

## GLI ANTIPASTI

**Bruschette al pomodoro** **5,5**

Pane casareccio alla brace, pomodori, origano e olio

**Polpette di peperoni** **7,5**

Polpette di peperoni servite con crema al Grana Padano

**Mozzarella in carrozza** **7**

Mozzarella abbracciata tra due fette di pane casareccio dorata e frita

**Caponatina** **7**

Piccola caponata con pomodorini misti, cozze, olive nere, capperi, pinoli e olio al basilico

**Cuoppo napoletano** **13**

Per due persone: croccchè di patate, palle di riso, frittatine di pasta, zeppoline e montanare, pomodoro e grana padano



## LA PASTA

Pasta di semola di grano duro, con olio extravergine di oliva e sale.

**Spaghetti al pomodorino fresco** **9**  
pomodorini freschi, basilico e olio extra vergine

**Pasta e patate con provola** **9,5**

Pasta mista con patate, pancetta, provola affumicata campana, Grana Padano e pepe

*Come ogni ricetta tradizionale le varianti sono molte, ma tutte vogliono questo piatto "azzeccato", cioè attaccato; ne risulta un piatto cremoso e mai brodoso.*

**Pasta fagioli e cozze** **9,5**

Piatto tradizionale con pasta mista, fagioli cannellini, un pomodorino schiacciato, cozze al prezzemolo e pepe, servito nella pignatta di pane fatta in casa

**Ziti allo scarpariello** **9,5**

Pasta con salsa ai pomodorini, peperoncino e mantecata con abbondante formaggio Grana Padano

*La leggenda vuole l'origine di questo piatto tra gli "scarpari", cioè i calzoi, che lavoravano nelle botteghe dei Quartieri Spagnoli.*

**Mezzaniello allardiato** **9,5**

Tipici maccheroncelli campani, lardicello di maiale "allacciato" e sciolto in tegame al posto dell'olio, peperoncino, pomodoro pelato schiacciato a mano, basilico e Grana Padano.

**Gnocchi pomodorini e provola** **10**

Fatti in casa con salsa di pomodorini freschi, provola affumicata campana, Grana Padano e basilico

*La tradizione narra che gli gnocchi di patate vennero ideati nel 1600 dal cuoco di un'antica taverna di piazza Tasso a Sorrento, lo stesso che pensò di unire gli "strangulaprieveti" (così venivano anticamente chiamati gli gnocchi) con pomodoro e mozzarella.*

**Pasta alla genovese** **12,5**

Ziti al ragù bianco di carne e cipolle, pecorino

*Ricetta dalla lunghissima cottura che rende le cipolle dolci e cremose, è una tra le più antiche ricette ancora in uso nella tradizione italiana.*

*Prende probabilmente il nome (è una delle tante tesi) dalla storpiatura di "ginevrino": le prime tracce della ricetta risalenti al 1400 coincidono con l'arrivo a Napoli di mercenari originari del cantone di Ginevra, che facevano largo uso di cipolle nella loro cucina.*

**Linguine con colatura di alici e limone** **12,5**

Colatura di alici, limone, prezzemolo e tarallo napoletano sbriciolato

*Originaria del piccolo borgo di Cetara, la colatura viene prodotta partendo dalle alici sotto sale conservate in botti di rovere o castagno (i terzigni).*

**Nerano** **13**

Spaghetti con zucchine fritte, provolone del Monaco e Grana Padano

*L'origine più accreditata e diffusa di questa ricetta viene fatta risalire agli anni '50, in un ristorante della piccola baia di Nerano, per soddisfare le richieste del principe Francesco Caravita di Sirignano detto "Pupetto"*

## LA MOZZARELLA DI BUFALA

*Per due persone*

**Bufala e pomodori** **14**

Mozzarella di bufala DOP da 250gr, pomodorini, focaccia all'origano

**Bufala e verdure** **15,5**

Mozzarella di bufala DOP da 250gr, verdure alla griglia, focaccia all'origano

**Bufala e crudo** **17**

Mozzarella di bufala DOP da 250gr, prosciutto di Parma, focaccia all'origano

## I CONTORNI

**Insalatina di pomodori** **6**

**Melanzane a funghetto** **6**

**Zucchine alla scapece** **6**

**Verdure grigliate al basilico** **7**

**Insalata mista** **6**

## L'INSALATA E FRESELLA

**Stracciata e zucchine** **11,5**

Fresella, insalata mista, stracciata di burrata, julienne di zucchine, olive nere, filetti di acciughe, zeste di limone, menta, olio extravergine

**Tonno e pomodori** **12**

Fresella, insalata mista, tonno, pomodorini, olive verdi, olive nere, olio extravergine e basilico

**Pomodorini, seppia e cozze** **13,5**

Fresella, insalata mista, pomodorini gialli e rossi, cozze, seppia\*, olive verdi, olio extravergine e basilico

**Insalatona di pollo** **12,5**

Insalata mista, rucola, petto di pollo alla griglia, croccante di pancetta, fresella sbriciolata, patate viola, sesamo tostato, salsa di maionese al Grana Padano e olio extravergine

