

**MENU'**

N.B. Alcune portate e alcuni prezzi potrebbero subire delle variazioni giornaliere

<b>ANTIPASTI DI TERRA</b>	<b>€</b>
Uovo cotto a bassa temperatura con friarielli e tartufo nero	12,00
Mini bun artigianali con salsiccia, friarielli e crema di provola 2 pezzi	10,00
Tagliere di salumi e formaggi burratina affumicata di Andria, Pirano di bufala al pepe nero, <i>pecorino bagnolese al Taurasi, blue di bufala, prosciutto crudo di Parma, prosciutto cotto San Giovanni, salame Napoli</i>	28,00
Parmigiana di melanzane	14,00
Mozzarellone di bufala DOP con rucola e pomodorini misti	25,00
Carciofo grigliato ripieno di burratina affumicata di Andria su salsa al prezzemolo	13,00
Prosciutto di Parma e mozzarella di bufala	16,00
<b>ANTIPASTI DI MARE</b>	
Tartare di dentice con mango e salsa ponzu	20,00
Tartare di tonno rosso su schiacciata di patate aromatizzata al basilico	25,00
Tartare di salmone con avocado, anacardi tostatati e robiola di capra	20,00
Carpaccio di ricciola con lampone croccante, lampone in gel e salsa teriaky	22,00
Mini bun artigianali con salmone scottato, salsa teriaky, stracciatella pugliese e <i>insalatina iceberg 2 pezzi</i>	12,00
Polpo all'insalata con patate alla curcuma	20,00
Insalata di mare polpo, calamari, seppie, gamberetti	22,00
Insalatina di carciofi, seppie, gamberetti e melograno	22,00
Salmone marinato a secco e affumicato al faggio di nostra produzione <i>con gel esotico, robiola di capra e acetosa rossa</i>	20,00
Antipasto Antonio & Antonio polpo all'insalata con patate alla curcuma, insalatina di <i>carciofi seppie gamberetti e melograno, salmone marinato a secco e affumicato al faggio con gel esotico e robiola di capra</i>	25,00
Polipetto alla luciana su tarallo napoletano	20,00
Tonno rosso scottato con stracciatella, crema al basilico e pomodorini confit	25,00
Crocchette di baccalà e patate con mayo ai friarielli 4 pezzi	16,00
Fritturina di gamberetti bianchi siciliani sale e pepe	15,00
Frittura di alici	10,00
<b>PRIMI PIATTI</b>	
Mezzanello allo scarpariello con pomodorini del piennolo, pecorino romano buccia nera, <i>parmigiano reggiano 24 mesi, olio al peperoncino e basilico</i>	18,00
Fusilloni alla Nerano con crema di zucchine, zucchine chips fritte e formaggi misti	18,00
Mezzanello alla Genovese con cipolla ramata di Montoro	18,00
Gnocchi alla sorrentina con sugo, provola e parmigiano	16,00
Pasta e patate con la provola	16,00
Tagliolini all'uovo con burro, limone e gamberi rossi	22,00
Spaghetti alla Luciana con polipetto, olive nere, capperi e pomodorini	22,00
Mezzi paccheri con 1/2 astice e pomodorini	35,00
Fusilloni con pescato del giorno, pomodorini gialli del Vesuvio e pomodorini datterini	20,00

Risotto agrumi e gamberetti	22,00
Fusilloni alla Riva Fiorita gamberetti, calamari, fasolare, lupini, cozze e pomodorini	22,00

**PESCATO DEL GIORNO esposto in sala**

€

Spigola, Orata, Rombo	8,00 all'etto
Pezzogna, Dentice	9,00 all'etto
Scampi	9,00 all'etto
Gamberi rossi	11,00 all'etto
Mazzancolle	11,00 all'etto
Astice	12,00 all'etto
Astice blue	14,00 all'etto
Aragosta	17,00 all'etto

