

000 - PAUSA PRANZO

PAUSA PRANZO

PIMI PIATTI

Pasta alla boscaiola

Spaghetti aglio olio peperoncino

Pasta all'arrabbiata

Pasta al pomodoro

SECONDI PIATTI

Bistecca di maiale

Cotoletta di pollo

Omelette con formaggio

Bollito misto (lingua manzo cotechino)

Insalatona mista con tonno e uova

CONTORNI

Pure'

Pomodori e cipolla

Insalata mista

Carote crude

ACQUA VINO E CAFFE'

Prezzo: 15,00€

001 - PRIMI DI PESCE E PAELLA & SANGRIA

GNOCCHETTI ASPARAGI FRESCHI GAMBERI E RICOTTA AFFUMICATA

Gnocchetti di patate

Prezzo: 15,00€

SCIALATIELLI CREMA DI PISTACCHIO E TARTARE DI TONNO

Creazione del nostro chef con la nostra pasta fatta in casa, avvolta da una crema di pistacchio e la sua granella abbinata alla freschezza della tartare di tonno....un piatto che vi sorprenderà !

Prezzo: 18,00€

PAELLA DE PESCADO

La nostra apprezzatissima PAELLA DE PESCADO un piatto dai mille colori ... giallo zafferano, il rosso dei peperoni, il verde dei piselli e tutti i sapori del mare con cozze vongole calamari seppie polipo totano gamberi gamberoni capesante tanta bontà e abbondanza !

ordine minimo 2 porzioni.

Prezzo: 25,00€

SPAGHETTI ALLO SCOGLIO

Spaghetti allo scoglio a modo nostro con tutta la varietà del pesce e la dolcezza del pomodoro del sud

Prezzo: 18,00€

SCIALATIELLI ALL'ARAGOSTA

Pasta fatta in casa con salsa di pomodorini e la polpa delicatissima dell'aragosta (mezzo guscio in bellavista)

Prezzo: 25,00€

SPAGHETTI ALLE VONGOLE IN BIANCO

Piatto classico e gustosissimo in cui le vongole sono le vere protagonistein bianco aglio olio extravergine e prezzemolo

Prezzo: 15,00€

GNOCCHETTI ALL'ASTICE

...piatto prelibato servito con sugo di pomodoro, pomodorini e 1/2 astice in bellavista con tutta la sua polpa da gustare

Prezzo: 22,00€

GNOCCHETTI CAPESANTE E PORCINI

Prezzo: 15,00€

SCIALATIELLI DELLO CHEF

La nostra pasta fatta in casa con sugo ai frutti di mare, pomodorini, vongole seppie calamari gamberi

Prezzo: 16,00€

002 - ANTIPASTI

GAMBERI FRITTI

Prezzo: 15,00€

MOZZARELLA DI BUFALA

Prezzo: 12,00€

ANTIPASTO O PIATTO UNICO POLIPO ALLA LUCIANA

POLIPO TENERISSIMO, UN PIATTO PIENO DI GUSTO E TIPICO DELLA NOSTRA TRADIZIONE PARTENOPEA , COTTO LENTAMENTE NEL NOSTRO SUGHETTO ALLA MARINARA, ARRICCHITO CON DADOLATA DI PATATE PER UN SAPORE INTENSO AVVOLGENTE E MEDITERRANEO

Prezzo: 18,00€

ANTIPASTO DELLA CASA

Piatto misto con varieta' di assaggi....insalatina di mare cocktail di gamberi capesanta gamberone alici e salmone marinato e altre sfioziosita' di pesce dello chef !

Prezzo: 20,00€

COZZE IN ROSSO

Zuppetta di cozze alla marinara, salsa di pomodoro leggermente piccante, mix perfetto tra la morbidezza dei molluschi, la corposita' del pomodoro, e il croccante del pane..... scarpetta assicurata!

