



Menù Degustazione

PER TUTTI I COMMENSALI AL TAVOLO

*Un viaggio nei sapori della nostra tradizione,
tra mare, terra e famiglia.*

DI MARE

----- 35 -----

*Piccolo cuoppo di alici,
calamaretti spillo, baccalà e
zeppoline alle alghe*

*Scialatelli allo scoglio con
gamberi rossi, cozze e vongole*

Il dolce della casa

DI TERRA

----- 30 -----

*Piccolo cuoppo di arancino,
crocchetta di patate, mozzarella
in carrozza e fiore di zucca*

*Candele spezzate alla genovese
napoletana*

Il dolce della casa

Acqua e coperto sono inclusi
Vini e bevande sono esclusi



antipasti

TAGLIERE 22

(1 - 7 - 8)

Selezione di salumi e formaggi italiani con gnocco fritto e miele.

Perfetto da condividere

O' CUOPPO 12

(1 - 3 - 4 - 7)

cartoccio napoletano di fritti sfiziosi :
crocchetta di patate*, arancino*,
mozzarella in carrozza*, fiore di zucca*,
zeppolina alle alghe*, polpette alle
melanzane* e frittatina di spaghetti*

O' CUOPPO DEL PESCATORE 18

(1 - 2 - 3 - 4 - 7 - 14)

cartoccio napoletano di frittura sfiziosa
di pesce : spiedini di seppia*,
calamaretti spillo*, gamberi in pasta
phyllo*, zeppoline alle alghe*, baccalà
in pastella*



FOCACCIA AL LIMONE 7

Perfetta per accompagnare il tuo
antipasto

BON BON BACCALA' 16

(1 - 3 - 4 - 7)

polpette di baccalà mantecato al pane
panko, indorate e fritte servite con una
salsa di peperoni arrosto, colatura di
alici e terra di olive



ALICI ALICI ALICI 20

(1 - 3 - 4 - 7 - 12)

3 assaggi per raccontare un solo
mare : alici fresche marinate da noi,
alici farcite impanate e fritte e
alici del Mar Cantabrico sott'olio
servite con cipolla ed origano

TIEPIDO DI MARE 20

(2 - 4 - 14)

calamari*, seppie*, polpo*, scampo*,
gambero*, capasanta, cozze e vongole
cotti al vapore

SAPORI DI MARE 25

(1 - 2 - 3 - 4 - 7 - 12)

Il nostro antipasto degustazione di
caldi e freddi di mare, simbolo della
nostra cucina dal 1983

La pasta



FUSILLONE "4 ORE" 14

(1 - 7 - 12)

Ragù di costine di maiale, cotto piano per 4 ore, come faceva nonna

LA GENOVESE 16

(1 - 7 - 12)

Candele spezzate con ragù bianco a base di cipolle e carne di manzo

I nostri sughi lenti, cotti come una volta, raccontano la pazienza e l'amore che mettiamo nella nostra cucina di famiglia

PASTA E PATATE 14

(1 - 7 - 12)

pasta patate e provola con soffritto di salumi. cremosa e confortante, la semplicità che diventa ricordo.

RISOTTO 16

(7 - 12)

zucca al forno e taleggio si incontrano in un risotto dai sapori autunnali



SPAGHETTI VONGOLE 16

(1 - 12 - 14)

pochi ingredienti : vongole veraci, aglio, olio, peperoncino e prezzemolo. un grande classico preparato come vuole la tradizione

FAGOTTINO D' aMARE 20

(1 - 3 - 4 - 7 - 12)

pasta ripiena di branzino, patate e lime serviti con salsa al burro e crema di patate al limone



SCIALATELLI 22

(1 - 2 - 12 - 14)

Il nostro piatto più iconico: pasta fresca nata in costiera con gamberi rossi, vongole, cozze, tartufo e fasolari.

