



# Natale e Capodanno

## MENU



## Antipasti



### Tartare

€22

Tartare di tonno rosso pinne gialle con bufala, radicchio e mela verde

*Yellowfin tuna tartare with buffalo mozzarella, radicchio, and green apple*

### Insalata

€18,5

Insalata di polpo con crema di patate viola, spinacino, olive, pomodoro confit e paprika affumicata

*Octopus salad with purple potato cream, baby spinach, olives, confit tomatoes, and smoked paprika*

### Carpacci

€22

Carpaccio di tonno e salmone con spinacino, uvetta, pomodoro al forno, mostarda e pane nero

*Tuna and salmon carpaccio with baby spinach, raisins, roasted tomatoes, mustard, and black bread*

### Babà salato

€18

Babà salato con baccalà mantecato, polvere di caffè e crema di patate viola

*Savory babà with whipped salt cod, coffee powder, and purple potato cream*

### Unico di pesce

€25

Insalata di polipo, tartare di tonno, mini babà al baccalà, salmone marinato, gamberi\* alla catalana

*Octopus salad, tuna tartare, mini babà with salt cod, marinated salmon, Catalan-style shrimp\**

### Napoletano

€18

Prosciutto crudo, melone invernale, mozzarella di bufala, carciofi, prosciutto cotto alla brace

*Parma ham, winter melon, buffalo mozzarella, artichokes, grilled ham*

### Marinaro

€5  
AL PEZZO

Scampi\*, gamberi\*, capesante (alla griglia, crudo o al forno)

*Langoustines\*, shrimp\*, scallops (grilled, raw, or baked)*

### Cuoppo

€14

6 pezzi misti: crocchè, arancini, calzoni, frittatina, frittelle napoletane e patatine fritte\*

*6 mixed pieces: croquettes, arancini, calzones, omelette, Neapolitan pancakes and french fries\**

COPERTO €3,5

MENÙ VALIDO CON UN MINIMO DI 2 PORTATE



## Primi Piatti

### Gnocchi

€18

Gnocchi di patate, crema di cannellini, radicchio al miele, carpaccio di baccalà e polvere di cipolla di Tropea

*Potato gnocchi, cannellini cream, radicchio with honey, cod carpaccio and Tropea onion powder*

### Risotto

€20

Risotto con zucca, gamberi\*, porcini, burrata e polvere di liquirizia

*Risotto with pumpkin, prawns\*, porcini mushrooms, burrata and liquorice powder*

### Scialatielli

€22

Scialatielli alla Positano (cozze, vongole\*, calamari\*, scampi\* e gamberi\*)

*Scialatielli alla Positano (mussels, clams, calamari, scampi and prawns)*

### Cannelloni

€18

Cannelloni di crespella con ricotta, salmone, crema di patate viola e radicchio

*Crespella cannelloni with ricotta, salmon, purple potato cream and radicchio*

### Paccheri

€16

Paccheri ai 3 pomodori e burrata

*Paccheri with 3 tomatoes and burrata*

### Tortelli

€15

Tortelli allo speck con crema di zucca e amaretto

*Speck tortelli with pumpkin cream and amaretto*

### Spaghetti

€22

Spaghetti al pistacchio con gamberi\* e burrata

*Pistachio spaghetti with prawns\* and burrata*



## Secondi Piatti

### TunaPork

€20

Pane artigianale buns con hamburger di tonno e salsiccia impanato, friarielli, stracchino e patatine fritte\*

*Artisan bread buns with breaded tuna and sausage hamburger, broccoli rabe, stracchino cheese and french fries\**

### Frittura

€22

Frittura di pesce\* mista con verdure

*Mixed fried fish\* with vegetables*

### Cartoccio

€26

Cartoccio di pesce con branzino, gamberi\*, pesce spada, pomodorini e patate

*Fish parcel with sea bass, prawns\*, swordfish, cherry tomatoes and potatoes*

### Polipo

€24

Polipo arrosto con crema di cannellini e gamberone\*, pure di patate al rosmarino e radicchio

*Roasted octopus with cannellini cream and prawns\*, mashed potatoes with rosemary and radicchio*

### Salmone

€22

Salmone al forno con friarielli, patata al cartoccio e salsa di soia

*Baked salmon with broccoli, jacket potato and soy sauce*

### Tagliata

€28

Tagliata di manzo scottona con radicchio e grana

*Sliced beef with radicchio and grana cheese*

### Tataki

€24

Tataki di tonno al pistacchio con spinacini, uvetta e mandorle

*Pistachio tuna tataki with spinach, raisins and almonds*



# Pizze

## Capriccio di tonno

€20

Fior di latte, pomodoro, tonno bilanciato, radicchio, burrata, pomodori confit e mostarda

*Fior di latte, tomato, balanced tuna, radicchio, burrata, confit tomatoes and mustard*

