GLI ANTIPASTI

Bruschette al pomodoro 5,5

Pane casareccio alla brace, pomodori, origano e olio

Polpette di baccalà 9.5

Polpette di baccalà servite su scottata di pomodorini, olive e capperi

Mozzarella in carrozza 7

Mozzarella abbracciata tra due fette di pane casareccio dorata e fritta

Gattò di patate 7

Tortino di patate ripieno di salumi e formaggi ricoperta da fonduta al

Cuoppo napoletano 13

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

LA MOZZARELLA DI BUFALA

Bufala e pomodori 14

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

Bufala e melanzane 15,5

Mozzarella di bufala DOP da 250gr, rucola, filetti di melanzane sott'olio, olive, focaccia all'origano

Bufala e crudo 17

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

I CONTORNI

Melanzane a funghetto 6

Zucchine alla scapece 6

Scarola saltata con olive e capperi 6

Friarielli in padella 6

Insalata mista 6



Spaghetti alla chiummenzana 9 se li vuoi solo con pornodorini freschi bsta chiedere! Pasta con pomodorini freschi, origano, basilico, peperoncino

Pasta mista con patate, pancetta, provola affumicata campana, Grana Padano e pepe il formaggio te lo gratti tul.

Come ogni ricetta tradizionale le varianti sono molte, ma tutte vogliono questo piatto "azzeccato", cioè attaccato;

ne risulta un piatto grana a sacci. ne risulta un piatto cremoso e mai brodoso.

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 calzolai, che lavoravano nelle botteghe dei Quartieri Spagnoli.

Gnocchi alla sorrentina 10

Gnocchi fatti in casa con salsa di pomodoro, fiordilatte campano, 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 anocchi) con pomodoro e mozzarella.

Scialatielli burrata e friarielli 11

Pasta fresca fatta in casa con salsiccia, friarielli saltati con peperoncino, stracciata di burrata

Lo scialatiello è un formato di pasta fresca tipica di Amalfi e inventato nel '78 dal cuoco Enrico Cosentino. Si presentano come listarelle di pasta tagliate in modo piuttosto irregolare.

Pasta alla genovese 12

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 di mare 14

Spaghetti con zucchine fritte, gamberi, crema di Provolone del Monaco e Grana Padano

Variante di mare della ricetta classica. 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"

...e non finisce qui! Chiedi i piatli del giorno di Gino

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.

L'INSALATA

Tonno e patate 12

Insalata mista, tonno, pomodori, patate, uovo sodo, olive nere, salsa ai capperi, olio extravergine e basilico

Straccetti e grana 12.5

Insalata mista, rucola, straccetti di manzo grigliati al sesamo. melanzane al filetto, pomodori secchi, scaglie di Grana Padano, olio extravergine

Insalatona di pollo 12.5

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

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

Tagliata di pollo e ciambotta 14

Tagliata di pollo alla piastra con "ratatuille napoletana" di verdure

Tagliata di manzo 18.5

Con rucola, scaglie di Grana Padano e misto di funghi di bosco

Padellata di salsicce e friarielli 12,5

Salsicce di maiale con friarielli in padella

Baccalà fritto in cassuola 16

Baccalà* fritto con pomodorini, olive, capperi e prezzemolo

LE PIZZE





Scegli l'impasto: CLASSICO 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

Fior di latte campano, panna, mais, prosciutto cotto, basilico

I RIPIENI il calzone e' lungo come il capitone! Scegli tu se calzone al forno o pizza fritta

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 Scarola 10.5

Scarola, provola affumicata campana, olive e capperi

DI STAGIONE

Marinarella 10.5

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

A bocca aperta 12,5

Un ripieno aperto condito all'uscita con prosciutto crudo, stracciata di burrata, rucola e crema di pistacchi

Spilingona 11.5

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

Salsiccia, provola e friarielli 11

Provola affumicata campana, salsiccia, friarielli e peperoncino

Purpetta 2.0 13,5 Cro Purpella

Provola affumicata campana, polpette di carne con ragù bianco alla genovese, fonduta di pecorino, cialda di Grana Padano

Tre pomodori 10

Fior di latte campano, pomodoro, pomodorini rossi e gialli, scaglie di Grana Padano

Schiacciata di patate, fior di latte campano, carciofi trifolati, salame napoli, pepe, Grana Padano e basilico

Vegetariana 10,5

Fior di latte campano, melanzane, zucca, funghi, pomodorini, basilico e olio extravergine

Mortadella e crocchè 11

Fior di latte campano, all'uscita: crocchè di patate, mortadella, crema di pistacchi, basilico

Funghi e pancetta 11

Provola affumicata Campana, funghi misti, pancetta, Grana Padano, olio al rosmarino

Tartufo e salsiccia 13

Fior di latte campano, crema di funghi e tartufo, salsiccia, crema di Provolone del Monaco

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

Tonno e doppia cipolla 11,5

Fior di latte campano, tonno, cipolla di tropea, basilico, in uscita: cipolla bianca fritta

Parmigiana e cotto 12

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