



## *antipasti*

---

### **TORTINO DI PARMIGIANA DI MELENZANE**

8,00€

### **PROSCIUTTO E MOZZARELLA**

Prosciutto Crudo Di Parma E Bocconcini Di Mozzarella Di Bufala DOP

10,00€

### **TAGLIERE FORMAGGI E SALUMI**

Assaggi Di Formaggi E Salumi Del Territorio Italiano

10,00€

### **PIGNATIELLO POLPETTE AL RAGÙ**

Carne Di Vitello, Pane Raffermo, Prezzemolo, Grana, Salsa Di Pomodoro San Marzano DOP

8,00€

### **POLIPETTI ALLA LUCIANA**

Polipetti\*, Salsa Di Pomodoro San Marzano DOP, Olive Di Gaeta, Capperi Di Pantelleria, Prezzemolo

10,00€

### **TRIS MARINATO**

Pesce Fresco Marinaro In Aceto Di Vino

10,00€

---

## *fritture*

---

### **CROCCHÈ DI PATATE**

Ripieno Di Provola Di Agerola, Salame, Grana, Pepe E Prezzemolo

1,50€

### **ARANCINO DI RISO**

Ragù Napoletano, Carne Macinata, Piselli, Provola Di Agerola, Grana, Basilico

2,00€

### **FRITTATINA**

Pasta Di Grano Duro, Ripieno Di Besciamella, Provola Di Agerola, Prosciutto Cotto

2,00€

### **FIORI DI ZUCCA**

Ripieni Di Ricotta Di Bufala 4 pz

6,00€

### **CUOPPO ALICI E BACCALÀ**

Alici E Bocconcini Di Baccalà\* Fritti

10,00€

### **CUOPPO GAMBERI E CALAMARI**

Gamberi\* E Calamari\* Fritti

10,00€

### **TRIS MONTANARINE**

Pomodoro San Marzano DOP, Genovese, Ricotta, Grana, Basilico

6,00€

---

## *primi*

### **ZITI GENOVESE**

Pasta Di Grano Duro Trafilata Al Bronzo Con Ragù Bianco Di Manzo, Maiale, Cipolle Di Montoro

9,00€

### **GNOCCHI ALLA SORRENTINA**

Gnocchi Freschi, Ragù Napoletano, Fior Di Latte Di Agerola, Grana, Basilico

9,00€

### **PASTA PATATE E PROVOLA**

Pasta Di Grano Duro Trafilata Al Bronzo, Patate, Guanciale, Provola Di Agerola

9,00€

### **ZITI LARDIATI**

Ziti Di Grano Duro Trafilati Al Bronzo , Lardo Di Colonnata, Pomodori San Marzano DOP, Cipolle Dorate, Pecorino Romano, Basilico

9,00€

### **SCARPARELLO**

Mezzani Di Grano Duro Trafilati Al Bronzo , Pomodori Pachino, Grana, Peperoncino, Basilico

9,00€

### **MISTA ALLA NAPOLI NAPOLI**

Pasta Mista Corta Trafilata Al Bronzo, Cavolfiore, Tracchie Di Maialino Casertano, Peperoncino, Grana, Aglio, Olio EVO

10,00€

### **SPAGHETTONI ALLE VONGOLE**

Spaghettoni Di Grano Duro Trafilati Al Bronzo, Vongole Veraci, Pomodoro Del Piennolo Campano, Prezzemolo

14,00€

### LINGUINE AGLI SCAMPI

Linguine Di Grano Duro Trafilate Al Bronzo, Scampi\*, Pomodoro Del Piennolo Campano, Aglio, Prezzemolo  
14,00€

### LINGUINE ALL'ASTICE

Linguine Di Grano Duro Trafilate Al Bronzo, Astice Fresco, Pomodoro Del Piennolo Campano, Aglio, Prezzemolo  
75,00€/KG

### PESCATO DEL GIORNO

40,00€/KG

## *secondi*

---

### TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA

Entrecote, Rucola, Grana Padano, Pomodorini Ciliegino, Sale E Pepe Nero, Olio EVO  
14,00€

