



Menù Degustazione

*Un viaggio nei sapori della nostra terra, la Costiera Amalfitana.
Questo percorso è servito per l'intero tavolo per garantire un servizio
ottimale ed un'esperienza completa a tutti i commensali*

★ VIAGGIO NELLA TERRA DEI LIMONI ★

il nostro percorso consigliato

— — — 35 — — —

Benvenuti in Costiera

Alici di Cetara sott'olio, pane, burro e limone

Calamaretti spillo indorati e fritti

con maionese al limone

Fagottini di branzino e lime

con delicata crema di piselli freschi

Il limone

pan di Spagna al limoncello con
soffice mousse al cioccolato bianco e limone

Acqua e coperto sono inclusi

Vini e bevande sono esclusi



antipasti

I sapori della nostra Costiera Amalfitana



O' CUOPPO 13

(1 - 3 - 4 - 7)

cartoccio di fritti croccanti della tradizione napoletana.

Perfetto per stuzzicare qualcosa nell'attesa

O' CUOPPO DEL PESCATORE 20

(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* e baccalà in pastella*

SAPORI DI MARE 25

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

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

FOCACCIA AL LIMONE 7

Focaccia calda al profumo di limone amalfitano



ALICI ALICI ALICI 20

(1 - 3 - 4 - 7 - 12)

3 assaggi per raccontare un solo mare : alici marinate, fritte e del Mar Cantabrico sott'olio

TIEPIDO DI MARE 20

(2 - 4 - 14)

insalata di mare con calamari*, seppie*, polpo* e crostacei* cotti al vapore serviti con emulsione di olio evo e limone amalfitano

SAUTE' di COZZE 14

(1 - 12 - 14)

con aglio olio e peperoncino e sfumati al vino bianco e scorza di limone

TAGLIERE 22

(1 - 7 - 8)

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

Perfetto da condividere



La pasta

SCIALATELLI 1983 24

(1 - 2 - 12 - 14)

Il nostro piatto più iconico: pasta fresca con gamberi rossi, vongole, cozze, tartufo di mare e fasolari. come vuole la tradizione dal 1983

CHE GNOCCHO! 18

(1 - 12 - 14)

Gnocchi di patate ripieni di scamorza affumicata, crema di piselli e guanciale croccante

PASTA E PATATE 14

(1 - 7 - 12)

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

SPAGHETTI alle VONGOLE

VERACI 18

(1 - 12 - 14)

Aglione, olio, prezzemolo e peperoncino. Il profumo del mare nella sua forma più pura.



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

CALAMARATA AL CUBO 18

(1 - 3 - 4 - 7 - 12)

pasta fresca con ragù di totani

RISOTTO AMALFITANO

16

(1 - 7 - 12)

Riso carnaroli con asparagi in doppia consistenza, scorza di limone e fonduta di provola di Agerola affumicata

PASTA AL PESTO O

POMODORO 8

Per i nostri piccoli clienti



il pesce

POLPO IN PRIMAVERA 22

(1 - 3 - 14)

polpo* arrosto con crema di piselli,
crocchette di patate e maionese
all'acqua di polpo

BACCALA' alla NAPOLETANA 20

(1 - 4 - 12)

con pomodori pelati, olive taggiasche
e capperi



IL FRITTO MISTO 24

(1 - 2 - 4)

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

SPESCE ALLA GRIGLIA 20

(4)

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

LA GRIGLIATA 25

(2 - 4 - 14)

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

GUANCIALINO

BRASATO 24

(1 - 7)

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



LA TAGLIATA 24

(7)

di roast-beef di manzo con fonduta di grana padano DOP e pomodorini confit

L' ORECCHIO DEL'

ELEFANTE 22

(1 - 3)

Costoletta con osso di vitello alla milanese servita con patate fritte

BRACIAMI ANCORA 30

(1)

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

contorni

- INSALATA MISTA 5

con lattuga, finocchi, carote, pomodori

- PATATINE FRITTE 6 (1)

- SPINACI AL BURRO 5 (7)

- VERDURE ALLA

GRIGLIA 6

con melanzane, radicchio, zucchine e peperoni

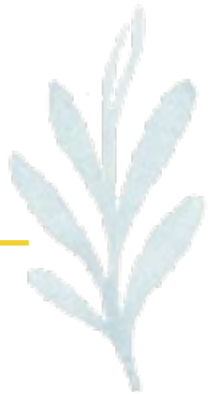
- VERDURE AL VAPORE 6

con patate, spinaci, carote, fagiolini, cavolfiore

LA MILANESE 12

(1 - 3)

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 11

(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 campana affumicata DOP

COME PIACE A ME 12

(1 - 7)

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

MAGENTINA 14

(1 - 7 - 12)

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

SFIZIOSA 11

(1 - 7 - 12)

Pomodoro, mozzarella, porcini sott'olio, salsiccia e salsa al pepe verde homemade

POMOD' ORO 12

(1 - 7)

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

SPECIALE DEL MESE



LA CETARESE 14

(1 - 4 - 7 - 12)

fiordilatte di Agerola, pomodorini gialli e rossi, scarole ripassate in padella, olive taggiasche, capperi e acciughe di Cetara

