

SFIZIOSITÀ

L'antipasto campano:

componi il tuo antipasto tra una selezione di specialità campane

FRISELLA / € 4,50

passata in acqua e servita con stracciatella, rucola e pomodorini
(1-3-7-11)

TARALLO SUGNA, PEPE E MANDORLE / € 2,50

(1-3-5-7-8)

CROCCHÈ DI PATATE / € 3,50

(1-3-6-7)

ARANCINO DI RISO / € 3,50

(1-3-5-7)

FRITTATINA DI PASTA / €3,50

(1-3-7)

FIORI DI ZUCCA RIPIENI / € 7

4 pezzi

(1-3-7-8)

ZEPPOLINE DI ALGHE / € 8

10 pezzi

(1-3-4-7)

Accompagna i tuoi antipasti con una focaccia olio e origano: € 4,50



ANTIPASTI

ANTIPASTO MARECHIARO / € 18

Selezione di pesce marinato e lessato su disponibilità

(1-2-4-7-14)

INSALATA DI MARE / € 15

(1-2-4-7-14)

IMPEPATA DI COZZE / € 13

Cozze, prezzemolo, olio e limone in bianco

(1-2-4-14)

TARTARE DI TONNO / € 15

Tartare di Tonno Rosso, sesamo e olio

(1-4-7-8-11)

FIOCCO DI CULACCIA / € 13

Culaccia di zibello stagionata 24 mesi, con Bufala campana DOP

(1-7)

TARTARE / € 16

Tartare di fassona condita con sentori mediterranei,

Burrata pugliese DOP e Friarielli

(1-7-8-11)

CAPASANTA AI FERRI / € 4 l'una

(4-14)



PRIMI

SCIALATIELLI /€ 16

Pasta all'uovo fatta in casa con cozze, vongole veraci, gamberi e gamberoni*

(1-2-3-4-14)

SPAGHETTO ALLE VONGOLE /€ 15

Spaghetti di grano duro con vongole veraci

(1-2-14)

PACCHERI /€ 13

Paccheri con salsa di Calamari e pomodorini*

(1-2-4)

SEDANINI /€ 12

Sedanini con melanzane, provola e tarallo alle mandorle

(1-3-5-7-8)

SPAGHETTONE/€ 13

Spaghettoni di Gragnano con filetto di pomodoro e Burrata

(1-3-7-8)

RISOTTO ALLA PESCATORA /€ 15

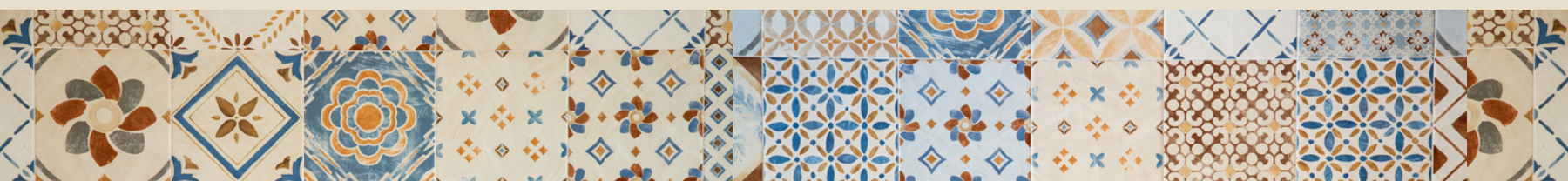
(minimo due porzioni)

(1-2-7)

PAELLA/€ 17 (minimo due porzioni)

Paella mista con pesce, carne e verdura*

(1-2-4-7-14)



SECONDI

FRITTO DEL PESCATORE /€17

Fritto di Anelli di calamari, gamberi, gamberone e scampo*

(1-2-4-8-14)

TRANCIO DI SPADA /€ 16

Trancio di spada alla mediterranea o ai ferri

(1-4)

GRIGLIATA DI PESCE /€ 22

Selezione di pesce ai ferri su disponibilità*

(1-2-4-14)

PESCE DEL GIORNO AI FERRI su disponibilità / € 5 l'etto

(1-2-4-14)

TRANCIO DI TONNO/€ 18

Trancio di Tonno ai ferri

(1-4)

COSTATA DI MANZO / € 5 l'etto

(1)

