	Sicilia	27 € / 6,5 €
Kikè	Traminer aromatico, Sauvignon Blanc	Cantine Fina	Sicilia	25 €
Isezi	Zibibbo	Cantine Pellegrino	Sicilia	35 €
Rakalia	Malvasia	Cantine Pellegrino	Sicilia	29 €
Gazzerotta	Grillo Superiore DOC	Cantine Pellegrino	Sicilia	33 €
Rampante	Etna bianco DOC	Wiegner	Sicilia	38 €

### Bianchi Italia

Müller Thurgau	Müller Thurgau	Terlan	Alto Adige	29 €
Gewürztraminer	Gewürztraminer	Terlan	Alto Adige	30 €
Pinot Grigio	Pinot Grigio	Terlan	Alto Adige	24 €
Friulano	Friulano	Iole Grillo	Friuli	27 €
Ribolla	Ribolla	Iole Grillo	Friuli	27 €
Passimento	Garganega 100%	Pasqua Vigneti e Cantine	Veneto	23 €

### Rossi Campania

Costa d'Amalfi rosso	Aglianico e Piedirocco	Marisa Cuomo	Campania	38 €
Vigna quattro confini Taurasi DOCG	Aglianico	Benito Ferrara	Campania	50 €
Costaciello Rosso	Aglianico	Lunarossa	Campania	25 € / 6 €
Ottouve (Frizzante)	Lettere DOC	Salvatore Martusciello	Campania	23 €



## Rossi Sicilia

Cerasuolo DOCG classico	Frappato e Nero d'avola	Valle dell'Acate	Sicilia	27 €
Cerasuolo DOCG magnum 1,5l	Frappato e Nero d'avola	Valle dell'Acate	Sicilia	80 €
Frappato DOC	Frappato	Valle dell'Acate	Sicilia	24 €
Perricone	Perricone	Rallo	Sicilia	24 €
La Clarissa	Syrah	Rallo	Sicilia	21 € / 5€
Il Manto	Nero d'avola	Rallo	Sicilia	21 €
Gazzerotta	Malbec	Cantine Pellegrino	Sicilia	29 €

## Rossi Italia

Nebbiolo il	Nebbiolo	Virna Borgogno	Piemonte	36 €
Barolo Noi	Barolo	Virna Borgogno	Piemonte	65 €
Valpolicella	Corvina e rondinella	Allegrini	Veneto	21 €
Valpolicella ripasso.sup.doc	Corvina e rondinella	Allegrini	Veneto	27 €
Amarone Valpolicella doc	Corvina e rondinella	Allegrini	Veneto	55 €
Merlot	Merlot	Iole Grillo	Friuli	24 €
Chianti classico	Sangiovese	Masse Di Lamole	Toscana	33 €
Brunello di Montalcino	Sangiovese	Podere Fornacella	Toscana	65 €
Morellino di Scansano	Sangiovese	Provveditore	Toscana	24 €
Primitivo di Manduria	Primitivo	Feudi Salentino	Puglia	27 €
Zin Primitivo Magnum	Primitivo 100%	Pasqua Vigneti e Cantine	Puglia	65 €
Zin Primitivo	Primitivo 100%	Pasqua Vigneti e Cantine	Puglia	27 €
Passimento	Merlot, Corvina e Croatina	Pasqua Vigneti e Cantine	Veneto	23 €