

★ MENU À LA CARTE ★

STUZZICHERIE

DA CONDIVIDERE	
Crocchè di patate “alla Napoletana”	€ 4,50
Crocchè Gourmet: Crocchè di patate fonduta di formaggio, mortadella, pistacchio	€ 4,50
Crocchè di patate stracciatella, crudo di Parma, semi di sesamo e zuccina alla scapece	€ 4,50
Crocchè gourmet a fantasia dello Chef Stefano L'Abbate	€ 4,50
Patate fritte	€ 4,50
Montanare con pomodoro, mozzarella, basilico, Grana 24 mesi (3 pezzi)	€ 5,00
Montanare secondo Partenope	€ 7,50
Patate fritte con würstel e doppio formaggio fuso	€ 7,50
Patate fritte con salsiccia a punta di coltello artigianale e doppio formaggio fuso	€ 7,50
Patate fritte con bacon scottato e doppio formaggio fuso	€ 7,50
Patate, fonduta di formaggio, mortadella e pistacchio	€ 7,50
Crudo di Parma 24 mesi, bufala gr 250	€ 14,00

SALTIMBOCCA

Salsiccia, provola di bufala, friarielli	€ 7,00
Polpettine di chianina, melanzana a funghetto, provola di bufala	€ 7,00
Crudo di Parma, fior di latte, rucola, pomodorini	€ 8,00

I RIPIENI

Ripieno fritto Ricotta, pepe, provola, pomodoro	€ 7,00
Ripieno carrettiera Provola, salsiccia, friarielli, olio evo 100% italiano	€ 7,00
Ripieno “a modo mio” Ricotta, provola, cotto artigianale, crosta di Parmigiano Reggiano 24 mesi, pesto di rucola (nostra produzione), olio evo 100% italiano	€ 10,00

*Utilizziamo solo prodotti freschi. Se non disponibili selezioniamo surgelati di ottima qualità. I nostri piatti in menù possono riportare tracce di cereali contenenti glutine, crostacei, pesce, uova, arachidi, soia, latte (compreso lattosio), frutta in guscio (noci, etc.), sedano, senape, semi di sesamo, solfiti, lupini e prodotti derivanti, molluschi e prodotti derivanti.

APPETIZERS

TO SHARE	
Potato croquettes “alla Napoletana”	€ 4,50
Potato croquettes cheese fondue, mortadella and pistachio	€ 4,50
Potato croquettes stracciatella, Parma Ham, sesamo fried courgette marinated in vinegar	€ 4,50
Potato croquettes gourmet Chef’s Choise (Stefano L'Abbate)	€ 4,50
Chips	€ 4,50
Montanare with tomato, mozzarella, basil, grana padano 24 months (3 pieces)	€ 5,00
Montanare, chef’s choice	€ 7,50
Chips with frankfurters and double cheese, melted	€ 7,50
Chips with sausages and double cheese, melted	€ 7,50
Chips with seared bacon and double cheese, melted	€ 7,50
Cheese fondue Potatoes, mortadella and pistachio	€ 7,50
Parma ham 24 months, bufala mozzarella 250g	€ 14,00

SALTIMBOCCA

Sausage, provolone (buffalo), friarelli (type of broccoli)	€ 7,00
Beef meatballs, aubergine, provolone (buffalo)	€ 7,00
Parma Ham, fior di latte (type of mozzarella), rocket, cherry tomatoes	€ 8,00

STUFFED FRITTERS

Ripieno fritto Ricotta, pepper, provolone, tomato	€ 7,00
Ripieno carrettiera Provolone, sausage, friarelli(type or broccoli), extra virgin olive oil 100% Italian	€ 7,00
Ripieno “a modo mio” Ricotta, provolone, ham, Parmesan Reggiano 24 months, rocket pesto (homemade), extra virgin oil 100% Italian	€ 10,00

FRITTATINE NAPOLETANE

PORZIONE DA 2	
Salsiccia, friarielli, provola di bufala	€ 4,50
Prosciutto cotto, piselli	€ 4,50