Le Bianche

MORTAZZA 13

(1 - 7 - 12)

focaccia con mortadella bolognese IGP, burrata e granella di pistacchi

CARCIOFOTTA 11

(1 - 7 - 12)

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

5 FORMAGGI 11

(1 - 7)

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

FRANCESINA 10

(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 12

(1-7-12)

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

BENVENUTI AL SUD 11

(1-7)

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

BUFALINA 10

(1-7)

pomodoro, mozzarella di bufala campana DOP

MAMMATO 11

(1-7-12)

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

MAIALINO IN FIAMME 12

(1-7-12)

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

ORTOLANA 11

(1-7-12)

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

ATOMICA 12

(1-7-12)

pomodoro, mozzarella, prosciutto, wurstel, funghi, formaggi misti e mix di verdure

CAPRESE 11

(1-7)

pomodoro, pomodorini freschi e mozzarella di bufala campana DOP, basilico e origano

FLORA 11

(1-7-12)

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

PROVOLA E PEPE 10

(1-7)

pomodoro, mozzarella di bufala campana affumicata DOP, pepe, basilico e grana

SALSICCIA E FRIARIELLI 11

(1-7-12)

pomodoro, mozzarella, salsiccia mantovana e cime di rapa

SICILIANA 10

(1-4-7-12)

pomodoro, mozzarella, alici di Cetara, olive e capperi

VALTELLINESE 12

(1-7-12)

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

ZINGARA 12

(1-7-12)

pomodoro, mozzarella, pancetta affumicata, tonno e salame piccante

Le Tradizionali



4 STAGIONI 9 (1-7-12)

AI CALAMARI 13 (1-7-12-14)

AI FUNGHI 8 (1-7-12)

CALZONE LISCIO 8 (1-7)

CALZONE FARCITO 9 (1-7-12)

CAPRICCIOSA 9 (1-7-12)

DIAVOLA 9 (1-7-12)

FRUTTI DI MARE 13 (1-2-4-7-14)

MARGHERITA 7 (1-7)

MARINARA 6 (1)

NAPOLI 9 (1-4-7)

PATATOSA (wurstel e patatine) 9 (1-7-12)

PROSCIUTTO 8 (1-7)

PROSCIUTTO CRUDO 10 (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)

Le Bevande

ACQUA MINERALE "S. PELLEGRINO" O ACQUA NATURALE "PANNA"

1/2 LITRO 2

1 LITRO 4

BEVANDA IN LATTINA DA 33 cl. 3

COCA ALLA SPINA

Piccola (0,25 cl) 3

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 3

1/2 litro 5

1 litro 10

BIRRA MORETTI 66 cl. 5

BIRRA MORETTI ZERO 33 cl. 4

CAFFE' 2

COPERTO 2,5

BIRRA BIONDA o ROSSA FORST ALLA SPINA

Piccola (0,25 cl) 3

Media (0,40 cl) 5

BIRRE ARTIGIANALI KBIRR - ORGOGLIO NAPOLETANO

STRONG LAGER 33cl 7

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

BLANCHE 33cl 7

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

RED STRONG. 33cl 8

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

INDIA PALE ALE (IPA) 33cl 8

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

NATAVOTA LAGER 75cl 16

Chiara, fresca e dissetante con profumo leggermente erbaceo (5,2% vol)

NATAVOTA RED 75cl 16

ARossa speziata e fruttata, eletta al 2 posto come "best Beer of the Year nel 2024" (9% vol)



La Nostra Cantina

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



I VINI ROSSI DELLA COSTIERA

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 35

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 22

CAMPANIA - cantina

MASTROBERARDINO - 2021

NEBBIOLO "OCHETTI" 35

PIEMONTE - cantina RENATO RATTI -
2023

ROSSO DI MONTALCINO 26

TOSCANA - cantina FRESCOBALDI - 2023

VALPOLICELLA RIPASSO 28

VENETO - cantina SANTA SOFIA - 2022

VALPOLICELLA CLASSICO 18

VENETO - cantina BONACOSTA - 2024

VILLA ANTINORI TOSCANA 28

TOSCANA - cantina ANTINORI - 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

FERRARI BRUT 35

Cantina FERRARI - 2024

FRANCIACORTA BRUT 30

Cantina BARONE DI ERBUSCO -
2024

ASTI DOLCE 16

Cantina FONTANAFREDDA - 2024

I BIANCHI ITALIANI

FALANGHINA 20

CAMPANIA - Cantina

MASTROBERARDINO - 2024

FIANO DI AVELLINO 22

CAMPANIA - Cantina

MASTROBERARDINO - 2023

GEWURTRAMINER 26

TRENTINO ALTO ADIGE - Cantina St.

MICHAEL EPPAN - 2024

GRECO DI TUFO 20

CAMPANIA - cantina

MASTROBERARDINO - 2024

LA FUGA CHARDONNAY 28

SICILIA - cantina DONNAFUGATA - 2024

LUGANA 22

LOMBARDIA - cantina VILLABELLA - 2024

RIBOLLA GIALLA 20

FRIULI VENEZIA GIULIA - cantina SIRCH -
2024

VERMENTINO DI SARDEGNA

"IL BLU" DOC 16

SARDEGNA - cantina SANTA MARIA
LA PALMA - 2024