



NÉOS

LOUNGE BAR · RESTAURANT · PIZZERIA

APERTO TUTTO L'ANNO

Elenco degli allergeni



Cereali con...



Crostacei



Uova



Pesce



Arachidi



Soia



Latte



Frutta a gu...



Sedano



Senape



Semi di ses...



Anidride so...



Lupini



Molluschi



Coperto..... € 2.00

Antipasti

Tortino Fior di Latte Tartufato con Cialda di Parmigiano e Quenelle di Porcini, Speck..... € 12.00

Tortino Fior di Latte Tartufato, Cialda di Parmigiano, Quenelle di Porcini, Speck

Frittura di paranza..... € 22.00

Antipasto caldo..... € 7.00

Polpo in piastra su Macco di Patate al Tartufo e Cremoso al Pistacchio..... € 18.00

Polpo in piastra, Macco di Patate al Tartufo, Cremoso al Pistacchio

Gamberone pastellato in Salsa Teriyaki..... € 18.00

Gamberone pastellato, Salsa Teriyaki

Cocktail di Gamberi..... € 10.00

Insalata di mare..... € 14.00

Zuppa di Cozze..... € 14.00

Pepata di Cozze..... € 10.00

Caponata Siciliana..... € 10.00

Melanzane, Capperi, Olive, Sedano, Aceto, Zuccherò

Caponata di Pesce spada..... € 14.00

Melanzane, Pesce spada, Capperi, Olive, Sedano, Aceto, Zuccherò

Primi piatti

Néos	€ 20.00
Fettuccine, Scampi, Crema di Melanzane, Funghi porcini, Listelli di Zucchini fritte	
Fettuccine Gamberi e Cremoso al Pistacchio con Fonduta di Bufala e Finocchietto	€ 20.00
Fettuccine, Gamberi, Cremoso al Pistacchio, Fonduta di Bufala, Finocchietto	
Ravioli di Cernia in Salsa Madre Perla, Porcini, Gamberi e Zucchine croccanti e Tartufo nero fresco	€ 22.00
Ravioli di Cernia, Salsa Madre Perla, Porcini, Gamberi, Zucchine croccanti, Pesto di basilico, Curry, Tartufo nero fresco	
Risotto Zarina	€ 18.00
Salmone fresco , champagne , uova di lompo e panna	
Strozzapreti alla Norma	€ 12.00
Spaghetti alla Carbonara	€ 15.00
Strozzapreti Insabbiata	€ 18.00
Vongole, Gambero, Pomodorino, Mollica tostata	
Risotto Salsa Madre Perla Funghi porcini, Zucchini croccanti e Salsiccia	€ 13.00
Strozzapreti Lido rivisitata	€ 15.00
Pesce spada, Zucchini croccanti, Pomodorini, Menta	

Secondi piatti

Filetto con Riduzione al Barolo..... € 22.00

Filetto, Riduzione al Barolo

Filetto arrosto..... € 20.00

Costata in piastra..... *(per etto)* € 6.00

Pesce spada arrosto..... € 15.00

Frittura di paranza..... € 22.00

Orata in griglia..... € 18.00

Spigola in griglia..... € 18.00



Contorni

Bouquet di Asparagi e Speck..... € 7.00

Asparagi, Speck

Patate sabbiate..... € 7.00

Verdure grigliate..... € 7.00

Insalata

Componi la tua Insalata..... € 12.00

Icerberg, Rucola, Songino, Radicchio, Ciliegino, Mais

Icerberg, Rucola, Songino, Radicchio, Ciliegino, Mais

Scegli le tue Proteine

Grana, Pollo, Bresaola, Tonno



Dessert

Semifreddo..... € 7.00

Parfait di Mandorle con Colata di Cioccolato..... € 7.00

Parfait di Mandorle, Colata di Cioccolato

Tiramisù rivisitato..... € 7.00

Cannolo scomposto..... € 7.00



Carta dei Vini

Calice di Vino..... € 6.00

Cantina Firriato

Charme..... € 25.00

Charme Rosato..... € 25.00

Charme 375 ml..... € 15.00

Charme Rosato 375 ml..... € 15.00

Cantina Milazzo

Terre della Baronìa Rosato..... € 25.00

Bianco di Nera..... € 27.00

Bianco di Nera 375 ml..... € 16.00

Cantina Costantino

Aria..... € 25.00

Grillo

Sbriù..... € 25.00

Bianco Frizzante

Aria..... € 25.00

Chardonnay

Apericena

Aperitivo NÉOS € 25.00

Aperitivo NÉOS, per due persone, incluso due cocktail
DALLE ORE 18:00 ALLE ORE 20:00