Cozze col nostro sughetto al pomodoro leggermente piccante una delle specialita' dello chef piu' apprezzate

Prezzo: 16,00€

CAPESANTE ALLA GRIGLIA

3 pz per porzione cotte alla griglia aglio prezzemolo olio e limone

Capasante cotte alla griglia con aglio olio prezzemolo (3 pezzi)

Prezzo: 13,00€

COCKTAIL DI GAMBERI

Prezzo: 12,00€

ANTIPASTO O PIATTO UNICO : INSALATA DI MARE

Fresca leggera e gustosa ! Calamari seppie polipo il tutto cotto a vapore e condito all'insalata

Polipo seppie calamari cottura semplice e condita con solo con olio sale prezzemolo limone e in aggiunta un assaggio del nostro saute' di cozze e vongole col sughetto in rosso !

Prezzo: 15,00€

ANTIPASTO DI PIOVRA E PATATE

Insalatina di solo piovra , pomodorini olive e cubettata di patate

Prezzo: 15,00€

CALAMARI IN UMIDO

Calamari in umido con il nostro sughetto alla marinara piselli e polenta

Prezzo: 15,00€

PIATTO FREDDO CON CRUDO E BOCCONCINI

Prezzo: 15,00€

PIATTO FREDDO : CAPRESE

Piatto freddo con pomodori bocconcini di bufala olio origano e basilico

Pomodori origano basilico bocconcini di bufala

Prezzo: 15,00€

PROSCIUTTO CRUDO E BURRATA E CONFIT

PROSCIUTTO CRUDO , BURRATA PUGLIESE E POMODORINI CILIEGINO CONFETTATI IN FORNO A 100°

Prezzo: 15,00€

003 - PRIMI PIATTI

TORTELLINI PANNA PROSCIUTTO

Tortellini alla carne con panna e prosciutto cotto

Prezzo: 9,00€

PENNE ALL'ARRABBIATA

Prezzo: 9,00€

SCIALATIELLI SPECK ASPARAGI E CONFIT

La nostra pasta fatta in casa con asparagi freschi speck e pomodorini dolci caramellati a fine cottura

Prezzo: 13,00€

BIGOLI ALL'ANITRA

Piatto tipico del nostro territorio, sugo e pasta rigorosamente fatti in casa.

Prezzo: 12,00€

LASAGNE AL FORNO (PASTICCIO)

pasticcio di carne fatto in casa besciamella e ragu'

Prezzo: 10,00€

GNOCCHI DI PATATE AL TARTUFO NERO E PORCINI

Gnocchetti di patate

Prezzo: 15,00€

GNOCCHI ALLA SORRENTINA

Pomodoro mozzarella basilico e origano

Prezzo: 10,00€

PASTA AL RAGU

Ragu' di solo manzo

comprende 1 piatto principale + patatine +1 bibita + 1 dolcetto

Prezzo: 10,00€

SPAGHETTI AGLIO OLIO PEPERONCINO

Prezzo: 8,00€

004 - SECONDI PIATTI MARE

SPIEDINI DI GAMBERI ALLA GRIGLIA

Prezzo: 15,00€

GAMBERI FRITTI

Prezzo: 15,00€

FRITTURA DI PARANZA CORE NAPOLI

La nostra Frittura mista di pesce , calamari gamberetti, verdure fritte, e tutto il pesce di paranza (triglie, sarde, sogliole...) secondo disponibilita' di giornata con polenta e la nostra salsa corenapoli.

Prezzo: 18,00€

FRITTURA CALAMARI E GAMBERI

Frittura con calamari gamberetti e verdure fritte con polenta e la nostra salsa corenapoli

Prezzo: 15,00€

CALAMARI FRITTI

Frittura con solo calamari, polipetti, e verdure, con polenta e la nostra salsa corenapoli

Prezzo: 15,00€

GRIGLIATA MISTA DI PESCE

Piatto misto alla griglia con Scampi Gamberoni Calamari Capesante Branzino Gamberi Spada Tonno o Salmone

La composizione potrebbe cambiare ma con un prodotto di ugual valore.