**SECONDI DI MARE**

Trancio di dentice alla griglia con carote alla scapece di melograno	26,00
Filetto di sogliola in crosta di patate con scarole alla napoletana	28,00
Frittura di calamari con insalata mista, verdure fritte julienne e mayo al limone	22,00
Calamaro alla griglia con insalata mista	22,00
Pesce spada scottato con insalatina di pomodorini, olive taggiasche e capperi	24,00

**SECONDI DI TERRA**

Sovracoscia di pollo grigliata con carote alla scapece di melograno	18,00
Capocollo di maiale cotto a bassa temperatura con la sua riduzione e contorno di friarielli	18,00
Carne di manzo al ragù napoletano con friarielli	18,00
Hamburger di manzo Fattoria Carpineto 250grammi con patate al forno	16,00
Arrosto alla griglia con patate al forno	24,00
Entrecote di manzo Fattoria Carpineto con friarielli	28,00
Maxi cotoletta di manzo con patate fritte fresche, pomodorini semi-dry e mayo dello chef	22,00

**DOLCI E FRUTTA**

Gelato artigianale al fiordilatte servito con topping a scelta	7,00
Tiramisù con mascarpone artigianale e gocce di cioccolato fondente	7,00
Gianduiotti di nostra produzione 4 pezzi cioccolato tartufato al 40% di nocciola e gianduia amara	7,00
Salame di cioccolato 3 cioccolati, nocciole e pistacchi	8,00
Mini tartellette al dulce de leche e lampone croccante 4 pezzi	8,00
Cannolo scomposto con ricotta, pere candite e scaglie di cioccolato fondente	8,00
Millefoglie crema, amarena e gel ai frutti rossi	8,00
Tartelletta con crema al limone, gel di croccante	frutti rossi e lampone 7,00

Babà classico napoletano	7,00
Zeppolone con crema chantilly e fragoline	7,00
Cheesecake di nostra produzione	8,00
Delizia al limone	8,00
Ananas	5,00
Melone	5,00
Tagliata di frutta	6,00

### **STOP & GO**

AVOCADO TOAST pane di segale tostato, salsa guacamole, avocado, salmone marinato <i>a secco e affumicato, semi di sesamo, uovo cotto a bassa temperatura</i>	15,00
CARPACCIO DI BRESAOLA con carciofi, scaglie di parmigiano reggiano 24 mesi, limone, olio evo	14,00
INSALATONA POLPO SCOTTATO misticanza, pomodorini confit, polpo arrosto, mandorle tostate, stracciatella affumicata, olio evo	18,00
CAESAR SALAD lattuga romana, pollo arrosto, crostini di pane, salsa caesar, olio evo	16,00
INSALATONA SMOKED SALMON misticanza, ciliegine di mozzarella di bufala, carpaccio di salmone marinato a secco e affumicato, salsa teriaky, granella di nocciola, olio evo	18,00
INSALATONA 3 POMODORI insalata riccia, pomodorini confit, pomodorini gialli, pomodori <i>all'insalata, mozzarella di bufala a fette da 150gr, fresella sbriciolata, origano, basilico, olio evo</i>	14,00
FRESELLA DEL MARINAIO tonno, pomodorini rossi, ciliegine di mozzarella di bufala, origano, basilico, olio evo	14,00

### **MENU' BAMBINI**

#### **Antipastini**

Zeppoline di alghe 10 pezzi	8,00
Bocconcini di mozzarella di bufala e prosciutto cotto San Giovanni	12,00
Patatine fritte fresche	8,00

#### **Primi**

Pennette al sugo passato	10,00
Pennette con pesto di basilico ligure	12,00
Gnocchi alla sorrentina con sugo provola e parmigiano	16,00

#### **Secondo**

Pepite di pollo* fritte di nostra produzione con patatine fritte fresche	14,00
--	-------

#### **Dolci**

Nutellotto con scaglie di cioccolato	7,00
Coppetta di gelato artigianale al fiordilatte da servire con topping a scelta	5,00