PASTA AL PESTO O POMODORO 8

Per i nostri piccoli clienti

il pesce

POLPO e PATATE 2.0 22

(1 - 3 - 14)

polpo* arrostito con crema di patate viola, mini crocchette di patate agli agrumi e maionese leggera all'acqua di polpo

BACCALA' 20

(1 - 4 - 12)

con pomodori pelati, olive taggiasche e chips di patate



IL FRITTO MISTO 24

(1 - 2 - 4)

con calamari*, gamberetti*, scampo*, alici, merluzzo e triglie

LA GRIGLIATA 25

(2 - 4 - 14)

gamberone*, scampone*, calamari*, pesce spada*, seppia*, filetto d'orata



SAUTE' COZZE E VONGOLE 18

(1 - 12 - 14)

con aglio olio e peperoncino, sfumati al vino bianco e serviti con crostini del nostro pane

SPESCE ALLA GRIGLIA 20

(4)

pesce intero da 300/400gr a scelta tra : branzino od orata

PENTOLACCIA 1983 30

(1 - 2 - 12 - 14)

La nostra famosa zuppa di crostacei e molluschi preparata secondo la ricetta di famiglia dal 1983.



La carne

BRACIAMI ANCORA 30

(1)

Costata di manzo alla brace da 500gr spennellata con olio al rosmarino e limone e servita con patatine fitte

LA TAGLIATA 24

(7)

di roast-beef di manzo servita con funghi porcini freschi e scaglie di grana padano DOP

L' ORECCHIO DEL' ELEFANTE 22

(1 - 3)

Costoletta con osso di vitello alla milanese servita con patate fritte

GUANCIALINO BRASATO 24

(1)

Guancia di maiale cotta lentamente nel vino rosso Aglianico servita con purè di patate al burro.



contorni

- INSALATA MISTA 5

con lattuga, finocchi, carote, pomodori

- PATATINE FRITTE 6

- SPINACI AL BURRO 5

- VERDURE ALLA GRIGLIA 6

con melanzane, radicchio, zucchine e peperoni

- VERDURE AL VAPORE 6

con patate, spinaci, carote, fagiolini, cavolfiore

LA MILANESE 12

Per i nostri piccoli clienti
Lonza di maiale impanata e fritta
servita con patatine fritte





La pizza non è un primo

La pizza non è un secondo

La pizza non è un alimento

La pizza è l'essenza della felicità



Le nostre Pizze

Impasto a lunga lievitazione naturale 48h - cottura in forno a legna - ingredienti della Campania e D.O.P

Le Speciali del Pizzaiolo

CALZONE NAPOLETANO 10

(1 - 7 - 12)

Ricotta, salame milanese, grana padano e pepe con colata di passata di pomodoro a fine cottura

CALZONPIZZA 13

(1 - 7 - 8 - 12)

metà calzone con ricotta e salame milanese, metà pizza con pesto e bufala affumicata

COME PIACE A ME 12

(1 - 7)

pomodorini gialli, peperoni melanzane e zucchine fritte, stracciatella di bufala campana DOP e scorza di limone

MAGENTINA 13

(1 - 7 - 12)

pomodoro, mozzarella, funghi porcini sott'olio, pepe, filetto di manzo

MORTAZZA 11

(1 - 7 - 12)

focaccia con mortadella bolognese IGP, burrata e granella di pistacchi

POMOD' ORO 12

(1 - 7)

pomodorini gialli, mozzarella di bufala campana DOP, pecorino romano, pepe, basilico e scorza di limone



SPECIALE DEL MESE

ZUCCOTTA 12

(1 - 7 - 12)

crema di zucca, provola affumicata campana DOP, pancetta arrotolata e pepe nero



Le Bianche

5 FORMAGGI 10

(1 - 7)

mozzarella, brie, zola, taleggio, eddamer, scaglie grana padano DOP

CARCIOFOTTA 10

(1 - 7 - 12)

mozzarella di bufala affumicata campana DOP, carciofi sott'olio e pancetta arrotolata