Prezzo: 22,00€

FILETTO DI SALMONE ALLA GRIGLIA PISTACCHIATO

Tenerissimo filetto di salmone cotto alla griglia avvolto da una salsa al pistacchio e la sua granella, servito con verdure alla griglia

Prezzo: 16,00€

CALAMARI ALLA GRIGLIA

Prezzo: 16,00€

TAGLIATA DI TONNO

Tagliata di tonno tenerissimacottura media

Prezzo: 20,00€

SCAMPI E GAMBERONI ALLA GRIGLIA

8 PZ

Prezzo: 18,00€

SPADA ALLA GRIGLIA

Prezzo: 16,00€

FILETTO DI ORATA ALLA GRIGLIA

cottura alla griglia con aglio olio e prezzemolo , servito con verdure alla griglia

Prezzo: 16,00€

005 - SECONDI DI CARNE

MINI BURGER QUINOA

Hamburger con verdure, quinoa e semi di lino (senza glutine) accompagnata con verdure alla griglia e patate al forno

Prezzo: 12,00€

GRIGLIATA MISTA DI CARNE X 1

manzo, pollo, maiale, con polenta patate e contorni inclusi

Prezzo: 23,00€

TAGLIATA DI POLLO

piatto unico e contorni inclusi

Prezzo: 16,00€

TAGLIATA DI MANZO

con contorni misti inclusi

Prezzo: 20,00€

COSTATA DI MANZO

da 900 gr , tagliata al momento

con contorni misti inclusi.

Prezzo da 35€

Prezzo: 35,00€

BRACIOLA DI MAIALE

con contorni misti inclusi

Prezzo: 12,00€

COSTICINE DI MAIALE E PATATE AL FORNO

Prezzo: 12,00€

HAMBURGER & PATATINE

hamburger di manzo & patatine fritte con salse

Prezzo: 12,00€

SALSICCIA ALLA GRIGLIA

Salsiccia cotta alla griglia con patate al forno

Prezzo: 12,00€

PETTO DI POLLO GRIGLIATO

Prezzo: 12,00€

COTOLETTA E PATATINE

Prezzo: 12,00€

006 - CONTORNI

PATATINE FRITTE

Prezzo: 3,50€

MINI BURGER QUINOA

Hamburger con verdure, quinoa e semi di lino (senza glutine) accompagnata con verdure alla griglia e patate al forno

Prezzo: 12,00€

PATATE AL FORNO

Prezzo: 3,50€

VERDURA COTTA

Prezzo: 3,50€

VERDURE ALLA GRIGLIA

melanzane zucchine peperoni

Prezzo: 5,00€

INSALATONA MISTA

Insalata verde, carote, pomodori, mais ,olive tonno e mozzarella

Prezzo: 12,00€

INSALATA POMODORI E CAROTE

Prezzo: 4,00€

007 - MENU BIMBI

PASTA AL RAGU

Ragu' di solo manzo

comprende 1 piatto principale + patatine +1 bibita + 1 dolcetto

Prezzo: 10,00€

LASAGNE AL FORNO (PASTICCIO)

comprende 1 piatto principale + patatine +1 bibita + 1 dolcetto

Prezzo: 10,00€

TORTELLINI PANNA PROSCIUTTO

comprende 1 piatto principale + patatine +1 bibita + 1 dolcetto

Prezzo: 10,00€

COTOLETTA BABY & PATATINE

comprende 1 piatto principale 1 bibita 1 dolcetto

Prezzo: 10,00€

HAMBURGER BABY & PATATINE

comprende 1 piatto principale 1 bibita 1 dolcetto

Prezzo: 10,00€

PETTO DI POLLO BABY & PATATINE

comprende 1 piatto principale 1 bibita 1 dolcetto

Prezzo: 10,00€



008 - LE NOSTRE PIZZE

MARGHERITA ALTA NAPOLI

Salsa al Pomodoro San Marzano. Mozzarella ,Basilico e bocconcini di bufala a fine cottura