PRIMI PIATTI

Lo Scarpariello Spaghettoni con datterino giallo del Vesuvio, ciliegino Dop, basilico, crema di formaggio fuso	€ 12,50
Scialatielli al profumo di frutti di mare	€ 14,00
Orecchioni al vino rosso Funghi di stagione, polpettine napoletane di chianina, stracciatella	€ 14,50
Tagliolini al cacao Tartare di gambero rosso, emulsione di basilico	€ 16,00

SECONDI PIATTI

Tonno scottato con ortaggi di stagione, pesto di rucola, crudaiola, pomodoro	€ 14,50
Entrecôte di vitello, crema di caciocavallo, pomodoro, rucola	€ 14,50
Filetto di Scottona al pepe verde, funghi cardoncelli, funghi porcini	€ 18,00

INSALATE

Partenope Insalata, carote, zucchine alla scapece, polpo, gamberi, carciofi in olio, mais, filetti di mandorle, mayo all’arancia	€ 9,00
Ligeia Insalata, bufala 250 gr, crudaiola di pomodoro e tonno, rucola, noci, mayo	€ 9,00
Ulisse Insalata, cereali, bacon croccante, patate al rosmarino, burratina affumicata, semi di zucca, funghi, mayo ai pomodori secchi	€ 9,00
Leucosia Insalata, cereali, filetto di pollo, pomodoro secco, cipolla rossa, grana 24 mesi, rucola, sesamo, mayo alla senape	€ 9,00

PIZZE

Marinara Pomodoro S. Marzano Dop, aglio rosso di Nubia, origano di Pantelleria, olio evo 100% italiano	€ 5,00
Margherita Pomodoro, fior di latte, Parmigiano 24 mesi, olio evo 100% italiano	€ 6,00
Cosacca Pomodoro S. Marzano Dop, Parmigiano Reggiano, pecorino romano, olio evo 100% italiano	€ 6,00
Romana Pomodoro scottato, acciughe, olive nere di Gaeta, aglio rosso di Nubia, origano, olio evo 100% italiano	€ 6,50
Regina Margherita Pomodoro S. Marzano Dop schiacciato a mano, mozzarella di bufala, scaglie di Parmigiano 24 mesi, olio evo 100% italiano	€ 7,00
Margheritissima Pomodoro S. Marzano Dop schiacciato a mano, provola, Parmigiano Reggiano a scaglie di vacca rossa, olio evo 100% italiano	€ 7,00
Pomo d’oro Pomodorino giallo, provola, Parmigiano Reggiano, olio evo 100% italiano	€ 7,00
Capricciosa Pomodoro S. Marzano Dop, provola, salame Igp, cotto artigianale, funghi champignon in padella, olive di Gaeta, olio evo 100% italiano	€ 8,00
Genovese Pesto alla genovese (nostra produzione), pomodorino scottato, fior di latte, olio evo 100% ita.	€ 8,00
Carrettiera Provola, salsiccia di Nero casertano, friarielli, olio evo 100% italiano	€ 8,00
4 stagioni Pomodoro S. Marzano, provola, carciofo arrostito, salame Igp, funghi champignon in padella, cotto artigianale, olio evo 100% italiano	€ 8,00
Ortolana Pomodoro S. Marzano, verdure saltate in padella secondo stagione, provola, olio evo 100% italiano	€ 8,00
Gateau Gourmet Provola di Agerola, crocchè di patate,cotto artigianale, panna nobile, olio evo 100% italiano	€ 9,00
Dop Pomodoro del Piennolo, fior di latte, crudo di Parma, rucola, scaglie di Parmigiano 24 mesi, olio evo 100% italiano	€ 9,00