FRANCESINA 9

(1 - 7 - 12)

mozzarella, brie e speck

NOCINA 9

(1 - 7 - 8)

mozzarella, gorgonzola, salsa di noci e granella di noci

Le più Amate

AMALFI 11

(1 - 7 - 12)

mozzarella di bufala affumicata campana DOP, pomodorini freschi, salsiccia mantovana e cime di rapa

BENVENUTI AL SUD 10

(1 - 7)

pomodoro, fiordilatte di Agerola DOP, pomodorini freschi, basilico, olio evo

BUFALINA 9

(1 - 7)

pomodoro, mozzarella di bufala campana DOP

CAPRESE 9

(1 - 7)

base rossa con l'aggiunta a metà cottura di pomodorini freschi e mozzarella di bufala campana DOP, basilico, origano e olio evo

FLORA 10

(1 - 7 - 12)

pomodoro, mozzarella di bufala affumicata campana DOP, radicchio e speck

MAMMATO 10

(1 - 7 - 12)

pomodoro, mozzarella, salame piccante, cipolle, peperoni, funghi

MAIALINO IN FIAMME 11

(1 - 7 - 12)

pomodoro, mozzarella, salame piccante, zola piccante e nduja di Spilinga

ORTOLANA 10

(1 - 7 - 12)

pomodoro, mozzarella, radicchio, peperoni, melanzane, zucchine, spinaci

SALSICCIA E FRIARIELLI 9

(1 - 7 - 12)

pomodoro, mozzarella, salsiccia mantovana e cime di rapa

SICILIANA 9

(1 - 4 - 7 - 12)

pomodoro, mozzarella, alici di Cetara, olive e capperi

VALTELLINESE 11

(1 - 7 - 12)

pomodoro, mozzarella, porcini sott'olio, taleggio e bresaola

ZINGARA 10

(1 - 7 - 12)

pomodoro, mozzarella, pancetta affumicata, tonno sott'olio e salame piccante

Le Tradizionali

4 STAGIONI 9 (1 - 7 - 12)

AI CALAMARI 12 (1 - 7 - 12 - 14)

AI FUNGHI 7 (1 - 7 - 12)

CALZONE LISCIO 8 (1 - 7)

CALZONE FARCITO 9 (1 - 7 - 12)

CAPRICCIOSA 9 (1 - 7 - 12)

DIAVOLA 8 (1 - 7 - 12)

FRUTTI DI MARE 12 (1 - 2 - 4 - 7 - 14)

MARGHERITA 6 (1 - 7)

MARINARA 5 (1)

NAPOLI 9 (1 - 4 - 7)

PATATINE 7 (1 - 7 - 12)

PATATOSA 8 (1 - 7 - 12)

PROSCIUTTO 8 (1 - 7)

PROSCIUTTO CRUDO 9 (1 - 7 - 12)

PROSCIUTTO E FUNGHI 9 (1 - 7 - 12)

SPECK E ZOLA 10 (1 - 7 - 12)

TONNO E CIPOLLA 10 (1 - 4 - 7 - 12)

ZOLA 8 (1 - 7)

WURSTEL 8 (1 - 7)



Le Bevande

ACQUA MINERALE "S. PELLEGRINO" O ACQUA NATURALE "PANNA" IN BOTTIGLIA DI VETRO

1/2 LITRO **2**

1 LITRO **4**

BEVANDA IN LATTINA DA 33 cl.

3

Coca cola, coca zero, fanta, sprite, thè limone, the pesca

COCA ALLA SPINA

Piccola (0,25 cl) **2,5**

Media (0,40 cl) **4**

Grande (0,50 cl) **5**

VINO BIANCO ALLA SPINA CHARDONNAY FRIZZANTE

1/4 litro **3**

1/2 litro **6**

1 litro **12**

VINO ROSSO ALLA SPINA MONTEPULCIANO

1/4 litro **2,5**

1/2 litro **5**

1 litro **10**

CAFFE' 2

COPERTO 2,5

BIRRA BIONDA o ROSSA FORST ALLA SPINA

Piccola (0,25 cl) **3**

Media (0,40 cl) **5**

BIRRA MORETTI 66 cl. 5

BIRRA MORETTI ZERO 33 cl. 4

*BIRRE ARTIGIANALI **KBIRR** - ORGOGLIO NAPOLETANO*

STRONG LAGER 7

Dorata, corposa ma equilibrata. Sentori di pane e miele s'intrecciano a note floreali ed erbacce (7,5% vol)