Prezzo: 7,50€

BUFALA ALTA NAPOLI

Base margherita con pomodorini basilico e bufala a fine cottura

Prezzo: 8,50€

MARINARA ALTA NAPOLI

Pomodoro aglio origano basilico

Prezzo: 5,50€

PISTACCHIO E MORTADELLA E BURRATA ALTA NAPOLI

Bianca con mortadella burrata granella e crema al pistacchio

Prezzo: 14,00€

FANTASTICA ALTA NAPOLI

Pom San Marzano DOP, Moz, Filetti di acciughe del Cantabrico, Pomodorini CONFIT , pesto, Burratina pugliese, e Foglie di basilico fresco

Prezzo: 13,00€

SAPORITA ALTA NAPOLI

Base bianca con crema di zucca, formaggio brie, code di gambero, julienne di zucchine, bacon, grana

Prezzo: 13,00€

PAESANA ALTA NAPOLI

Pizza bianca con mozzarella salsiccia e friarielli

Prezzo: 8,50€

CALZONE FRITTO

Calzone con pasta di pizza fritto Pomodoro Mozzarella e basilico Non disponibile il 31.12 e nei giorni di sabato e domenica

Prezzo: 10,00€

010 - PIZZE DI MARE

FRUTTI DI MARE

Pomodoro Mozzarella insalata di mare cozze vongole e capasanta

Prezzo: 12,00€

GHIOTTOSA

Mozzarella Gamberetti Salmone e Capesanta

Prezzo: 12,00€

GAMBERETTI & RUCOLA

Pomodoro Mozzarella Gamberi e rucola a fine cottura

Prezzo: 9,00€

SALMONE RUCOLA E BURRATA

Pizza Bianca , Mozzarella Salmone affumicato Rucola e Burratina pugliese

Prezzo: 10,00€

011 - PIZZE SFIZIOSE

AGEROLESE

Pomodoro Mozzarella porcini pomodorini salamino e scamorza a fine cottura

Prezzo: 8,00€

PATATOSA E WURSTEL

Pomodoro Mozzarella Patatine fritte e wurstel

Prezzo: 7,00€

PORCINI ASIAGO PORCHETTA

Pomodoro Mozzarella Porcini e Asiago e a fine cottura porchetta nostrana

Prezzo: 9,00€

SALSICCIA E PATATE AL FORNO

Pomodoro Mozzarella salsiccia e patate al forno

Prezzo: 6,50€

RADICCHIO GORGONZOLA E SALAMINO

Pomodoro Mozzarella radicchio gorgonzola e salamino tutto in cottura

Prezzo: 8,00€

PHILADELPHIA

Pomodoro Mozzarella Pomodorini gamberetti e a fine cottura philadelphia

Prezzo: 8,00€

NOCINA

Pomodoro Mozzarella gorgonzola e a fine cottura speck e noci

Prezzo: 8,00€

CANADESE SUPER

Pomodoro mozzarella prosciutto salamino salsiccia wurstel bacon soppressa

Prezzo: 9,00€

PAESANA

Base bianca mozzarella friarielli e salsiccia

Prezzo: 8,50€

PARMIGIANA

Pomodoro mozzarella melanzane grana in cottura extra salsa di pomodoro

Prezzo: 6,50€

ZUCCHINE BRIE CRUDO

Pomodoro mozzarella zucchini grigliate formaggio brie e a fine cottura prosciutto crudo

Prezzo: 9,00€

PATATOSA CON SALSICCIA

Prezzo: 7,00€

SICILIANA

Pomodoro Mozzarella Acciughe capperi olive

Prezzo: 9,00€

012 - PIZZE CON BURRATA

CRUDO E BURRATA

Pomodoro mozzarella prosciutto crudo - burratina pugliese e basilico

Prezzo: 9,00€

PROSCIUTTO PORCINI E BURRATA

Pomodoro Mozzarella Prosciutto cotto Porcini e Burratina a fine cottura

Prezzo: 10,00€

POMODORINI RUCOLA E BURRATA

Pomodoro Mozzarella Pomodorini Rucola e Burratina a fine cottura

Prezzo: 9,00€

SALMONE RUCOLA E BURRATA

Base bianca, mozzarella e a fine cottura salmone rucola e burratina fresca

Prezzo: 10,00€

013 - PIZZE ALLE VERDURE

VEGETARIANA

Pomodoro Mozzarella cipolla olive carciofi peperoni asparagi spinaci o friarielli zucchine melanzane

