

GLI ANTIPASTI

Bruschette al pomodoro **5,5**

Pane casareccio alla brace, pomodori, origano e basilico

Polpette di melanzane **7,5**

Polpette di melanzane fritte servite con intingolo

di ragù napoletano e basilico

Mozzarella in carrozza **7**

Mozzarella abbracciata tra due fette

di pane casareccio dorata e fritta

Cuoppo napoletano **13**

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

LA PASTA



Spaghetti al pomodorino fresco **9**

Pomodorini freschi, basilico e olio extravergine

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 salsiccia e friarielli **9,5**

Pasta mantecata con salsiccia, friarielli e ricotta

Gnocchi ragu' e provola **10**

Fatti in casa e gratinati al forno con ragù napoletano, 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**

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 rrau', 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"

Bucatini con coniglio all'ischitana **13,5**

Pasta con sugo di coniglio all'ischitana, Grana Padano

Piatto tipico dell'isola di Ischia. Secondo la tradizione, la ricetta avrebbe più di 2000 anni, e nacque quando i Siracusani sbarcarono sull'"Isola Verde", al tempo caratterizzata da una grande abbondanza di conigli.

LA MOZZARELLA DI BUFALA

Per due persone

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 di Parma,

focaccia all'origano

I CONTORNI

Friarielli in padella **6**

Melanzane a funghetto **6**

Zucchine alla scapece **6**

Scarola saltata con olive e capperi **6**

Insalata mista **6**

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, sesamo tostato,

salsa di maionese al Grana Padano e olio extravergine

LE PIZZE



Scegli l'impasto: CLASSICO 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

Mimosa **9**

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

I RIPIENI

Scegli tu se calzone al forno o pizza fritta

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 Scarola **9,5**

Scarola, provola affumicata campana, olive e capperi

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

Padellata di salsiccia e friarielli **12,5**

Salsiccia e friarielli saltati in padella con aglio, olio e peperoncino

Tagliata di petto di pollo **14**

Con rucola, nocciole salate, pomodori secchi e ristretto di aceto balsamico

Tagliata di manzo **20**

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

Carne alla pizzaiola **15**

Terrina con pane croccante, bocconcini di manzo, pomodoro,

provola e origano

Baccalà fritto in cassuola **16**

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

cialda di Grana Padano

DI STAGIONE

Salsiccia, provola e friarielli **10,5**

Provola, salsiccia, friarielli e peperoncino

Mortadella e panzarotto **9,5**

Fior di latte campano, all'uscita: crochè di patate, mortadella,

crema al Grana Padano, basilico croccante

Tarallo, piennolo e ricotta **10,5**

Ombra di pomodoro, pomodori del piennolo, ciuffetti di ricotta

all'uscita: acciughe e tarallo napoletano sbriciolato

Lasagnotta **11,5**

Ragù, ricotta, salame, mimosa di uovo sodo, provola e pepe

LA PASTA

Lardo e patate **11,5**

Provola, schiacciata di patate, pepe, prezzemolo,

all'uscita lardo di patanegra e olio al rosmarino

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, melanzane, zucca, funghi,

pomodorini, basilico e olio extravergine

Purpetta **13**

Pomodoro, polpette al ragù, provola affumicata campana,

basilico, ricotta all'uscita

Pizza e patate **11**

Provola affumicata campana, salsa di patate con il loro soffritto,

cialde di Grana Padano, pancetta croccante e pepe

Tonno e doppia cipolla **11**

Fior di latte campano, tonno, cipolla di tropea, basilico,

in uscita: cipolla bianca fritta

Supplementi e variazioni: 1€ / 2€ / 2,50€. Servizio: 2 euro a persona

Tutte le paste fatte in casa sono preparate da noi e abbattute a temperatura negativa

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