

Per iniziare ...

Il tagliere (1 - 7 - 8)

con selezione di salumi e
formaggi nostrani perfetto da
condividere **20**

**Accompagna il nostro tagliere con
un cestino di gnocco fritto** **2**

O' Cuoppo (1 - 3 - 4 - 7)

cartoccio napoletano ripieno di fritti
sfiziosi: crocchetta di patate*, frittatina
di pasta*, arancino*, mozzarella in
carrozza*, zeppoline*, fior di zucca con
mozzarella ed acciughe* **12**

O' Cuoppo del Pescatore

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

cartoccio di frittura sfiziosa di pesce con:
spiedini di seppia*, calamari*,
gamberetti in pasta phyllo*, zeppole di
alghe* e baccalà in pastella* **18**

Calama-relle (1 - 14)

Fritturina di calamaretti spillo* serviti
con zest di limone, sale e pepe **16**

Polpo in Velluto (14)

Polpo* in doppia cottura con vellutata di
zucca delicata e , maionese all' acqua di
polpo **20**

Alici alici alici

(1 - 3 - 4 - 7 - 12)

3 diverse alici: fresche marinate da noi,
acciughe farcite impanate e fritte e alici
del mar Cantabrico con cipolla **16**

Tiepido di mare (2 - 4 - 14)

con calamari*, seppie*, polpo*, scampo
*, cozze, vongole, capesanta e gamberetto
rosso* cotti al vapore **18**

Sapori di mare

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

selezione di antipasti caldi e
freddi di mare, simbolo della nostra
cucina dal 1983 **25**

FOCACCIA AL LIMONE **7**

la nostra **NUOVA** focaccia perfetta per accompagnare
il tuo antipasto

***I prezzi sono espressi in EURO**

La Pasta

Fusillone “4 ORE” (1 - 7 - 12)

Un'ode alla lentezza e alla tradizione:
ragù di costine di maiale e salsa di
pomodoro cotto per 4 ore **14**

La Genovese (1 - 7 - 12)

Piatto caposaldo della cucina
tradizionale napoletana:
candele spezzate con ragù bianco a base
di cipolle e carne di manzo servito con
una spolverata di parmigiano. **16**

Il Risotto (7 - 12)

con zucca di stagione e gorgonzola DOP
leggermente piccante **16**

A' Past e Patate (1 - 7 - 12)

La classica pasta e patate alla maniera di
Nonna Carmela: nel soffritto aggiungeva
avanzai di salumi e scorza di parmigiano.
Noi l'abbiamo copiata spudoratamente
14

Spaghetti alle vongole

(1 - 12 - 14)

con aglio, olio e peperoncino **16**

Linguine alla cetarese

(1 - 4 - 12)

con crema di friarielli, colatura di alici di
Cetara e pane croccante aromatizzato al
limone. Un piatto che racchiude tutti i
sapori della nostra terra **18**

Gli scialatelli

(1 - 2 - 12 - 14)

Pasta fresca nata in costiera amalfitana a
forma di listarella piatta e corta. Servita
con cozze, vongole, fasolari, tartufi di
mare, gamberetti* e pomodori pelati **20**

***I prezzi sono espressi in EURO**

A seguire ...



Braciami ancora (1)

costata con osso di manzo 500 gr
scottata su brace e servita con
patate fritte **30**

La tagliata (7)

di roast-beef di manzo servita con funghi
porcini freschi saltati e scaglie di Grana
Padano **22**

L' Orecchio d'elefante (1 - 3)

costoletta con osso di vitello alla
milanese servita con patate fritte **20**

Filetto di manzo (12)

alla brace con crema di zucca e riduzione
al vino rosso **22**

Baccalà (1 - 4 - 12)

con pomodori pelati, olive taggiasche e
chips di patate **20**

Pesce alla griglia (4)

pesce intero a scelta tra branzino, orata o
sogliola* o trancio di pesce spada* **20**

La Milanese

lonza di maiale impanata e fritta servita
con patatine fritte **12**
Pasta al pesto o pomodoro 8

La paranza (1 - 2 - 4)

fritto misto con calamari*, gamberi*,
scampo*, alici, triglie, merluzzo e pesce
di paranza **22**

La Grigliata (2 - 4 - 14)

con calamari*, scampone*, gamberone*,
filetto d'orata, seppia*, pesce spada* **25**

Sautè di cozze e vongole

(1 - 12 - 14)
con aglio, olio e peperoncino sfumati al
vino bianco e crostini di pane **16**

Pentolaccia 1983

(1 - 2 - 12 - 14)
la nostra famosa zuppa di pesce
preparata secondo la ricetta di famiglia
dal 1983 a base di crostacei e molluschi e
salsa di pomodoro. **25**

CONTORNI 5

INSALATA MISTA - PATATINE FRITTE - SPINACI AL BURRO
VERDURE ALLA GRIGLIA O AL VAPORE

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

Gli antipasti sono il nostro punto di forza :scopri le nostre proposte e stuzzica il tuo appetito

Le più amate

AMALFI (1 - 2 - 12)

Mozzarella di bufala affumicata campana DOP, pomodorini freschi, salsiccia mantovana, cime di rapa **11**

BENVENUTI AL SUD (1 - 7)

pomodoro, fiordilatte di Agerola DOP, pomodorini freschi, basilico ed olio EVO **10**