## LE PIZZE



*Scegli l'impasto: CLASSICO, l'integrale TRAMONTI (+1€) o GLUTEN FRIENDLY (+1€, può contenere tracce di glutine)*

### LE CLASSICHE

**Margherita** **8**

Pomodoro, fior di latte campano, basilico

**Marinara** **7,5**

Pomodoro, origano, aglio

**Provola e pepe** **8,5**

Pomodoro, provola affumicata campana, pepe, basilico

**Napoletana** **9,5**

Pomodoro, fior di latte campano, filetti di acciughe, olive nere, basilico

**Diavola** **9**

Pomodoro, fior di latte campano, salame piccante, basilico

**Bufalina** **10,5**

Pomodoro, mozzarella di bufala campana, olio extravergine, basilico

**Capricciosa** **11**

Pomodoro, fior di latte campano, funghi champignon trifolati, olive nere, carciofi in olio, prosciutto cotto, basilico

**Quattro formaggi** **11**

Fior di latte e provola affumicata campana, panna, gorgonzola, pecorino, cialde di Grana Padano

**Bianca, cotto e funghi** **9,5**

Fior di latte campano, prosciutto cotto, funghi champignon trifolati, basilico

**Crudo, rucola e scaglie** **11**

Prosciutto di Parma, rucola, scaglie di Grana Padano, fior di latte campano

### I RIPIENI *il calzone e' lungo come il capitone!*

*Scegli tu se calzone al forno o pizza frita*

**Con Provola** **10**

Provola affumicata campana, pomodoro e pepe

**Con Salame** **11**

Fior di latte campano, pomodoro, ricotta e salame napoli

**Con Cicoli e ricotta** **10,5**

Cicoli, ricotta, pepe, provola affumicata campana

**Con Prosciutto cotto** **10,5**

Pomodoro, fior di latte campano, ricotta e prosciutto cotto

## LA PADELLA E IL FOCONE

**Parmigiana di melanzane** **9**

Melanzane fritte, salsa di pomodoro, provola, Grana Padano e basilico

**Polpette alla genovese** **9,5**

Polpette di manzo adagiate su ragù bianco di cipolle e carne, salsa di pecorino

**Peperone 'mbuttunato** **10**

Peperone grigliato e ripieno con polpetta di manzo, provola, melanzane, capperi, olive e prezzemolo

**Tagliata di petto di pollo** **14**

Con verdure grigliate, pomodorini, rucola e basilico

**Tagliata di manzo** **16**

Con rucola, scaglie di Grana Padano e pomodorini

**Cotolettona alla napoletana** **16**

Cotoletta di maiale a orecchio di elefante con pomodorini freschi, scaglie di Grana Padano e rucola

**Baccalà fritto in cassuola** **16**

Baccalà\* fritto con pomodorini, olive, capperi e prezzemolo



### DI STAGIONE

**Marinarella** **10,5**

Pomodoro, pomodori gialli e rossi, aglio, Filetti di acciughe, origano

**A bocca aperta** **11,5**

Un ripieno aperto condito all'uscita con rucola, mortadella, stracciata di burrata, pistacchio e limone

**Spilingona** **11,5**

Fior di latte campano, pomodoro, pomodorini rossi e gialli, nduja calabrese, all'uscita tarallo e basilico croccante

**Stracciata e pesto di basilico** **11,5**

Ombra di pomodori, pomodorini, all'uscita: stracciata di burrata, pesto di basilico e cialde di Grana Padano

**Tarallo e cicoli** **11,5**

Pomodorini, fior di latte campano, cicoli, all'uscita: ricotta, pepe, briciole di tarallo e basilico croccante

**Tre pomodori** **11,5**

Focaccia all'ombra, all'uscita insalatina di pomodorini rossi e gialli, pomodori secchi, stracciata di burrata

**La viola** **13**

Crema di patate viola, fior di latte campano, carciofi trifolati, pancetta croccante, salsa di provolone del Monaco, basilico

**Vegetariana** **10**

Fior di latte campano, zucchine e melanzane grigliate, pomodorini, pesto di basilico

**Mortadella e crochè** **11**

Fior di latte campano, crochè napoletani, mortadella, crema di pistacchi

**Massese** **13**

Cornicione ripieno di ricotta profumata alla menta, crema di zucchine, fior di latte campano, pancetta e zucchine croccanti, salsa di provolone del Monaco e basilico

**Tonno e cipolla** **10,5**

Focaccia all'ombra, all'uscita: insalatina di rucola e pomodori, tonno e cipolla di tropea, capperi e basilico

**Parmigiana e cotto** **12**

Provola affumicata campana, parmigiana di melanzane, prosciutto cotto e cialda di Grana Padano

Supplementi e variazioni: 1€ / 2€ / 2,50€. Servizio: 2 euro a persona a cena, e nei giorni festivi e prefestivi anche a pranzo.

\*Prodotto surgelato all'origine. In caso di allergie, richiedere al cameriere le ricette con gli allergeni presenti.