Prezzo: 9,00€

GRIGLIA

Pomodoro Mozzarella Verdure grigliate

Prezzo: 8,00€

POMODORINI RUCOLA E GRANA

Pomodoro Mozzarella Pomodorini in cottura e a fine cottura rucola e grana

Prezzo: 8,50€

VERDURELLA

Pomodoro Mozzarella senza lattosio e verdure alla griglia

Prezzo: 8,50€

014 - DESSERT

BABA ALLA CREMA

Baba' napoletani arricchito con crema pasticcera e amarene scrioppate

Prezzo: 6,00€

DELIZIA AL LIMONE

Dolce tipico della costiera amalfitana, guscio semisferico di pan di Spagna ripieno e ricoperto da una ricca crema al limone e limoncello.

Prezzo: 4,50€

CASSATA SICILIANA

Monoporzione ,base di pan di Spagna e un ripieno ricco a base di ricotta dolcificata, gocce di cioccolato e zuccata, candito tipico siciliano

Prezzo: 4,50€

PASTIERA NAPOLETANA

La pastiera è un dolce partenopeo a base di pasta frolla ripiena ricotta, grano bollito, crema e l'inconfondibile aroma di fior d'arancio

Prezzo: 4,50€

PROFITTEROL

bigné ripieni di crema chantilly, ricoperti con soffice crema cacao.

Prezzo: 4,50€

CHEESE CAKE

crumble di biscotti, crema chantilly e glassa ai mirtilli.

Coppetta in vero in omaggio

Prezzo: 4,50€

TIRAMISU IN BICCHIERE

semifreddo in bicchiere con crema al mascarpone, savoiardi con caffè' e decorato con finissimo cacao in polvere.
Versione take away con bicchiere in omaggio
Prezzo: 4,50€

CANNOLO SICILIANO

I cannoli siciliani sono delle cialde di pasta fritta, dette scorcia, ripiene di una squisita crema di ricotta in cui vengono racchiusi tutti i sapori e profumi di Sicilia.

Prezzo: 4,50€

CREMA AL CAFFÈ

La nostra Crema al caffè è una squisita alternativa al caffè espresso.

Il sapore del caffè incontra la dolcezza vellutata della crema fresca, squisitamente dolce e rinfrescante.

Anche d'asporto

Prezzo: 4,00€

SORBETTO AL LIMONE

Il grande classico , analcolico . Disponibile in versione take away con flute in omaggio

