

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 marino.

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 è 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



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.