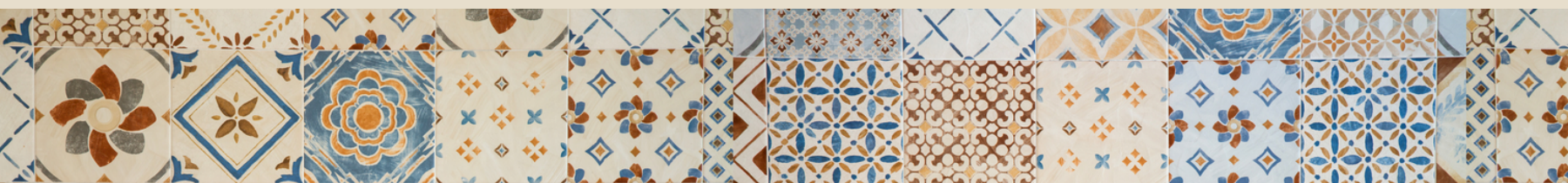
PETTO DI POLLO/€ 12

(1)

COTOLETTA/€ 12

Cotoletta di maiale impanata e servita con rucola e pomodorini*

(1-3-5-6-8)



CONTORNI

Selezione di contorni misti del giorno*

(i)

€4,00/4,50

DESSERT

Selezione di dolci artigianali e specialità napoletane

(1-3-5-7-8-12)

€ 6,50



INSALATONE

LA VERACE/€ 12

Misticanza, pomodorino ciliegino, mais, olive verdi, burrata pugliese DOP e barattolino con filetti di tonno all'olio di oliva di Cetara

(4-7)

LA MARECHIARO /€ 12

Misticanza, carote julienne, pomodorino ciliegino, cipolla rossa di Tropea, gamberi, tonno, polipo*

(2-4-14)

LA GIOVE /€ 9

Misticanza, carote julienne, pomodorino ciliegino, bresaola, patate lesse, mais, carciofi, capperi

(1)

ITALIA/€ 10

Rucola, pomodorino ciliegino, carote julienne, burrata pugliese DOP

(7)

SFIZIOSA/€ 10

Misticanza, pomodorino ciliegino, asiago, pollo ai ferri, olive, mais

(1-7)



I NOSTRI IMPASTI

Proponiamo ogni giorno tre diverse tipologie di impasto:

PIZZA CLASSICA – IMPASTO TRADIZIONALE

La nostra pizza classica, così come tutti gli altri impasti proposti, ha una lunga lievitazione. Il risultato finale è un impasto digeribile, friabile e dal sapore unico.

PIZZA CLASSICA – IMPASTO NAPOLETANO disponibile solo a cena + € 1,50

Questo impasto a lunga lievitazione è un impasto ad alta idratazione che lievita fino a 48h. Si presenta con il famoso "cornicione alto" ed ha la caratteristica di essere morbida e fragrante.

PIZZA MULTICEREALI disponibile solo a cena + € 1,50

Questo impasto è a base di 7 cereali: segale, sesamo, lino, avena, orzo, grano e girasole (impasto ad alto contenuto di fibre).

LE NOVITÀ

A'MULIGNANA € 11,00

Fior di Latte campano, provola affumicata campana e melanzane a funghetto ripassate in padella

(1-7)

LA MONACO € 16,00

Salsa di Papacella Napoletana (salsa di San Gennaro), provolone del Monaco D.O.P. dei Monti Lattari e Culaccia di Zibello

(1-7)

JAMM' JA € 15,00

Salsa di pomodoro San Marzano, pomodorini gialli e rossi, gocce di pesto, perline di bufala (dopo cottura) e olio extra vergine di oliva

(1-7)

DUMI € 12,00

Fior di Latte, radicchio, salsiccia napoletana ripassata in padella, finocchietto selvatico, in uscita flocchi di Bufala D.O.P.