Prezzo: 3,50€

015 - BIRRE

HEINEKEN

bottiglia 0.66 cl

Prezzo: 3,50€

ICHNUSA NON FILTRATA

bottiglia 0.50 cl

Prezzo: 4,00€

WEIZEN ERDINGER

bottiglia 0.50 cl

Prezzo: 4,50€

MORETTI ROSSA

bottiglia 0.33 cl

Prezzo: 3,50€

HEINEKEN ANALCOLICA

bottiglia 0.33 cl

Prezzo: 3,50€

016 - BIBITE

COCA LATTINA

Prezzo: 2,50€

COCA ZERO LATTINA

Prezzo: 2,50€

COCA NO CAFFEINA

Prezzo: 2,50€

FANTA LATTINA

Prezzo: 2,50€

COCA BOTTIGLIA

1.5 LT

Prezzo: 3,50€

COCA COLA BOTTIGLIETTA

0.50 LT

Prezzo: 2,50€

SPRITE LATTINA

Prezzo: 2,50€

THE LIMONE

Prezzo: 2,50€

THE PESCA

Prezzo: 2,50€

LEMONSODA

Prezzo: 2,50€

ACQUA NATURALE

1/2 litro

Prezzo: 1,00€

ACQUA FRIZZANTE

Prezzo: 1,00€

RED BULL

Prezzo: 3,00€

COCA BOTTIGLIA

1,5 lt

Prezzo: 3,50€

018 - VINI

PROSECCO FOSMARAI

Prezzo: 18,00€

CUSTOZA

Prezzo: 13,00€

LUGANA

Prezzo: 13,00€

021- PRIMI PIATTI PESCE

GNOCCHETTI ASPARAGI FRESCHI GAMBERI E RICOTTA AFFUMICATA

Gnocchetti di patate

Prezzo: 15,00€

SCIALATIELLI CREMA DI PISTACCHIO E TARTARE DI TONNO

Creazione del nostro chef con la nostra pasta fatta in casa, avvolta da una crema di pistacchio e la sua granella abbinata alla freschezza della tartare di tonno....un piatto che vi sorprenderà !

Prezzo: 18,00€

PAELLA DE PESCADO

La nostra apprezzatissima PAELLA DE PESCADO un piatto dai mille colori ... giallo zafferano, il rosso dei peperoni, il verde dei piselli e tutti i sapori del mare con cozze vongole calamari seppie polipo totano gamberi gamberoni capesante tanta bontà e abbondanza !

ordine minimo 2 porzioni.

Prezzo: 25,00€

SPAGHETTI ALLO SCOGLIO

Spaghetti allo scoglio a modo nostro con tutta la varietà del pesce e la dolcezza del pomodoro del sud

Prezzo: 18,00€

SCIALATIELLI ALL'ARAGOSTA

Pasta fatta in casa con salsa di pomodorini e la polpa delicatissima dell'aragosta (mezzo guscio in bellavista)

Prezzo: 25,00€

SPAGHETTI ALLE VONGOLE IN BIANCO

Piatto classico e gustosissimo in cui le vongole sono le vere protagonistein bianco aglio olio extravergine e prezzemolo

Prezzo: 15,00€

GNOCCHETTI ALL'ASTICE

...piatto prelibato servito con sugo di pomodoro, pomodorini e 1/2 astice in bellavista con tutta la sua polpa da gustare

Prezzo: 22,00€

GNOCCHETTI CAPESANTE E PORCINI

Prezzo: 15,00€

SCIALATIELLI DELLO CHEF

La nostra pasta fatta in casa con sugo ai frutti di mare, pomodorini, vongole seppie calamari gamberi

Prezzo: 16,00€

RISOTTO AI GAMBERETTI

Risotto delicatissimo con code di gambero . Ordine minimo 2 porzioni

Porzione per 2

Prezzo: 15,00€

SFIZI FRITTI

CALZONCELLO FRITTO

Soffice e morbido , gustoso panzerotto fritto a mezzaluna farcito con pomodoro e mozzarella

Prezzo: 5,00€

GAMBERI FRITTI

Prezzo: 15,00€

FALAFEL

Prezzo: 6,00€

PATATINE FRITTE

Prezzo: 3,50€

SPINACH BALLS

polpettine fritte vegetali con spinaci

Prezzo: 6,00€

POLENTINE FRITTE CON SPECK

Prezzo: 6,00€

CROCCHETTE DI PATATE MEDIE

Crocchette di patate 6pz

Prezzo: 6,00€

NAGGHY DI POLLO

Crocchette di pollo fritto 6pz

Prezzo: 6,00€

ARANCINI PIU GUSTI

arancino al sugo con mozzarella arancino bianco mozzarella e prosciutto arancino speck e provola arancino alla boscaiola arancino spinaci e mozzarella (la porzione e' piu' gusti secondo disponibilita') 6PZ