Pizze Classiche

Margherita	€ 7.00
Pomodoro San Marzano, Mozzarella Fiordilatte di Agerola, Basilico, Olio evo	
Romana	€ 8.00
Pomodoro San Marzano, Mozzarella Fiordilatte di Agerola, Prosciutto Cotto Rovagnati, Olio evo, Origano	
Calzone	€ 10.00
Pomodoro San Marzano, Fiordilatte d'Agerola, Cotto, Basilico, Olio evo, Perline di Bufala	
Capricciosa	€ 10.00
Pomodoro San Marzano, Mozzarella Fiordilatte di Agerola, Prosciutto Cotto Rovagnati, Wurstel, Cuore di Carciofo, Funghi, Olive nere, Olio evo	
Parmigiana	€ 9.00
Marinara	€ 7.00
Pomodoro San Marzano, Filetti di acciughe, Olio all'aglio	
Nostromo	€ 9.00
Mozzarella Fiordilatte di Agerola, Tonno, Cipolla caramellata, Capperi, Olive nere, Pomodorini confit, Olio evo	
Quattro formaggi	€ 11.00
Mozzarella Fiordilatte di Agerola, Gorgonzola, Svizzero, Parmigiano reggiano DOP, Ricottina di Pecora, Cialda di Pecorino romano, Olio evo	
Diavola	€ 8.00
Pomodoro San Marzano, Mozzarella Fiordilatte di Agerola, Spianata piccante, Fili di Peperoncino, Olio evo	
Faccia di Vecchia	€ 8.00
Pomodoro San Marzano, Pan grattato, Formaggi locali, Olio evo	
Vegetariana	€ 10.00
Vellutata di Zucchine, Mozzarella Fiordilatte di Agerola, Melanzane, Zucchine, Rucola, Pomodorini confit, Cuore di Carciofo, Chips di Zucchine, Olio evo	
Campana	€ 11.00
Bufala, Salsiccia sbriciolata, Friarielli, Provola affumicata d'Agerola, Olio evo	
Impasto Integrale	€ 3.00
Senza Glutine	€ 3.00

Impasto Multicereali..... € 3.00

Le Gourmet

Sfilatino bree	€ 20.00
Cipolla sfumata al barolo , confettura di albicocca, formaggio bree, speck , fichi locali , servito con cocktail a tema	
Tre datterini	€ 14.00
Pomodoro San Marzano , Datterino rosso , Datterino giallo , basilico , perline di bufala , olio evo	
Tramonto Néos	€ 20.00
Fritto farcito con Fiordilatte d'Agerola, Prosciutto cotto Ferrarini, Colata di Datterino giallo, Perline di Bufala, Letto di Songino, Pesto di basilico e Noci	
Don Giovanni	€ 18.00
Vellutata di Bufala e Noci, Bresaola della Valtellina IGP, Ciuffi di Philadelphia, Lime	
Cornetto Norvegese	€ 16.00
Fiordilatte d'Agerola, Salmone norvegese, Focchi di Philadelphia, Polvere di Lime	
Cornetto di Bufala	€ 20.00
Bufala campana IGP, Letto di Rucola, Crudo di Parma, Foglie di Parmigiano reggiano, Cialda di Pecorino romano, Perline di Bufala, Gocce di Pesto di basilico, Noci	
Nerano	€ 12.00
Vellutata di Zucchine, Mozzarella Fiordilatte di Agerola, Salsiccia sbriciolata, Provola affumicata d'Agerola, Chips di Zucchine, Olio evo	
Siciliana	€ 9.00
Mozzarella Fiordilatte di Agerola, Zucchina frita, Mentuccia locale, Tuma locale, Olio evo	
Pistacchiosa	€ 12.00
Mozzarella Fiordilatte di Agerola, Mortadella al pistacchio, Burratina, Pesto di pistacchi, Polvere di pistacchio, Olio evo	
Parmarella	€ 13.00
Pomodoro San Marzano, Prosciutto crudo di Parma, Rucola, Parmigiano reggiano, Pomodorini confit, Perline di Mozzarella Fiordilatte, Olio evo	
Sapori del bosco	€ 13.00
Mozzarella Fiordilatte di Agerola, Crema ai Funghi porcini, Speck, Noci, Miele, Olio evo	
Tartufella	€ 15.00
Covaccino, Stracciatella, Mortadella al Tartufo, Burratina, Scaglie di Tartufo nero, Olio evo	
Vesuvio	€ 15.00
Mozzarella Fiordilatte di Agerola, 'Nduja Calabrese, Spianata infuocata, Fili di Peperoncino, Gocce di Tabasco, Olio evo	