(1-7)

Aggiungi la tua **BURRATA** pugliese IGP
servita a crudo intera dopo cottura

+ 3,50€



LE CREAZIONI DELLA CASA

VESUVIO

€ 13,00

Pomodorino giallo del piennolo, Fior di Latte campano, lardo di colonnata affinato in grotta, grana padano 36 mesi, olio al basilico e pepe nero

(1-7-8)

LA FRUTTI DI MARE

€ 16,00

Fior di Latte campano, pomodoro, frutti di mare

(1-2-4-7)

MARECHIARO 2.0

€ 16,00

Fior di Latte campano, gamberoni Argentina, stracciatella di burrata pugliese*

(1-2-4-7)

FRIARIELLI

€ 11,00

Fior di Latte campano, Friarielli, Salsiccia*

(1-7-8)

PANCIOSA

€ 11,00

Fior di Latte campano, Burrata affumicata pugliese, pancetta, tarallo sbriciolato

(1-7-8)

MADAME MORTADELLA

€ 10,50

Fior di Latte campano, mortadella IGP, granella di pistacchio

(1-7-8)

ITALY

€ 11,00

Fior di Latte campano, filetto di San Marzano a crudo, pesto

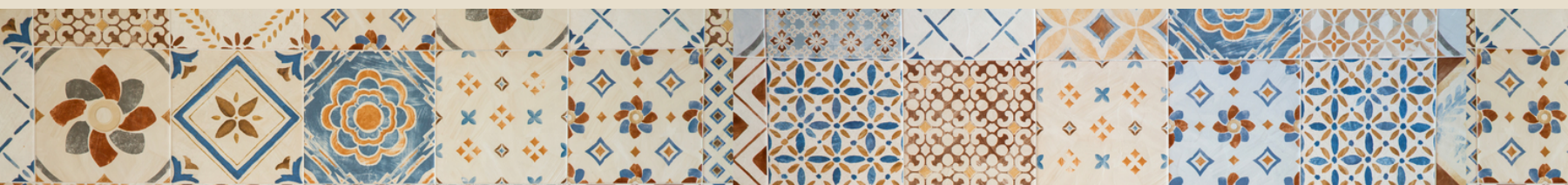
(1-7-8)

CACIO E PEPE

€ 11,00

Fior di Latte campano, pecorino, grana padano 36 mesi, pepe nero, pepe rosa

(1-7)



LE CREAZIONI DELLA CASA

NONNA MARIA

Fior di Latte campano, patate lesse, grana, pancetta, salvia

(1-7)

€ 10,00

STRAPAZZATA

Fior di Latte campano, uovo strapazzato, brie, prosciutto

(1-3-7)

€ 9,00

ZIA VENETA

Fior di Latte campano, radicchio, soppressa, grana

(1-7)

€ 9,00

MAFALDINA

Fior di Latte campano, porcini, code di gambero, rucola*

(1-2-7)

€ 10,00

CALABRA

Fior di Latte campano, 'nduja calabra, pomodorini

(1-7)

€ 11,00

DECISA

Fior di Latte campano, crema di Porcini, pomodori arrostiti,
Burrata Affumicata pugliese

(1-7)

€ 13,00

CROCCO

Fior di Latte campano, crocchette di patate, prosciutto cotto, grana*

(1-7-8)

€ 11,00

COME PIACE A ME

Fior di Latte campano, pomodori secchi, pancetta, olive taggiasche,
grana in cottura

(1-7)

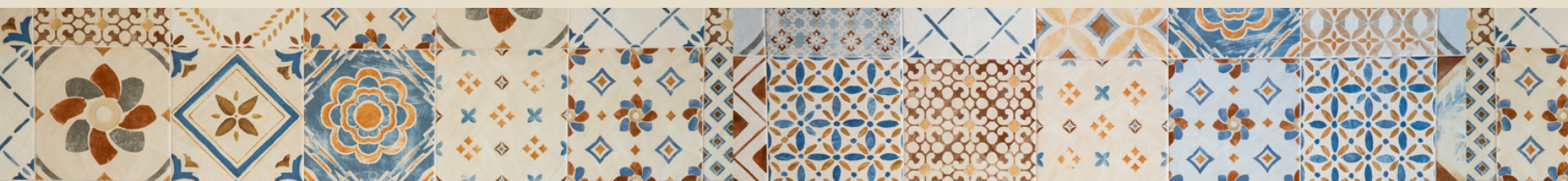
€ 11,00

PASSIONE

Fior di Latte campano, pomodoro, taleggio, porcini, olive
taggiasche, grana

(1-7)

€ 11,00



LE CREAZIONI DELLA CASA

TRIS

€ 13,00

Fior di Latte campano, Pomodorino Giallo, Pomodorino Ciliegino, Pomodori secchi e Stracciatella di Burrata

