I NOSTRI FRITTI

TRIS DI MONTANARINE 8
Ai tre pomodori del Vesuvio (pacchetelle rosse d.V., datterini semidry gialli d.V. e semidry rossi P.d.V.)
Il consiglio del Sommelier: Lowenbrau Pils

CROCCHÈ CACIO E PEPE 3.5
Patate, cacio(7), pepe

ARANCINO CLASSICO 3.5
Riso mantecato(7) Carnaroli, pomodoro e il suo soffritto

FRITTATINA DI PASTA DI GRAGNANO 3.5
Cacio(7) e pepe con prosciutto cotto di suino nero casertano

CUOPPO NAPOLETANO DI TERRA 12
1x montanarina con pacchetelle rosse P.d.V. DOP e basilico, 1x crocchè cacio(7) e pepe, 1x arancino(7), 1x frittatina cacio(7) e pepe con prosciutto cotto di maialino grigio casertano.
Il consiglio del Sommelier: Baladin Isaac

NUVOLE DI PIZZA (pizza fritta)

PUMMARÒ 7
Pomodoro cuore di bue, Bufala Campana DOP(7), basilico, olio Evo Itran's

MORTAZZA 7
Stracciata di Burrata di Corato (7), mortadella di suino nero casertano, crema di pistacchio del Bronte(8), pepe nero SWK

NERANO 7
Crema di zucchine spadellate, chips di zucchine, chips di Carmasciano(7), pepe selvatico MG

ANTIPASTI DI MARE

INSALATA DI POLPO VERACE 14
Polpo*(14) con olive di Caiazzo al profumo di limone
Il consiglio del Sommelier: Baladin Isaac / Roccamonfina IGT Falanghina

CARPACCIO DI SALMONE 14
Salmone(4) Coda Nera affumicato, crostone di pane(1) con burro(7) al profumo di limone, insalatina croccante di finocchi e succo d'arancia
Il consiglio del Sommelier: Baladin Isaac / Roccamonfina IGT Falanghina

BACCALÀ MANTECATO 13
Baccala' (4) con letto di patate cremose, prezzemolo e zest di limone.
Il consiglio del Sommelier: Roccamonfina IGT Falanghina

TARTARE TONNO 14
Tonno(4) fresco pinna gialla con la sua salsa.
Il consiglio del Sommelier: Roccamonfina IGT Falanghina

IMPEPATA DI COZZE 12
Cozze*(14), prezzemolo, limone e crostoni di pane artigianale
Il consiglio del Sommelier: Stagionale Beerlife / Roccamonfina IGT Falanghina

ANTIPASTI DI TERRA

CULATELLO DI PARMA CON MELONE 11
Il consiglio del Sommelier: Stagionale Beerlife

BUFALA CAMPANA CON CRUDO DI PARMA 12
Bufala campana DOP [7], Prosciutto Crudo Parma DOP 24M
Il consiglio del Sommelier: Baladin Isaac

BUFALA CAMPANA CON POMODORO CUORE DI BUE 10
Bufala campana DOP [7]
Il consiglio del Sommelier: Roccamonfina IGT Falanghina

PRIMI DI MARE

SPAGHETTONI[1] MARE MOSSO 13
Spaghettoni Antico Pastificio Morelli[1], Alici[4], uvetta, aneto, colatura di alici[4] e pane artigianale[1] grattuggiato e tostato.
Il consiglio del Sommelier:Roccamonfina IGT Falanghina

PACCHERI[1] FRESCHI ALLO SCOGLIO 16
Con gamberoni*[2] e loro bisque, cozze*[14], vongole veraci*[14], e pachino
Il consiglio del Sommelier: Roccamonfina IGT Falanghina

SCIALATIELLI[1] ALLE VONGOLE VERACI*[14] 15
Il consiglio del Sommelier: Roccamonfina IGT Falanghina

PRIMI DI TERRA

TROFIE[1] ALLA LIGURE 13
Patate, fagiolini, pesto di basilico [1][5][8]
Il consiglio del Sommelier: Roccamonfina IGT Falanghina

SPAGHETTONI[1] ALLA CARBONARA 10
Spaghettoni Antico Pastificio Morelli[1], Crema di tuorlo d'uovo[3] pastorizzato, guanciale di suino nero casertano, pepe nero SWK, Pecorino Bagnolese [7]
Il consiglio del Sommelier: Roccamonfina IGT Aglianico

SPAGHETTONI[1] ALLA PUTTANESCA 12
Spaghettoni Antico Pastificio Morelli[1], Salsa di San Marzano A.S. DOP cotto e arrostito per 8 ore, olive di Caiazzo Psf, capperi di Salina Psf, peperoncino, origano del Vesuvio DOP, olio Evo Fontana Lupo, alici di Cetara[4] (lavorate a mano)
Il consiglio del Sommelier: Roccamonfina IGT Aglianico

RAVIOLONI[1] DI BORRAGINE 12
Con burro[1] nocciola, salvia
Il consiglio del Sommelier: Roccamonfina IGT Aglianico

SECONDI DI MARE

GRIGLIATA MISTA DI MARE CON VERDURE ALLA GRIGLIA 25
Pesce spada[4], tonno[4], gamberoni[2], calamaro[14]
Il consiglio del Sommelier: Roccamonfina IGT Falanghina