Delicato	€ 12.00
Porchetta locale, Fonduta di Parmigiano, Patate al forno al Burro e Rosmarino, Olio evo, Scorza di Lime	
Diversamente Delicato	€ 14.00
Fiordilatte d'Agerola, Porchetta locale, Cipolla caramellata, Emmenthal, Spianata infuocata, Olio evo	
Valtellina	€ 13.00
Mozzarella Fiordilatte di Agerola, Letto di Rucola, Bresaola, Pomodorini confit, Olio evo	
Cannolo 2.0	€ 12.00
Pesto di pistacchi, Mozzarella Fiordilatte di Agerola, Prosciutto Cotto Rovagnati, Polvere di pistacchio, Pomodorino confit, Olio evo	
Norma al quadrato	€ 14.00
Bordo ripieno di: Ricotta, Pomodoro San Marzano, Fior di latte di Agerola, Melanzane, Ricotta locale, Scaglie di Ricotta salata, Basilico, Olio evo	
Senza Glutine	€ 3.00
Impasto Multicereali	€ 3.00

Cocktail Classici

Aperol Spritz	€ 8.00
Aperol, Prosecco	
Americano	€ 8.00
Campari, Vermouth Rosso, Soda	
Bloody Mary	€ 8.00
Vodka, Pomodoro, Limone, Tabasco, Sale, Pepe	
Black Russian	€ 8.00
Vodka, Liquore al caffè	
White Russian	€ 8.00
Vodka liscia, Liquore al caffè, Panna fresca	
Bellini	€ 8.00
Prosecco, Polpa di Pesca	
Cosmopolitan	€ 8.00
Vodka, Triple sec, Mirtillo, Limone	
Dry Martini	€ 8.00
Gin, Vermouth Dry, Scorza di limone	
Daiquiri	€ 8.00
Rum Bianco, Limone, Sciroppo di Zucchero	
Espresso Martini	€ 8.00
Vodka, Liquore al caffè, Sciroppo di Zucchero, Caffè	
Long Island	€ 8.00
Gin, Triple sec, Rum Bianco, Limone, Coca Cola	
Margarita	€ 8.00
Tequila, Triple sec, Limone	
Moscow Mule	€ 8.00
Vodka al Limone, Ginger Beer	
Manhattan	€ 8.00
Whisky, Vermouth Rosso, Angostura	
Negroni	€ 8.00
Campari, Vermouth Rosso, Gin	

Negroni Sbagliato	€ 8.00
Campari, Vermouth Rosso, Prosecco	
Boulevardier	€ 8.00
Bourbon, Vermouth Rosso, Campari	
Negroski	€ 8.00
Campari, Vermouth Rosso, Vodka	
Old Fashioned	€ 8.00
Bourbon, Zolletta di Zucchero, Angostura, Soda	
Rossini	€ 8.00
Prosecco, Polpa di fragola	
Hugo	€ 8.00
St. Germain, Prosecco, Limone, Menta	
Whiskey Sour	€ 8.00
Whisky, Limone, Sciroppo di Zucchero	
Vodka Sour	€ 8.00
Vodka, Limone, Sciroppo di Zucchero	
Irish Coffee	€ 8.00
Irish Whiskey, Caffè, Panna fresca	
Miami	€ 8.00
Rum, Vodka, Gin, Blue Curaçao	
Bash Smash	€ 8.00
Gin Lime, Sciroppo di Zucchero, Foglie di Basilico	
Paloma	€ 8.00
Tequila, Lime, Pompelmo	
Porn Star	€ 8.00
Vodka alla Vaniglia, Maracuja, Sciroppo Vaniglia, Shot di Prosecco	