### BISTECCA DI POLLO CON PATATE CONTADINE

Bistecca Di Pollo Alla Griglia, Patate, Rosmarino, Sale Grosso  
10,00€

### FILETTO AL PEPE VERDE

Medaglione Di Manzo, Pepe Verde In Grani, Panna Fresca, Brandy, Burro, Sale  
20,00€

### GRIGLIATA CALAMARO E GAMBERONI

Calamaro\* E Gamberoni\* Alla Griglia, Prezzemolo, Sale, Olio Evo  
16,00€

### SOUTÈ DI VONGOLE

Vongole Veraci, Prezzemolo, Olio Evo  
12,00€

### SALMONE CROCCANTE

Trancio Di Salmone Con Panuria Alle Erbe Di Campo Gratinato Al Forno Su Purea Di Patate  
15,00€

---

## *pizze*

### MARINARA

Pomodorino Di Corbara, Aglio, Origano, Olio EVO  
5,00€

### MARGHERITA

Pomodoro, Fior Di Latte Di Agerola, Basilico, Olio EVO  
5,50€

### PROVOLELLA

Pomodoro, Provola Di Agerola, Pepe, Basilico, Olio EVO  
6,00€

### DIAVOLA

Pomodoro, Fior Di Latte Di Agerola, Salame Napoli, Peperoni, Peperoncino Piccante, Basilico, Olio EVO  
7,00€

### BUFALINA

Pomodorino Del Piennolo, Mozzarella Di Bufala Dop, Basilico, Olio EVO  
8,00€

### VERACE

Pomodoro, Mozzarella Di Bufala Dop, Basilico, Olio EVO  
8,00€

### COSACCA

Pomodoro, Grana, Basilico, Olio EVO  
5,50€

### DOP

Pomodorino Di Corbara, Alici Di Cetara, Capperi Di Pantelleria, Origano, Olive Nere Di Gaeta, Aglio, Basilico, Olio EVO  
7,50€

### PIENNOLO

Pomodoro Del Piennolo Rosso E Giallo, Fior Di Latte Di Agerola, Basilico, Olio EVO  
8,00€

### **FRESCA**

Fior Di Latte Di Agerola, Rucola, Prosciutto Crudo Di Parma, Scaglie Di Grana, Olio Evo  
8,00€

### **CARRETTIERA**

Provola Di Agerola, Friarelli, Salsiccia, Olio Evo  
7,50€

### **SICILIANA**

Pomodoro, Fior Di Latte Di Agerola, Melanzane A Funghetto, Basilico, Olio Evo  
8,00€

### **RIPIENO AL FORNO**

Fior Di Latte Di Agerola, Ricotta, Prosciutto Cotto O Salame, Pepe, Pomodoro, Basilico, Olio Evo  
8,00€

### **FRITTA**

Provola Di Agerola, Ricotta, Ciccio Di Maiale, Pepe  
8,00€

### **CAPRICCIOSA**

Pomodoro, Fior Di Latte Di Agerola, Funghi, Prosciutto Cotto, Olive Nere Di Gaeta,  
Carciofini Sott'olio Grigliati, Basilico, Olio Evo  
8,50€

### **SCAROLA**

Ripieno Con Scarole, Olive Nere Di Gaeta, Pinoli, Uva Passa, Olio Evo  
7,50€

## *pizze speciali*

---

### **RUSTICA**

Provola Di Agerola, Patate Al Forno, Salsiccia Di Maiale, Basilico, Olio Evo  
8,00€

### **4 FORMAGGI**

Fior Di Latte Di Agerola, Gorgonzola, Grana Padano, Panna, Basilico, Olio Evo  
8,00€

### **CETARA**

Pomodoro Del Piennolo Giallo, Fior Di Latte Di Agerola, Alici Di Cetara, Basilico, Olio Evo  
8,00€

### **NDUJA**

Fior Di Latte Di Agerola, Salame Calabrese Piccante, Gorgonzola, Basilico, Olio Evo  
8,50€

### **GUSTOSA**

Fior Di Latte Di Agerola, Crema Al Latte Salata, Prosciutto Crudo, Pomodori Secchi,  
Cacio Ricotta, Basilico, Olio Evo  
8,50€