Prezzo: 6,00€

JALAPENOS

Peperoncini verdi fritti piccanti ripieni con crema di formaggio

Prezzo: 6,00€

CHELE DI GRANCHIO

Prezzo: 6,00€

ANELLI DI CIPOLLA

Prezzo: 6,00€

MOZZARELLINE FRITTE

Prezzo: 6,00€

ZEPPOLINE DI ALGHE

Frittelline di pasta cresciuta alla napoletana

Prezzo: 6,00€

OLIVE ASCOLANE

Prezzo: 6,00€

ALETTE DI POLLO

Prezzo: 6,00€

FIOR DI ZUCCA FRITTI

ripieni con scamorza e ricotta

Prezzo: 7,50€

CROCCHIE' NAPOLETANO

Crocche' di patate ripieno con mozzarella e prosciutto 1 pz

Prezzo: 4,00€

VEGETARIANO O SENZA LATTOSIO O NO GLUTINE

FALAFEL

Prezzo: 6,00€

MINI BURGER QUINOA

Hamburger con verdure, quinoa e semi di lino (senza glutine) accompagnata con verdure alla griglia e patate al forno

Prezzo: 12,00€

SPINACH BALLS

polpettine fritte vegetali con spinaci

Prezzo: 6,00€

CROCCHETTE DI PATATE MEDIE

Crocchette di patate 6pz

Prezzo: 6,00€

ANELLI DI CIPOLLA

Prezzo: 6,00€

INDEX

A

ACQUA FRIZZANTE 26
ACQUA NATURALE 26
AGEROLESE 18
ALETTE DI POLLO 31
ANELLI DI CIPOLLA 31, 33
ANTIPASTO DELLA CASA 4
ANTIPASTO DI PIOVRA E PATATE 5
ANTIPASTO O PIATTO UNICO
- INSALATA DI MARE 5
ANTIPASTO O PIATTO UNICO POLIPO ALLA LUCIANA 4
ARANCINI PIU GUSTI 31

B

BABA ALLA CREMA 22
BIGOLI ALL'ANITRA 7
BRACIOLA DI MAIALE 11
BUFALA ALTA NAPOLI 15

C

CALAMARI ALLA GRIGLIA 10
CALAMARI FRITTI 9
CALAMARI IN UMIDO 5
CALZONCELLO FRITTO 30
CALZONE FRITTO 16
CANADESE SUPER 19
CANNOLO SICILIANO 23
CAPESANTE ALLA GRIGLIA 4
CASSATA SICILIANA 22
CHEESE CAKE 22
CHELE DI GRANCHIO 31
COCA BOTTIGLIA 25, 26
COCA COLA BOTTIGLIETTA 25
COCA LATTINA 25
COCA NO CAFFEINA 25
COCA ZERO LATTINA 25
COCKTAIL DI GAMBERI 5
COSTATA DI MANZO 11
COSTICINE DI MAIALE E PATATE AL FORNO 12
COTOLETTA BABY & PATATINE 14
COTOLETTA E PATATINE 12
COZZE IN ROSSO 4
CREMA AL CAFFE 23
CROCCHIE' NAPOLETANO 32
CROCCHETTE DI PATATE MEDIE 30, 33
CRUDO E BURRATA 20
CUSTOZA 27

D

DELIZIA AL LIMONE 22

F

FALAFEL 30, 33

FANTA LATTINA 25
FANTASTICA ALTA NAPOLI 15
FILETTO DI ORATA ALLA GRIGLIA 10
FILETTO DI SALMONE ALLA GRIGLIA PISTACCHIATO 9
FIOR DI ZUCCA FRITTI 32
FRITTURA CALAMARI E GAMBERI 9
FRITTURA di PARANZA CORE NAPOLI 9
FRUTTI DI MARE 17

G

GAMBERETTI & RUCOLA 17
GAMBERI FRITTI 4, 9, 30
GHIOTTOSA 17
GNOCCHETTI ALL'ASTICE 3, 28
GNOCCHETTI ASPARAGI FRESCHI GAMBERI E RICOTTA AFFUMICATA 2, 28
GNOCCHETTI CAPESANTE E PORCINI 3, 29
GNOCCHI ALLA SORRENTINA 7
GNOCCHI DI PATATE AL TARTUFO NERO E PORCINI 7
GRIGLIA 21
GRIGLIATA MISTA DI CARNE X 1 11
GRIGLIATA MISTA DI PESCE 9