PIZZA

Marinara ‘Marzano’ tomatoes Dop, red ‘Nubia’ garlic, ‘Pantellerici’ oregano, extra virgin olive oil 100% Ital.	€ 5,00
Margherita Tomato, ‘Fior di latte’ (mozzarella), Parmesan 24 months pecorino romano, extra virgin olive oil 100%	€ 6,00
Cosacca ‘Marzano’ tomatoes Dop, Pamesan ‘Reggiano’, pecorino romano, extra virgin olive oil 100% Italian	€ 6,00
Romana Seared tomatoes, anchovies, ‘Gaeta’ black olives, red ‘Nubica’ garlic, oregano, extra virgin olive oil 100% Italian	€ 6,50
Regina Margherita ‘Marzano’ tomatoes Dop hand crushed, bufala mozzarella, Parmesan flakes 24 months, extra virgin olive oil 100% Italian	€ 7,00
Margheritissima ‘Marzano tomatoes Dop hand crushed, provolone, Pamesan Reggiano flakes, extra virgin olive oil 100% Italian	€ 7,00
Pomo d’oro Yellow baby tomatoes, provolone Parmesan Reggiano, extra virgin olive oil 100% Italian	€ 7,00
Capricciosa ‘Marzano’ tomatoes Dop, provolone, Salami Igp, ham, pan cooked champignon mushrooms, ‘Greta’ olives, extra virgin olive oil 100% Italian	€ 8,00
Genovese Homemade ‘Genovese’ pesto, seared tomatoes, fior di latte (type of mozzarella), extra olive oil 100% Ita.	€ 8,00
Carrettiera Provolone, ‘Nero Casertano’ sausage, broccoli, extra virgin olive oil 100% Italian	€ 8,00
4 stagioni ‘Marzano’ tomatoes Dop, provolone, roasted artichokes, salami Igp, champignon mushrooms, ham, extra virgin olive oil 100% Italian	€ 8,00
Ortolana ‘Marzano’ tomatoes Dop, pan seared seasonal vegetables, provolone, extra virgin olive oil 100% Ital.	€ 8,00
Gateau Gourmet ‘Agerola’ provolone, potato croquettes, ham, fresh cream, extra virgin olive oil 100% Italian	€ 9,00
Dop ‘Piennolo’ tomatoes, fior di latte (type of mozzarella), Parma ham, rocket, Parmesan flakes 24 months, extra virgin olive oil 100% Italian	€ 9,00

Pistacchio Provola, ricotta di cestino, mortadella Igp, granello di pistacchio di Bronte, olio evo 100% italiano	€ 9,00
Pizza di stagione Ragù Napoletano, polpettine di chianina, provola, melanzane a funghetto, olio evo 100% italiano	€ 9,00
Chianina Cornicione ripieno con tritato di Chianina e ricotta, pomodoro S. Marzano, provola, scaglie di Parmigiano 24 mesi, olio evo 100% italiano	€ 10,00
Anema & Pizza Provola, friarielli, pancetta croccante, crema di tarallo napoletano, olio evo 100% italiano	€ 9,00
Buccia di pomodoro Pomodoro del Piennolo del Vesuvio Dop (buccia di pomodoro), mozzarella di bufala, crudo di Parma, scaglie di Parmigiano 24 mesi, olio evo 100% italiano	€ 9,00
Maialetto infuocato Fior di latte, salsiccia di maiale, nduja calabrese, fili di peperoncino, olio evo 100% italiano	€ 9,00
Provenzale Provola di Agerola, crema di zucca cotta al forno, salsiccia di maiale, olio evo 100% italiano	€ 9,00
Marinara del Cilento Pomodoro del Pieno del Vesuvio Dop, pomodoro giallo, origano di Pantelleria, olive nere di Gaeta, acciughe, aglio rosso di Nubia, olio evo 100% italiano	€ 9,50
Giovanna Bufala, datterino giallo del Vesuvio, pancetta Giovanna, pepe, basilico, olio evo 100% italiano	€ 11,50
Pizza Fritta Ricotta, provola di bufala, pomodoro, pepe	€ 5,00
Ricordi d’infanzia di Ciro Savarese Pomodoro piennolo, mozzarella di bufala, riduzione al pomodoro giallo del Vesuvio, in uscita Olio bio mousse al basilico, provolone del Monaco	€ 11,50
Maialino C.B.T. <small>(cotto a bassa temperatura)</small> Provola di Agerola, pancia di maiale cotta a bassa temperatura, crema di patate, olio evo 100% italiano	€ 11,50
 DESSERT DELLA CASA € 6,00 TUTTI DI NOSTRA PRODUZIONE	

We only use fresh products. If not available, we select high quality frozen food. Our dishes on the menu may contain traces of cereals containing gluten, crustaceans, fish, eggs, peanuts, soy, milk (including lactose), nuts (walnuts etc), celery, mustard, sesame seeds, sulphites, hops and derivatives, molluscs and derivatives.