(1-7)

STATT' BUON

€ 12,00

Pomodoro, Bufala DOP, arrosto di culatello, sbriciolata di tarallo alle mandorle (tutto dopo cottura)

(1-7-8)

E COSÌ SIA

€ 13,00

Pomodoro, Fior di Latte campano, burrata bianca pugliese, prosciutto crudo, battuta di rucola

(1-7)

ORO DI NAPOLI

€ 11,00

Pomodoro, Bufala DOP, pomodorini, tonno (tutto dopo cottura)

(1-4-7)

MIRACOLO DI SAN GENNARO

€ 11,00

Passata di San Gennaro, Bufala DOP, origano

(1-7)

SPACCATELLA

€ 11,00

Salsa di San Marzano, Bufala DOP, aglio, origano

(1-7)

MAMMA MIA

€ 10,00

Pomodoro, Bufala DOP, pomodorini secchi, cipolla rossa

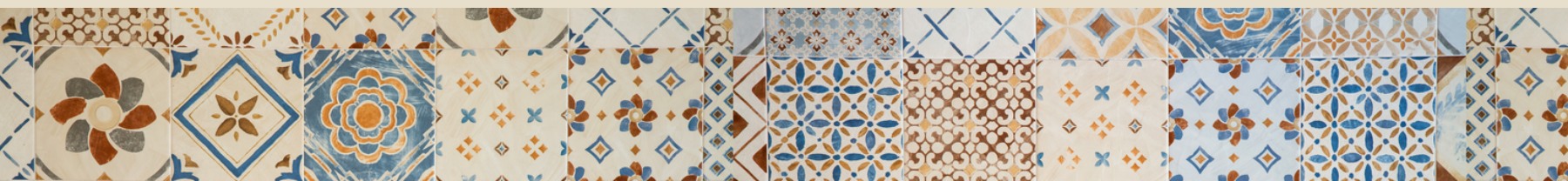
(1-7)

PORCONA

€ 10,00

Pomodoro, Fior di Latte campano, salamino, salsiccia, prosciutto cotto, porchetta

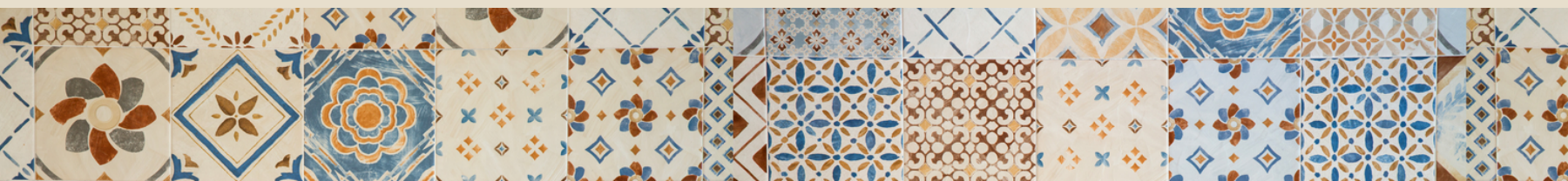
(1-7)



LE CLASSICHE

Una selezione delle pizze classiche dalle quali partire per creare la tua pizza!

MARGHERITA Pomodoro, Fior di Latte campano (1-7)	€ 6,00
PROSCIUTTO E FUNGHI Pomodoro, Fior di Latte campano, prosciutto cotto, funghi (1-7)	€ 7,50
CAPRICCIOSA Pomodoro, Fior di Latte campano, prosciutto cotto, funghi, carciofi (1-7)	€ 8,00
TONNO E CIPOLLA Pomodoro, Fior di Latte campano, tonno, cipolla rossa (1-7)	€ 8,00
ORTOLANA Pomodoro, Fior di Latte campano, melanzane, zucchine, peperoni radicchio (1-7)	€ 8,50
BUFALA Pomodoro, Bufala DOP, aglio, origano (1-7)	€ 8,00
REGINA Pomodoro, Bufala DOP, pomodorini (1-7)	€ 9,00
ASIAGO E SPECK Pomodoro, Fior di Latte campano, asiago e speck (1-7)	€ 8,00



BIBITE

ACQUA MINERALE NATURALE/FRIZZANTE 0,75 € 3,00

BIBITE IN LATTINA E IN VETRO € 3,00

VINO DELLA CASA: € 12,00
Chardonnay, al litro
Cabernet,
Vino Bianco Frizzante

LE NOSTRE BIRRE ALLA SPINA

BIRRA BIONDA PAULANER € 3,50 / €5,50
HELLES
0,25/0,40 cl. 4,9% vol.