## BaccaRè

€20

Fior di latte, baccalà marinato, crema di peperoni, radicchio e paprika affumicata

*Fior di latte, marinated cod, pepper cream, radicchio and smoked paprika*

## Viola

€16

Crema di patate viola, provola, carciofi, prosciutto cotto alla brace, pomodorini gialli e noci

*Cream of purple potatoes, provola, artichokes, grilled ham, yellow cherry tomatoes and walnuts*

## ZuccaMora

€16

Crema di zucca, bufala campana, ventricina piccante, fonduta di gorgonzola e polvere di amaretto

*Pumpkin cream, buffalo mozzarella, spicy ventricina, gorgonzola fondue and amaretto powder*

## VegeTop

€14

Pomodoro, fior di latte, radicchio, peperoni, cipolla, zucchine e melanzane

*Tomato, fior di latte, radicchio, peppers, onion, courgettes and aubergines*

## Cacio e Pepe

€13

Fior di latte, fonduta di formaggi, pomodoro giallo, pancetta, pepe, basilico

*Fried pizza with burrata from Campania, cherry tomatoes and olives*



# Pizze

## Portofino

€16

Salsa di pomodoro, burrata campana, fior di latte, pesto di basilico fatto in casa, prosciutto crudo, pomodoro confit

*Tomato sauce, burrata from Campania, fior di latte, homemade basil pesto, raw ham, confit tomato*

## Caserta

€16

Fior di latte, provola affumicata, salsiccia fresca, friarielli con aglio e olio, burrata campana, tarallo sbriciolato

*Fior di latte, smoked provola, fresh sausage, broccoli with garlic and oil, burrata from Campania, crumbled tarallo*

## Zucca 4.0

€15

Fior di latte, crema di zucca, provola, 'nduja, olive nere

*Fior di latte, pumpkin cream, provola, 'nduja, black olives*

## Montesanto

€16

Fior di latte, mortadella, fiocchi di ricotta, pesto di pistacchi, granella di pistacchi, limone grattugiato, basilico

*Mozzarella, mortadella, ricotta flakes, pistachio pesto, chopped pistachios, grated lemon, basil*

## Bufalina DOP

€13

Salsa di pomodoro, mozzarella di bufala campana, pomodorino, basilico

*Tomato sauce, buffalo mozzarella from Campania, cherry tomato, basil*

## Ciambellone

€15

Pizza frita con burrata campana, pomodorini e olive

*Fried pizza with burrata from Campania, cherry tomatoes and olives*



## Dolci

<b>Babà napoletano</b> _____	€8
<i>Neapolitan baba</i>	
<b>Tiramisù</b> _____	€8
<i>Tiramisù</i>	
<b>Delizia al limone</b> _____	€8
<i>Lemon delight</i>	
<b>Bis di Panettone e Pandoro</b> _____	€8
<i>Panettone and Pandoro selection</i>	

## Aperitivi

<b>Spritz, Aperol, Campari</b> _____	€5
<b>Negroni</b> _____	€7
<b>Gin Tonic</b> _____	€8
<b>Wodka Tonic</b> _____	€8

## Vini

<b>Calice di Prosecco</b> _____	€4/6
<b>Calice di vino rosso</b> _____	€4/7
<b>Calice di vino bianco</b> _____	€4/7
<b>Caraffa di vino bianco (500 ml)</b> _____	€10
<b>Caraffa di vino rosso (500 ml)</b> _____	€10
<b>Caraffa di Prosecco (500 ml)</b> _____	€10



## Bevande

<b>Acqua nat. Tavina 0,75</b> _____	€3
<b>Acqua friz. Tavina 0,75</b> _____	€3
<b>Coca Cola, Fanta, Sprite</b> _____	€3
<b>Tè limone o pesca lattina 0,33</b> _____	€3
<b>Schweppes limone/tonica</b> _____	€3,50
<b>Chinò San Pellegrino</b> _____	€4
<b>Moretti (zero)</b> _____	€4,50
<b>Gingerino, Crodino, Cedrata</b> _____	€4

## Alla Spina

<b>Coca Cola</b>	CL. 0,30	€3,50
	CL. 0,40	€4,50
<b>Birra bionda Ichnusa</b>	CL. 0,20	€3,50
	CL. 0,40	€5,50
	CL. 0,50	€6,50
<b>Birra rossa Moretti</b>	CL. 0,20	€4
	CL. 0,40	€6
	CL. 0,50	€7

I piatti contrassegnati con (\*) sono preparati con materia prima fresca abbattuta e congelata o possono essere preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine in base alla stagionalità o all'impossibilità di reperire prodotto fresco.

*Dishes marked with (\*) are prepared with fresh raw materials blast chilled and frozen or can be prepared with frozen raw material or frozen at source based on seasonality or impossibility of finding fresh product.*