

## GLI ANTIPASTI

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

Pane casareccio alla brace, pomodori, origano e olio

**Polpette di melanzane** **7,5**

Polpette di melanzane fritte servite su scottata di pomodorini e basilico

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

Mozzarella abbracciata tra due fette di pane casareccio dorata e frita

**Cuoppo napoletano** **13**

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

**Polpettone** **12**

Polpettone di carne con melanzane fritte, pomodori, origano e basilico

**Polpettone di pesce** **12**

Polpettone di pesce con melanzane fritte, pomodori, origano e basilico

**Polpettone di manzo** **12**

Polpettone di manzo con melanzane fritte, pomodori, origano e basilico

**Polpettone di manzo e verdure** **12**

Polpettone di manzo e verdure con melanzane fritte, pomodori, origano e basilico

**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.*

**Puttanesca** **9,5**

Spaghetti con pomodoro, olive nere e capperi

*Sono molte le versioni che tentano di dare una spiegazione all'origine del nome di questo piatto (conosciuto a Napoli anche come "aulive e chiapparielli"); una delle tante vede la ricetta nascere in una casa di appuntamenti dei Quartieri Spagnoli e utilizzata per dare un pasto saporito e veloce agli ospiti.*

**Spaghetti 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.*

**Ziti con melanzane "a fungetiello"** **9,5**

Pasta con dadini di melanzane fritti, pomodorini, ricotta e Grana Padano

**Gnocchi alla sorrentina** **10**

Fatti in casa e gratinati al forno con salsa di pomodoro, fior di latte 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 gnocchi) con pomodoro e mozzarella.*

**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.*

**Pasta ragu' napoletano e ricotta** **12**

Manfredi con ragù napoletano, ricotta e Grana Padano

*'O rraù", condimento principe della cucina napoletana, era il sugo delle grandi feste, in quanto prevede tempi di cottura molto lunghi e laboriosi. La caratteristica principale che differenzia il ragù napoletano dalle altre varianti regionali è il taglio della carne, che a Napoli deve essere cotta a pezzi grossi e mai macinata.*

**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

**Pomodori e mozzarella** **11,5**

Fresella, insalata mista, pomodorini gialli e rossi, pomodori secchi, mozzarella, origano, 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

**Insalatona di manzo** **12,5**

Insalatona di manzo con melanzane fritte, pomodori, origano e basilico

## LE PIZZE

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

### LE CLASSICHE

**Margherita** **7,5**

Pomodoro, fior di latte campano, basilico

**Marinara** **7**

Pomodoro, origano, aglio

**Provola e pepe** **8**

Pomodoro, provola affumicata campana, pepe, basilico

**Napoletana** **9**

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

**Diavola** **8,5**

Pomodoro, fior di latte campano, salame piccante, basilico

**Bufalina** **10**

Pomodoro, mozzarella di bufala campana, olio extravergine, basilico

**Capricciosa** **10,5**

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

**Quattro formaggi** **10,5**

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

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

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

**Crudo, rucola e scaglie** **10,5**

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

### I RIPIENI

*Scegli tu se calzone al forno o pizza frita*

**Con Provola** **9**

Provola affumicata campana, pomodoro e pepe

**Con Salame** **10**

Fior di latte campano, pomodoro , ricotta e salame napoli

**Con Cicoli e ricotta** **9,5**

Cicoli, ricotta, pepe, provola affumicata campana

**Con Prosciutto cotto** **9,5**

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 al ragu'** **9,5**

Polpette di manzo, pane, ragù napoletano, Grana Padano e basilico

**Salsiccia e cianfotta** **10**

Tipica ratatuille napoletana di verdure, salsiccia

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

Con verdure grigliate, pomodorini, rucola, basilico

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

Con rucola, scaglie di grana e pomodorini

**Cotolettona e patate rustiche** **16**

Cotoletta di maiale a orecchio di elefante con maionese al ragù napoletano e patate\* fritte rustiche

**Baccalà fritto in cassuola** **16**

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

**Baccalà fritto** **16**

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

**Baccalà fritto con patate** **16**

Baccalà\* fritto con patate, pomodori, olive, capperi e prezzemolo

**Baccalà fritto con melanzane** **16**

Baccalà\* fritto con melanzane, pomodori, olive, capperi e prezzemolo

### DI STAGIONE

**Margherita gialla provola e pepe** **10**

Scottata di pomodori gialli, provola affumicata campana, pepe, basilico

**Mortadella e panzarotto** **9,5**

Fior di latte campano, all'uscita: croccchè di patate, mortadella, crema al Grana Padano, basilico croccante

**Mortadella e panzarotto** **9,5**

Focaccia all'ombra, all'uscita: rucola, pomodorini, stracciata di burrata, tarallo napoletano sbriciolato e pesto di basilico

**Purpetta** **13**

Pomodoro, polpette al ragù, provola affumicata campana, basilico, ricotta all'uscita

**Parmigianetta** **10**

Crema di parmigiana di melanzane, provola affumicata campana, cialde di Grana Padano

**Datterina** **10**

Salsa di pomodorini, provola affumicata campana, all'uscita pesto di basilico e scaglie di Grana Padano

**Neranese** **12**

Fior di latte campano, zucchine fritte, Grana Padano, fonduta di provolone del Monaco

**Ginevrina** **12,5**

Provola affumicata campana, ragù bianco di carne e cipolle alla genovese, salsiccia, pecorino, cialde di Grana Padano

**Vegetariana** **10**

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

**Burrata e pesto di basilico** **11**

Focaccia all'ombra di pomodori, all'uscita: insalatina di pomodorini, stracciata di burrata, pesto di basilico

**Pizza e patate** **11**

Provola affumicata campana, salsa di patate con il loro soffritto, cialde di Grana Padano, pancetta croccante e pepe

**Pomodori rossi, gialli e alici** **10,5**

Pomodorini gialli, pomodorini rossi, aglio, filetti di acciughe, origano

**Pomodori rossi, gialli e alici** **10,5**

Focaccia all'ombra di pomodoro, all'uscita: insalatina di rucola, pomodorini, tonno, cipolla di tropea, basilico

**Tonno e cipolla** **11**

Focaccia all'ombra di pomodoro, all'uscita: insalatina di rucola, pomodorini, tonno, cipolla di tropea, basilico

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

<sup>[2]</sup> \*Prodotto surgelato all'origine. In caso di allergie, richiedere al cameriere le ricette con gli allergeni presenti