



Le proposte dello CHEF

ANTIPASTI

Sfizio fritto con crocchè, arancini e pasta cresciuta € 8,50

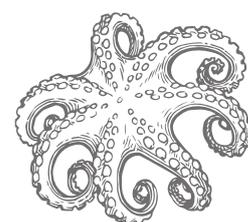
Burrata con crudo su letto di rucola € 11,00

Carpaccio di manzo con fonduta di provola e crema al basilico € 12,00

Polpo scottato su purea di zucca € 12,00

Tartare di salmone con avocado agli agrumi € 13,00

Tuorlo d'uovo croccante su emulsione di burrata con tartufo nero € 12,00



PRIMI

Paccheri alla genovese napoletana € 13,00

Linguine alla Nerano con zucchine e formaggi campani € 12,00

Scialatielli con pomodorini ciliegino e vongole € 17,00

Spaghettoni alla chitarra con tartufo nero e gambero crudo € 20,00



SECONDI

Controfiletto scottato alla piastra

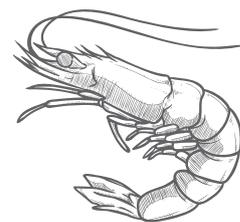
con funghi di stagione e carota caramellata € 18,00

Brasato di vitello all'Aglianico con polenta croccante € 17,00

Frittura di baccalà, calamari, gamberi € 18,00

Filetto di branzino in umido al profumo di limone € 18,00

Grigliata alla pietra con gamberi, filetto di branzino, calamari, polpo e astice € 24,00



CONTORNI

Contorni di stagione € 5,00

Insalatona del giorno € 8,00





Le nostre Pizze

MARGHERITA

pomodoro, fiordilatte e basilico € 6,50

COSACCA

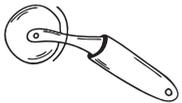
pomodoro, olio, origano e pecorino € 6,50

MARINARA SPECIALE

pomodoro secco, salsa di pomodoro, aglio, origano,
pomodorini giallo, acciughe e basilico € 7,00

DIAVOLA

pomodoro, fiordilatte e spianata calabra € 8,00



LA PARMIGIANA

pomodoro, fiordilatte, parmigiana di melanzane e basilico € 9,00

LA VEGETARIANA

fiordilatte, pomodorini, caponatina di verdure e champignon € 9,00

LA REGINA MARGHERITA

pomodoro, fiordilatte, rucola, bufala e pomodorini € 9,50

FORMAGGI

mozzarella, gorgonzola, emmenthal, ricotta e fonduta di parmigiano € 10,00

CAPRICCIOSA

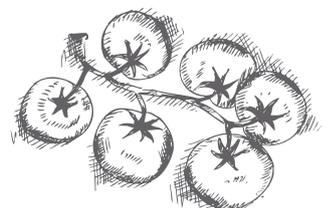
pomodoro, mozzarella, cotto, champignon, olive nere e carciofini € 10,00

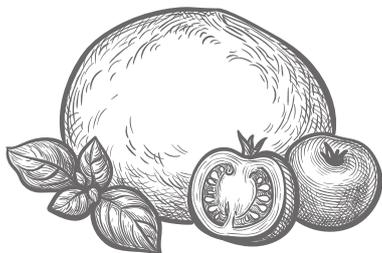
ROMANA

pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe, olive nere e basilico € 10,00

SALSICCIA E FRIARIELLI

provola, salsiccia e friarielli € 10,00





PIZZA FRITTA

ricotta, mozzarella e prosciutto cotto € 10,00

AMATRICE

pomodoro, mozzarella, pomodorini, cipolla, guanciale e pecorino romano € 10,00

BURRATA E SALSICCIA

pomodoro, mozzarella, burrata, salsiccia e basilico € 11,00

NORMA

melanzane fritte, salsa di pomodoro, pomodoro ciliegino, fiordilatte e ricotta salata € 11,00

TARTUFATA

fiordilatte, crema al tartufo nero e champignon € 11,00

NERANO

provola, salsa di zucchine, provolone del Monaco, zucchine fritte e guanciale € 11,00

TATURELLA

provola, mortadella e granella di pistacchio € 11,00

DONNA ANNA

provola, scarola, noci e olive nere € 11,00

CALZONE PARTENOPEO

pomodoro, mozzarella, ricotta e prosciutto cotto € 11,00

BORBONICA

burrata, rucola, pomodorini, fiordilatte, prosciutto crudo e scaglie di grana € 12,00

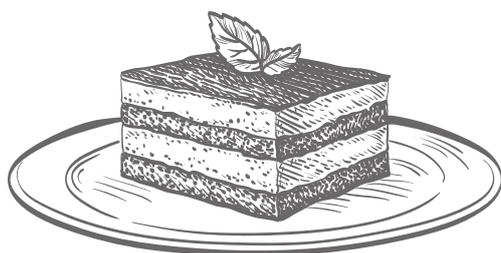


Dolci della casa

produzione artigianale

BABÀ PASTIERA ZEPPOLA TIRAMISÙ
DELIZIA al LIMONE
CANNOLO con MASCARPONE alla VANIGLIA
e
GRANELLE di PISTACCHI

€ 6,50



L'eventuale mancanza di una delle proposte è
garanzia della freschezza del prodotto

*ai sensi del regolamento Ce 852/2004

alcuni prodotti potrebbero essere surgelati/congelati,
la presenza è indicata sul menu e dal personale di sala

Bevande in vetro

ACQUA MICROFILTRATA ECOTRADE frizzante/naturale 1/2 l € 2,00

in lattina

COCA-COLA light € 3,50
COCA-COLA zero € 3,50
SPRITE € 3,50
ARANCIATA € 3,50

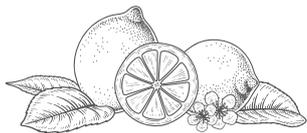
alla spina



COCA-COLA 0,20 cl € 3,50
COCA-COLA 0,40 cl € 4,50

BIRRA MENABREA chiara 0,20 cl € 4,00
BIRRA MENABREA chiara 0,40 cl € 5,00
BIRRA MENABREA rossa 0,20 cl € 4,50
BIRRA MENABREA rossa 0,40 cl € 5,50

CALICE BIANCO E ROSSO DELLA CASA € 5,00
CALICE PROSECCO € 5,00



Amari

AMARI ARTIGIANALI DELLA CASA E NON € 4,00
CAFFÈ € 1,50

SERVIZIO E COPERTO € 2,50