BIRRA ROSSA PAULANER EL € 4,00 / €6,00
SALVATOR
0,25/0,40 cl. 7,9% vol.

BIRRA HOEGAARDEN € 4,00 / €6,00
BLANCHE
0,30/0,50 cl. 4,8% vol.



BIRRE ARTIGIANALI IN BOTTIGLIA

GUGLIELMO – Birrificio Zerocinquanta

LAGER 4,9 % ALC.

€ 6,00
0,50CL

Stile di birra a bassa fermentazione originario della Germania.

Birra chiara, profumata e leggera, dal gusto equilibrato. Svela la propria personalità lentamente, tra la freschezza del luppolo e le impalpabili note dei lieviti selezionati.

AMLETO – Birrificio Zerocinquanta

BOCK 6,5 % ALC.

€ 6,00
0,50CL

Birra in puro stile tedesco è una birra a bassa fermentazione, decisamente ambrata e delicatamente amara.

CORDELIA – Birrificio Zerocinquanta

IPA 5,8 % ALC.

€ 6,00
0,50CL

Dal gusto ricco ma equilibrato che sa intrecciare l'intensità del luppolo con sentori di fiori e agrumi.

Un'amarezza decisa che tende però a svanire lasciando percepire al palato il corpo e i sentori fruttati di questa incredibile birra.



BIRRE ARTIGIANALI IN BOTTIGLIA

LANDBIER BIONDA HELLES

€ 6,00
0,50CL

5,3% ALC.

Questa splendida bionda, prodotta come nella miglior tradizione tedesca, viene ancora oggi maturata in grandi tini nelle cantine naturali del birrificio, dove raggiunge al tempo la sua piena maturità. La ricetta e il metodo ancora oggi tradizionali le conferiscono un perfetto equilibrio e un gusto deciso, piacevolmente fresco e maltato.

LANDBIER AMBRATA NON FILTRATA

€ 6,00
0,50CL

5,3% ALC.

Specialità unica, conserva tutta la naturalità e il gusto delle origini: naturalmente non filtrata. Il suo sapore inconfondibile la rende unica, grazie alle note dolciastre e leggermente fruttate accompagnate da sentori di pane e lieviti.



CARTA VINI

VINI BIANCHI

LUGANA D.O.C.G. "IL GRUCCIONE"

€ 22

Cantina: Nunzio Ghiraldi
SIRMIONE (BS): 100% Turbiana

Note fruttate accompagnate da sentori di mandorla ed accenni di pietra focaia. Ottimo per accompagnare piatti di pesce.

VESPAIOLO BREGANZE DOC

€ 20

Cantina: Tenute Fosca
BREGANZE (VI): 100% Vespaiola

Al palato l'acidità e la sapidità donano al vino freschezza e facilità di beva. Data la sua spiccata acidità è ideale per l'abbinamento con il pesce.

MANZONI BIANCO IGT VENETO

€ 22

Cantina: Tenute Fosca
BREGANZE (VI): 100% Vespaiola

Sentori che spaziano dal floreale al fruttato. Al palato la buona struttura lo rende ideale per zuppe di pesce e risotti.



CARTA VINI

VINI BIANCHI

SALENTO I.G.T. VERDECA "ALICE"

€ 22

Cantina: Produttori di Manduria
Puglia: 100% Verdeca

Al naso rivela sorprendenti note di fiori bianchi misti a sentori agrumati e fruttati fra cui spiccano pera ed ananas. La sua forte personalità consente abbinamenti con piatti saporiti di mare quali pesci alla griglia, zuppe e guazzetti, frittture e crostacei arrostiti.

FALANGHINA IRPINIA D.O.C."CLARUM"

€ 20

Cantina: I Capitani
Campania: 100% Falanghina

Profumi di fiori freschi e frutta mediterranea. Vino secco e al contempo morbido che consente abbinamenti con primi piatti di mare, frittture e latticini.