FRITTURA DI CALAMARI*[14], CIUFFI*[14], GAMBERONI*[2] 18
Il consiglio del Sommelier: Baladin Isaac / Roccamonfina IGT Falanghina

FRITTURA DI CALAMARI*[14] E CIUFFI*[14] 16
Il consiglio del Sommelier: Baladin Isaac / Roccamonfina IGT Falanghina

FILETTO DI BRANZINO[4] 16
Alla griglia su crema di rapa rossa accompagnato da verdure alla griglia, olio Evo Itran's
Il consiglio del Sommelier: Roccamonfina IGT Falanghina

SECONDI DI TERRA

GRIGLIATA DI CARNE 20
Salsiccia di suino nero casertano, entrecote, tacchino, patate arrosto
Il consiglio del Sommelier: Lowenbrau Marzen / Roccamonfina IGT Aglianico

TAGLIATA DI SOTTOFILETTO 18
Sottofiletto Argentino con rucola, grana[1], riduzione di aceto balsamico.
Il consiglio del Sommelier: Roccamonfina IGT Aglianico

ENTRECÔTE 16
Manzo Piemontese con patate al forno
Il consiglio del Sommelier: Lowenbrau Pils / Roccamonfina IGT Aglianico

SCALOPPINE AL LIMONE 12
Scaloppine[1] accompagnate da patate crispy.
Il consiglio del Sommelier: Baladin Isaac

CONTORNI

VERDURE GRIGLIATE 6
Papacella, zucchine e melanzane, arrostiti in forno a legna

FRIARIELLI DEL VESUVIO DOP 6
Saltati in padella con olio Evo Fontana Lupo, sale, peperoncino, Aglio dell'Ufita

PATATE AL FORNO 5
Patate arrostite con olio Evo, origano, rosmarino, sale, pepe nero, origano

PATATINE CLASSICHE 4

MENU' BIMBI

Cotoletta di pollo impanata[1][3] con patatine fritte e bibita 12
Penne o spaghetti al pomodoro o pesto 8
Pizza baby, patatine fritte e bibita 9

ABBREVIAZIONI

Di tutti i nostri ingredienti riportati

Aglio dell'Ufita
Aglio dell'Ufita Psf

Albicocca Pellecchiella d.V. DOP
Albicocca Pellecchiella del Vesuvio DOP

Arancia di giardino d.V. DOP
Arancia di giardino del Vesuvio DOP

Caciocavallo Silano 8M DOP
Caciocavallo Silano 8 mesi DOP Caseificio Petruzzi

Carmasciano
Pecorino di Carmasciano DOP

Ciliegino confit giallo
Ciliegino confit giallo del Vesuvio

Ciliegino semidry rosso P.d.V
Ciliegino Semidry rosso del Piennolo del Vesuvio

Datterini rossi Dry Caramel P.d.V. DOP
Datterini rossi Dry Caramel del Piennolo del Vesuvio DOP

Datterini semidry rossi P.d.V. DOP
Datterini semidry rossi del Piennolo del Vesuvio DOP

Datterini semidry gialli d.V. DOP
Datterini semidry gialli del Vesuvio DOP

F.F.
Fuori Forno

Olio Evo Itran's
Olio Evo Itran's Madonna dell'olivo (SA)

Olio Evo Core 'ngrato
Olio Evo Core 'ngrato Madonna dell'olivo (SA)

Olio Rotondella
Olio Evo Rotondella Madonna dell'olivo (SA)

Pacchetelle gialle d.V. DOP
Pacchetelle gialle del Vesuvio DOP

Pacchetelle rosse P.d.V. DOP
Pacchetelle rosse del Piennolo del vesuvio DOP

Parmigiano Reggiano v.r. 30m
Parmigiano Reggiano vacche rosse invecchiato 30 Mesi DOP

Parmigiano Reggiano v.r. 24m
Parmigiano Reggiano vacche rosse invecchiato 24 mesi DOP

Pecorino Bagnolese
Pecorino Bagnolese d'Irpinia

Pepe Nero SWK
Pepe Nero di Sarawak

Pepe Rosa MG
Pepe Rosa del Madagascar

Pepe Verde MG
Pepe Verde del Madagascar

Pomodorini confit rossi P.d.V. DOP
Pomodorini confit rossi del Piennolo del Vesuvio DOP

Pomodorino vesuviano
Pomodorino del Piennolo del Vesuvio

Prosciutto Crudo Parma DOP 24M
Prosciutto Crudo di Parma DOP 24 mesi

Psf
Presìdio Slow Food

San Marzano A.S. DOP
Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese DOP

Suino grigio casertano
Suino grigio casertano razza Pelatello Teanese

Suino nero casertano
Suino nero casertano razza Ardesia

TABELLA ALLERGENI

1	**Cereali** contenenti glutine e derivati	8	**Frutta a guscio** e loro prodotti
2	**Crostacei** e prodotti a base di crostacei	9	**Sedano** e prodotti a base di sedano
3	**Uova** e prodotti a base di uova	10	**Senape** e prodotti a base di senape
4	**Pesce** e prodotti a base di pesce	11	**Semi di sesamo** e prodotti a base di sesamo
5	**Arachidi** e prodotti a base di arachidi	12	**Solfiti** in concentraz. superiore a 10mg/kg
6	**Soia** e prodotti a base di soia	13	**Lupini** e prodotti a base di lupini
7	**Latte** e prodotti a base di latte	14	**Molluschi** e prodotti a base di molluschi