RED BLANCHE 7

Birra chiara dal profumo agrumeto e speziato. Leggera, rinfrescante e profumata (5,6% vol)

RED STRONG 8

Rossa ambrata dal gusto pieno e morbido con sentori di caramello e frutta secca. (7% vol)

INDIA PALE ALE (IPA) 8

Aromatica con note agrumate di pompelmo e mandarino e un tocco di amaro elegante (5,6% vol)



La Nostra Cantina

Vini selezionati dalla Costiera Amalfitana e
dalle migliori regioni d'Italia



I VINI ROSSI DELLA COSTIERA

FURORE 24

(Aglianico, Piediroso)

Cantina Sammarco - 2021

RAVELLO 22

(Aglianico, Piediroso)

Cantina Sammarco - 2021

TRAMONTI 20

(Aglianico, Piediroso)

Cantina Sammarco - 2017

I VINI ROSE' DELLA COSTIERA

TRAMONTI 20

Cantina Sammarco - 2024

RAVELLO 22

Cantina Sammarco - 2024

I ROSSI ITALIANI

BAROLO DOCG 40

PIEMONTE - Cantina TERRE DEL

BAROLO - 2020

BONARDA OLTREPO PAVESE

(frizzante) 18

LOMBARDIA - Cantina GIORGI - 2024

CHIANTI DOCG 20

TOSCANA - Cantina BANFI - 2022

IRPINIA AGLIANICO DOC 24

CAMPANIA - cantina

MASTROBERARDINO - 2021

NEBBIOLO "OCHETTI" 35

PIEMONTE - cantina RENATO RATTI -

2023

ROSSO DI MONTALCINO 30

TOSCANA - cantina FRESCOBALDI - 2022

VALPOLICELLA RIPASSO 30

LOMBARDIA - cantina SANTA SOFIA -

2022

ROSSO DI MONTALCINO 30

TOSCANA - cantina FRESCOBALDI - 2022



La Nostra Cantina

Vini selezionati dalla Costiera Amalfitana e
dalle migliori regioni d'Italia



I VINI BIANCHI DELLA COSTIERA

FURORE 24

(Biancolella , Falanghina)
Cantina Sammarco - 2024

RAVELLO 24

(Biancolella, Falanghina)
Cantina Sammarco - 2024

TRAMONTI 20

(Biancolella, falanghina)
Cantina Sammarco - 2024

I SPUMANTI

PROSECCO DI

VALDOBBIADINE 25

Cantina MIONETTO - 2024

FRANCIACORTA BRUT 30

Cantina BARONE DI ERBUSCO -
2024

ASTI DOLCE 25

Cantina Sammarco - 2024

I BIANCHI ITALIANI

FALANGHINA DEL SANNIO 22

CAMPANIA - Cantina
MASTROBERARDINO - 2024

FIANO DI AVELLINO 24

CAMPANIA - Cantina
MASTROBERARDINO - 2023

GEWURTRAMINER 24

TRENTINO ALTO ADIGE - Cantina
KELLEREI AUER - 2024

GRECO DI TUFO 22

CAMPANIA - cantina
MASTROBERARDINO - 2024

LA FUGA 28

SICILIA - cantina DONNAFUGATA - 2024

LIGHEA 20

SICILIA - cantina DONNAFUGATA - 2024

LUGANA 24

LOMBARDIA - cantina VILLABELLA - 2024

RIBOLLA GIALLA 20

FRIULI VENEZIA GIULIA - cantina SIRCH -
2024

VERMENTINO DI SARDEGNA

"IL BLU" DOC 18

SARDEGNA - cantina SANTA MARIA
LA PALMA - 2024