

# MENU



## ANTIPASTI

### Gran tagliere della tradizione € 12

(tarallo napoletano sugna, pepe e mandorle -  
salame dolce Napoli - salsiccia secca piccante  
- pancetta arrotolata irpina - capocollo di  
maialino nero casertano - mozzarella di bufala  
campana - scamorza affumicata -  
caciocavallo stagionato in grotta - filetti di  
melanzane sott'olio - zucchine sott'olio -  
pomodorino semi-secchi De Carlo)

### Le quattro bruschettine € 5

*con i nostri oli E.V.O.*

1- semplice / 2- con pomodorini semi-secchi  
De Carlo / 3- con ricotta di bufala campana /  
4- con acciughe del Cantabrico

### Mozzarella in carrozza € 8

### «Pizza» (torta salata) di scarola € 8

Alici ripiene di mozzarella affumicata su  
misticanza € 7

Polpo, patate, olive verdi di Gaeta e olio al  
bergamotto € 11

### «Purpetielli» (moscardini) in umido € 11

### Frisella («caponatina») cilentana € 8

(frisella, pomodorini, tonno, filetti di  
melanzana, mozzarella affumicata, olio e.v.o.)

### Involtini di verza ai due ripieni € 9

1- Ricotta di bufala e salame napoletano  
2- Mozzarella affumicata e pomodoro

Mozzarella di bufala (gr. 150) e prosciutto  
crudo € 10

## PRIMI PIATTI

### Spaghettoni artigianali di Gragnano IGP ai due pomodori € 10

(pomodori «datterino» gialli e rossi)

### Pasta mista di Gragnano IGP, zucca e Provolone del Monaco IGP € 11

### Mezzi paccheri artigianali di Gragnano IGP con ragù di pesce bianco, capperi e olive di Gaeta € 16

(ragù di spigola e/o ricciola  
secondo disponibilità)

### Spaghettoni artigianali di Gragnano IGP, aglio, olio, peperoncino, mollica di pane, colatura di alici di Cetara e finocchietto € 10

### Spaghettoni artigianali di Gragnano IGP, ricci di mare e bottarga di muggine € 16

### Zuppa di ceci, scarola e vongole € 10

### Pasta mista di Gragnano IGP, patate, mozzarella affumicata e pancetta € 11

### Risotto, crema di friarielli (broccoletti napoletani), salsiccia e briciole di tarallo € 11 (riso Acquerello)

### Mezzi paccheri artigianali di Gragnano IGP alla «genovese» € 10

(condimento realizzato con carne di manzo  
brasata, abbondante cipolla e altri odori)





## SECONDI PIATTI

Parmigiana di melanzane € 10

«Puparuolo 'mbuttunato»  
(peperone ripieno) € 10

(con mollica di pane, uovo, mozzarella affumicata, parmigiano, olive verdi di Gaeta)

Polpo rosticcato, cavolfiore in due consistenze, salsa verde e pomodorini semi-secchi De Carlo € 13

Spigola / Ricciola all'acqua pazza € 16 / 18

Baccalà in oliocottura, fonduta di pomodoro abbrustolito, straciatella di bufala e cipolle caramellate € 16

Agnello scottato, carciofo con la sua crema e millefoglie di patate € 15

Spezzatino di manzo alla «genovese» € 14  
(carne brasata con abbondante cipolla e altri odori)

Tagliata di controfiletto di manzo (gr. 240 e.a.) e patate al forno € 16

## CONTORNI

Patate al forno € 4

Friarielli (broccoletti napoletani) ripassati € 5

Scarola alla napoletana € 6  
(con uva passa, olive nere, capperi e acciughe)

Cicoria ripassata con pomodorini semi-secchi De Carlo € 6

Insalata mista € 4

## DOLCI

Pastiera € 7

Torta caprese € 6  
(con panna)

Babà rhum € 7  
(con crema pasticciera e frutti di bosco)

Cheese-cake di mozzarella e ricotta di bufala € 6  
(con cioccolato bianco, nocciole, amarene e frutti di bosco)

Migliaccio € 6  
(antico dolce tradizionale di Carnevale)

Tiramisù € 6

Tagliata di frutta fresca € 6



**TUTTI I NOSTRI DOLCI SONO  
RIGOROSAMENTE  
FATTI IN CASA**

Servizio e pane € 2  
Acqua microfiltrata € 2  
Caffè € 1,50  
Caffè decaffeinato € 2

