

MENÙ DI SAN VALENTINO



ANTIPASTI DI MARE:

Fagottino di pesce spada affumicato	€ 9,00
Cocktail di gamberoni	€ 9,00
Insalata di mare	€ 8,00
Soutè frutti di mare al cartoccio con cozze di bouchots, cannolicchi, vongole, gamberoni	€ 10,00
Carpaccio di salmone fresco marinato all'arancia	€ 9,00
Moscardini con patate novelle e pomodorini del piennolo (caldo)	€ 9,00
Plateau di 6 ostriche	€ 12,00
Plateau Ciccio crudo-cotto con 2 chele di granchio lessate, 1 gamberone lessato, 3 ostriche, 2 gamberi sicilia, 2 scampi	€ 18,00

ANTIPASTI DI TERRA:

Prosciutto crudo di parma con bufala	€ 8,00
Bresaola con rucola e grana	€ 7,00
Culatello con gnocco fritto	€ 9,00
Tartare di manzo	€ 10,00

PRIMI DI MARE:

Gnocchi con scampi, olive taggiasche e pomodorini	€ 11,00
Penne al salmone e caviale di salmone	€ 10,00
Scialatielli alla scogliera	€ 12,00
Risotto carnaroli alla marinara	€ 10,00
Ravioli ripieni di pesce con ragù di mare	€ 8,00
Pacchero rosato con gambero sicilia e chela di granchio	€ 11,00

PRIMI DI TERRA:

Scigno di pasta fresca cacio e pepe	€ 8,00
Piemonte nel risotto con barolo e fonduta di toma valesiana	€ 9,00
Tagliolini al tartufo nero toscano	€ 10,00
Spaccatelli con salsiccia porcini e rucola	€ 9,00

SECONDI DI MARE:

Pesce spada alla griglia	€ 12,00
Gamberoni alla griglia	€ 13,00
Spiedonata di pesce alla griglia con seppie e gamberoni	€ 13,00
Filetto di branzino al cartoccio con frutti di mare	€ 14,00
Arrostita di pesce tutto griglia	€ 18,00
Frittura sprint con calamari, gamberi, verdure e salsa tartara	€ 13,00
Salmone alla griglia con verdure grigliate	€ 11,00

SECONDI DI TERRA:

Petto d'anatra con cipolla rossa stufata al barolo	€ 12,00
Tagliata di carne con rucola e grana	€ 12,00
Costata di manzo alla griglia con verdure	€ 20,00

CONTORNI:

Patate saltate al burro e rosmarino	€ 4,00
Insalata mista	€ 4,00
Verdure grigliate	€ 4,00
Patate fritte	€ 4,00

MENÙ DI SAN VALENTINO



LE NOSTRE PIZZE

MARGHERITA

€ 5

Fiordilatte di Agerola D.O.P. caseificio Donnarumma, pomodoro San Marzano D.O.P. Azienda Agrigenus, Grana grattugiato 14 mesi. olio EVO, basilico fresco.

MARGHERITA VESUVIO

€ 8

Pomodoro del Piennolo del Vesuvio D.O.P. Casa Barone, mozzarella di bufala campana del casertano Azienda Donnarumma, Grana grattugiato 14 mesi. olio EVO, basilico fresco.

VOMERO D.O.P.

€ 9

Provola affumicata di Agerola D.O.P. Caseificio Donnarumma, salsiccia fresca napoletana a punta di coltello, friarielli napoletani Azienda Agricola Sud, scaglie di Caciocavallo podolico D.O.P., olio EVO, basilico fresco.

CETARA

€ 10

Provola affumicata di Agerola D.O.P. Caseificio Donnarumma, acciughe di Cetara D.O.P. Azienda Delfino, datterino beneventano giallo D.O.P. Casa Barone, Grana 14 mesi, olio EVO, basilico fresco.

Pizze non modificabili. Possibilità di impasto integrale

IMPASTO NAPOLETANO

Grano 100% italiano alta qualità.

Il nostro impasto è pronto per essere cotto dopo 30 ore di lievitazione e maturazione a temperatura ambiente. Si compone di sola acqua, lievito, farina, sale marino senza aggiunta di grassi alcuni e con una percentuale di acqua che raggiunge il 70% in base all'umidità e alla temperatura dell'ambiente.

La tradizione dell'impasto napoletano regala così un prodotto sempre morbido, soffice ed altamente digeribile.