H

HAMBURGER & PATATINE 12
HAMBURGER BABY & PATATINE 14
HEINEKEN 24
HEINEKEN ANALCOLICA 24

I

ICHNUSA non filtrata 24
INSALATA POMODORI E CAROTE 13
INSALATONA MISTA 13

J

JALAPENOS 31

L

LASAGNE AL FORNO (Pasticcio) 7, 14
LEMONSODA 26
LUGANA 27

M

MARGHERITA ALTA NAPOLI 15
MARINARA ALTA NAPOLI 15
MINI BURGER QUINOA 11, 13, 33
MORETTI ROSSA 24
MOZZARELLA DI BUFALA 4
MOZZARELLINE FRITTE 31

N

NAGGHY DI POLLO 30
NOCINA 18

O

OLIVE ASCOLANE 31

P

PAELLA DE PESCADO 2, 28
PAESANA 19

PAESANA ALTA NAPOLI 16
PARMIGIANA 19
PASTA AL RAGU 8, 14
PASTIERA NAPOLETANA 22
PATATE AL FORNO 13
PATATINE FRITTE 13, 30
PATATOSA CON SALSICCIA 19
PATATOSA E WURSTEL 18
PAUSA PRANZO 1
PENNE ALL'ARRABBIATA 7
PETTO DI POLLO BABY & PATATINE 14
PETTO DI POLLO GRIGLIATO 12
PHILADELPHIA 18
PIATTO FREDDO
- CAPRESE 5
PIATTO FREDDO CON CRUDO E BOCCONCINI 5
PISTACCHIO E MORTADELLA e BURRATA ALTA NAPOLI 15
POLENTINE FRITTE CON SPECK 30
POMODORINI RUCOLA E BURRATA 20
POMODORINI RUCOLA E GRANA 21
PORCINI ASIAGO PORCHETTA 18
PROFITTEROL 22
PROSCIUTTO CRUDO E BURRATA E CONFIT 5
PROSCIUTTO PORCINI E BURRATA 20
PROSECCO FOSMARAI 27

R

RADICCHIO GORGONZOLA E SALAMINO 18
RED BULL 26
RISOTTO AI GAMBERETTI 29

S

SALMONE RUCOLA E BURRATA 17, 20
SALSICCIA ALLA GRIGLIA 12
SALSICCIA E PATATE AL FORNO 18
SAPORITA ALTA NAPOLI 16
SCAMPI E GAMBERONI ALLA GRIGLIA 10
SCIALATIELLI ALL'ARAGOSTA 2, 28
SCIALATIELLI CREMA DI PISTACCHIO E TARTARE DI TONNO 2, 28
SCIALATIELLI DELLO CHEF 3, 29
SCIALATIELLI SPECK ASPARAGI E CONFIT 7
SICILIANA 19
SORBETTO AL LIMONE 23
SPADA ALLA GRIGLIA 10
SPAGHETTI AGLIO OLIO PEPERONCINO 8
SPAGHETTI ALLE VONGOLE in bianco 2, 28
SPAGHETTI ALLO SCOGLIO 2, 28
SPIEDINI DI GAMBERI ALLA GRIGLIA 9
SPINACH BALLS 30, 33
SPRITE LATTINA 25

T

TAGLIATA DI MANZO 11
TAGLIATA DI POLLO 11
TAGLIATA DI TONNO 10
THE LIMONE 25
THE PESCA 26

TIRAMISU in bicchiere 22
TORTELLINI PANNA PROSCIUTTO 7, 14

V

VEGETARIANA 21
VERDURA COTTA 13
VERDURE ALLA GRIGLIA 13
VERDURELLA 21

W

WEIZEN ERDINGER 24

Z

ZEPPOLINE DI ALGHE 31
ZUCCHINE BRIE CRUDO 19