Analcolici

Virgin Mojito..... € 7.00

Lime, Menta, Zucchero bianco, Soda

Virgin Colada..... € 7.00

Ananas, Crema di Cocco

Hugo Zero..... € 7.00

Lime, Menta, Sciroppo al Sambuco, Tonica

Fragoloso..... € 7.00

Ananas, Arancia, Sciroppo alla Fragola

Florida..... € 7.00

Pompelmo, Arancia, Lime, Granatina

Anita..... € 7.00

Bitter Bianco, Succo di Lime, Lamponi freschi, Zucchero



I Nostri Cocktail

Rose..... € 8.00

Gin , Succo Lime , Sciroppo rose

Lillet..... € 8.00

Vermouth Lillet Rosè, Tonica, Foglie di Menta

Honey Moon..... € 8.00

Mezcal, Triple sec, Lime, Zenzero, Miele

Negroni Twist..... € 8.00

Campari, Vermouth, Branca Menta

Negroni Chocolate..... € 9.00

Campari, Vermouth, Gin, Gocce di Cioccolato

Black Cocktails..... € 8.00

Sciroppo di Agave, Lime, Miele, Tequila, Gum nero

Mezcal Fruit..... € 9.00

Mezcal Arancio, Blue Curaçao, Lime, Maracuja

Whiskey Coffe..... € 8.00

Whiskey, Liquore al caffè, Crema di pistacchio

Cinnamon..... € 9.00

Whisky, Sciroppo Cannella, Lime

Pop Corn..... € 9.00

Rum Bianco, Lime, Pop Corn, Falernum

Coca Buton..... € 8.00

Mezcal, Coca Buton, Falernum

I Pestati

Mojito € 8.00

Rum Bianco, Lime, Zucchero di canna, Menta, Soda

Caipiroska € 8.00

Vodka liscia, Lime, Zucchero di canna, Soda

Caipirinha € 8.00

Lime, Zucchero di canna liquido, Cachaça



Carta dei Gin

Gin Mare.....	€ 12.00
Gin Portofino.....	€ 13.00
Gin Ape nera.....	€ 12.00
Gin Sale.....	€ 10.00
Gin Bombay.....	€ 8.00
Gin Hendrick's.....	€ 10.00
Gin Volcano.....	€ 12.00
Gin del Professore.....	€ 12.00
Gin Malfy.....	€ 10.00
Gin Malfy Rosa.....	€ 10.00
Gin Malfy Lime.....	€ 10.00
Gin Elephant.....	€ 12.00
Gin Nordes.....	€ 10.00
Gin Monkey.....	€ 12.00
Gin Roku.....	€ 12.00
Gin Tanqueray Ten.....	€ 10.00
Gin Nikka.....	€ 12.00
Gin London N. 3.....	€ 12.00
Gin Etna.....	€ 10.00
Gin Knuthansen.....	€ 12.00
Gin Thàlia.....	€ 12.00

Carta dei Whiskey

Johnnie Walker.....	€ 5.00
Black Label.....	€ 5.00
Wild Turkey 101.....	€ 6.00
Jameson.....	€ 5.00
J&B.....	€ 4.00
Jack Daniel's.....	€ 5.00
Jack Daniel's Mile.....	€ 5.00
Talisker.....	€ 8.00
Frangelico.....	€ 5.00
Oban.....	€ 8.00
Drambuie.....	€ 5.00



Carta Amari

Monte Polizo.....	€ 4.00
Jefferson.....	€ 5.00
Averna.....	€ 4.00
Jägermeister.....	€ 4.00
Montenegro.....	€ 4.00
Capo.....	€ 4.00
Amara.....	€ 4.00
Brancamenta.....	€ 4.00
Fernet.....	€ 4.00
Petrus.....	€ 4.00
Unicum.....	€ 4.00
Nepeta.....	€ 4.00
Unico.....	€ 4.00
Za Benerica.....	€ 4.00
Tutone.....	€ 4.00



Birre

Beck's.....	€ 3.00
Heineken.....	€ 3.00
Corona.....	€ 4.00
Ceres.....	€ 4.00
Ceres Ten.....	€ 4.00
Tennent's.....	€ 4.00
Messina Cristalli di Sale.....	€ 4.00
Paulaner.....	€ 5.00
Birra analcolica.....	€ 3.50
Birra senza glutine.....	€ 3.50
Nastro Azzurro.....	€ 3.00



Bibite

Acqua 1 lt.....	€ 2.50
Acqua 50 cl.....	€ 1.50
Coca Cola.....	€ 3.00
Coca Cola Zero.....	€ 3.00
Sprite.....	€ 3.00
Fanta.....	€ 3.00
Chinotto.....	€ 3.00
Thè alla pesca.....	€ 3.00
Thè al limone.....	€ 3.00
Red Bull.....	€ 4.00
Schweppes Lemon.....	€ 3.00
Schweppes Tonica.....	€ 3.00
Succo di Frutta.....	€ 3.00
Caffè espresso.....	€ 1.20