BUFALINA (1 - 7)

pomodoro, mozzarella di bufala campana DOP, basilico **9**

MAMMATO (1 - 2 - 12)

pomodoro, mozzarella , salame piccante, cipolle, funghi champignon e peperoni freschi **10**

MAIALINO IN FIAMME (1 - 7 - 12)

pomodoro, mozzarella , salame piccante, gorgonzola piccante e nduja di Spilinga **11**

NOTTI D'AMORE (1 - 4)

pomodoro, acciughe di Cetara , cipolla e aglio fresco **8**

SALSICCIA E FRIARIELLI

(1 - 7 - 12)

pomodoro, mozzarella, salsiccia mantovana, cime di rapa **9**

Le speciali

ATOMICA (1 - 7 - 12)

pomodoro, mozzarella, formaggi misti, funghi champignon, prosciutto cotto, würstel e capriccio di verdure sott'olio **11**

CALZONE NAPOLETANO

(1 - 7 - 12)

Ricotta di vaccino, salame milanese, pepe, grana padano e colata di pomodoro a fine cottura **10**

CALZONPIZZA (1 - 7 - 8 - 12)

metà pizza con pesto e mozzarella di bufala affumicata, metà calzone con ricotta e salame milanese **13**

Per questa pizza non si accettano modifiche

COME PIACE A ME (1 - 7)

Pomodorini gialli , peperoni, melanzane e zucchine fritte , stracciatella di bufala campana DOP, basilico e scorza di limone **12**

MAGENTINA (1 - 7 - 12)

pomodoro, mozzarella , funghi porcini sott'olio, pepe , filetto di manzo **13**

POMOD' ORO (1 - 7)

Pomodorini gialli "così com'è", mozzarella di bufala campana DOP, pecorino romano, pepe nero, basilico e scorza di limone **12**

Della Casa

CAPRESE (1-7)

Base rossa con l'aggiunta a metà cottura di mozzarella di bufala campana DOP, pomodorini freschi, basilico, origano ed olio EVO **9**

FLORA (1-7-12)

pomodoro, mozzarella di bufala affumicata campana DOP, radicchio e speck **10**

ORTOLANA (1-7)

pomodoro, mozzarella, radicchio, peperoni, melanzane, spinaci e zucchine **10**

PRIMAVERA (1-7)

pomodoro, scamorza affumicata, pomodorini e rucola **9**

SICILIANA (1-4-7-12)

pomodoro, mozzarella, acciughe di Cetara sott'olio, olive nere, capperi ed origano **9**

SFIZIOSA (1-7-12)

pomodoro, mozzarella, salsiccia mantovana, porcini sott'olio e salsa al pepe verde homemade **10**

ZINGARA (1-7-12)

pomodoro, mozzarella, tonno sott'olio, pancetta affumicata, salame piccante **10**

VALTELLINESE (1-7-12)

pomodoro, mozzarella, porcini sott'olio, taleggio, bresaola **11**

Le Bianche

5 FORMAGGI (1-7)

mozzarella fresca, brie, zola, taleggio, eddamer, scaglie di grana **10**

CALZONE CAMPAGNOLO

(1-7-12)

Ricotta fresca vaccina, scarola ed olive nere **9**

CARCIOFOTTA (1-7-12)

mozzarella affumicata di bufala campana DOP, carciofi sott'olio e pancetta arrotondata **10**

FRANCESINA (1-7-12)

mozzarella, brie e speck **9**

NOCINA (1-7-8)

mozzarella, salsa di noci, gorgonzola dolce e granella di noci **9**

MORTAZZA (1-7-8)

Focaccia con mortadella bolognese IGP, burrata e granella di pistacchi **11**

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 **7** (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 **8** (1-4-7-12)

ZOLA **8** (1-7)

WURSTEL **8** (1-7)

In ottemperanza al Regolamento (UE) n. 1169/2011,
informiamo la gentile clientela che nei nostri piatti possono essere presenti
uno o più dei seguenti 14 allergeni alimentari riconosciuti dalla normativa
vigente

- | | |
|------------|-------------------------------------|
| 1. | CEREALI CONTENENTE GLUTINE |
| 2. | CROSTACEI |
| 3. | UOVA |
| 4. | PESCE |
| 5. | ARACHIDI |
| 6. | SOIA |
| 7. | LATTE E DERIVATI |
| 8. | FRUTTA A GUSCIO |
| 9. | SEDANO |
| 10. | SENAPE |
| 11. | SESAMO |
| 12. | ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI |
| 13. | LUPINI |
| 14. | MOLLUSCHI |

Gli allergeni sono indicati nel menu in ogni piatto in codice numerico in rosso di fianco al nome del piatto

Pur prestando la massima attenzione non possiamo garantire l'assoluta assenza di contaminazioni crociate tra alimenti contenenti allergeni poiché in cucina vengono utilizzate materie prime che possono contenere tracce di allergeni

NON ESITATE A SCEGNALARE AL PERSONALE ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, siamo pronti a fornirvi indicazioni su ingredienti e procedure.

Alcuni ingredienti possono essere surgelati o abbattiti all'origine per motivi di sicurezza alimentare e nel menù sono riportati con un (*) accanto al prodotto