### **PARMIGIANA**

Pomodoro, Provola Di Agerola, Parmigiana Di Melanzane Tradizionale, Basilico, Olio Evo  
8,50€

### **NAPOLI NAPOLI**

Specialità Con Prodotti Di Eccellenza Di Stagione  
10,00€

---

## *saltimbocca*

---

### **FRIARIELLI**

Provola Di Agerola, Salsiccia, Friarelli, Olio Evo  
7,50€

### **CAMPAGNOLO**

Provola Di Agerola, Porchetta Di Ariccia, Patate Al Forno, Olio Evo  
8,00€

### **FRESCO**

Fior Di Latte Di Agerola, Prosciutto Crudo Di Parma, Rucola, Pomodorini Ciliegino, Scaglie Di  
Grana, Olio Evo  
8,00€

### **DELIZIOSO**

Provola Di Agerola, Pancetta, Carciofini Sott'olio, Rucola, Pomodori Secchi  
8,00€

## *birre alla spina*

---

**WARSTEINER**  
0,2CL 2,50€

**WARSTEINER**  
0,4CL 4,50€

**WARSTEINER**  
1LT 9,00€

**AUGUSTUS WEISS**  
0,3CL 4,00€

**AUGUSTUS WEISS**  
0,5CL 5,50€

**ST.IDESBALD ROSSA**  
0,3CL 5,00€

**ST.IDESBALD TRIPEL**  
0,3CL 5,00€

## *vini bianchi*

---

**FALANGHINA MOIO**  
13,00€ - CALICE 4,00€

**FIANO DI AVELLINO EX CINERE  
RESURGO TERREDORA**  
20,00€

**GRECO DI TUFO LOGGIA DELLA  
SERRA TERREDORA**  
20,00€

**FALANGHINA SAN SALVATORE  
IGP CAMPANIA**  
22,00€

**FALANGHINA VIA DEL  
CAMPO QUINTODECIMO**  
46€

---

## *vini rossi*

**PRIMITIVO IGT NOTTE ROSSA**  
13,00€ - AL CALICE 4€

**AGLIANICO TERREDORA**  
18,00€

**AGLIANICO BLU ONICE NATIV**  
20,00€

**PIEDIROSSO CAMPI FLEGREI  
CONTRADA SALANDRA**  
24,00€

**FURORE ROSSO MARISA  
CUOMO**  
35,00€

## *bibite*

---

**ACQUA NATURALE**  
0,75CL 2,00€

**ACQUA FRIZZANTE**  
0,75CL 2,00€

**COCA COLA**  
33CL 2,50€

**COCA COLA ZERO**  
33CL 2,50€

**FANTA**  
33CL 2,50€

**SPRITE**  
33CL 2,50€

---

## *dolci e semifreddi*

**MONOPORZIONE VARI GUSTI PASTICCERIA CECERE**  
5,00€

## *liquori e caffè*

---

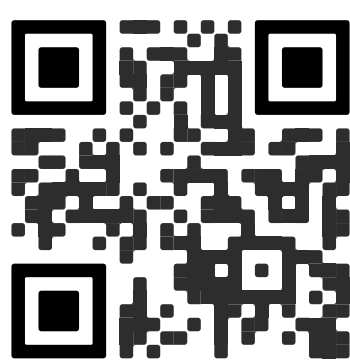
**AMARO DEL CAPO**  
3,00€

**JAGERMEISTER**  
3,00€

**LIMONCELLO**  
3,50€

**MELONCELLO**  
3,50€

**CAFFÈ**  
1,50€



**COPERTO 2€**

**\*SECONDO LA DISPONIBILITÀ STAGIONALE POTREBBE ESSERE SOSTITUITO CON PRODOTTO D'ECCELLENZA SURGELATO ABBATTUTO A BORDO.**

I nostri piatti potrebbero contenere i seguenti allergeni ai sensi del Reg. Ue 1169/11: pesce e prodotti a base di pesce, molluschi e prodotti a base di molluschi, crostacei e prodotti a base di crostacei, cereali, uova, soia, latte, anidride solforosa e solfiti, frutta a guscio, sedano, lupini, arachidi, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di sesamo.