

Antipasti

Crostini con Moscardini alla Luciana

€ 16,00 1-4-14

(moscardini stufati in salsa di pomodoro, olive, capperi, aglio olio e peperoncino su pane di nostra produzione)
(Stewed baby octopus in tomato sauce, olives, capers, garlic, oil, and chili pepper on homemade bread)

Padellata di Mare X2

€ 15,00 p.p. 1-2-4-9-12-14

(calamari, cozze, vongole, gamberi, aglio, olio, prezzemolo, pane abbrustolito, leggermente piccante)
(squid, mussels, clams, shrimp, garlic, oil, parsley, toasted bread, slightly spicy)

Polpette di baccalà* mantecato fritte con salsa tzatziki

€ 13,00 1-3-4-7

(Polpette di baccalà cotto con latte, aglio e prezzemolo, impanate e fritte, servite con salsa tzatziki)
(Stockfish meatballs made with milk, garlic and parsley, breaded and fried, served with a tzatziki sauce)

Crostini di fegato € 9,00 1-4-7-12

(fegatini, su pane di nostra produzione)
(liver served on bread of our production)

Prosciutto, coccoli e stracchino € 12,00 1-7

(Dry-cured ham, fried bread dumplings, and creamy stracchino cheese)

Tagliere Pantarei € 14,50 1-4-7

(Affettati misti, formaggi, sott'oli, verdure, coccoli, crostini toscani)
(Assorted cold cuts and cheeses, various pickle and vegetables, fried bread dumplings, canapés)

Sformato di verdure con fonduta di parmigiano € 12,00 1-3-7

(Verdura di stagione, e fonduta di parmigiano)
(seasonal vegetable flan and parmigiano fondue)

Polpette di Melanzane con Pomodoro alla N'duia € 12,00 1-3-7

(polpette di melanzane fritte accompagnate con salsa di pomodoro alla n'duia)
(fried eggplant meatballs served with n'duia tomato sauce)

Caesar salad € 14,00 1-3-7-10

(Insalata misticanza, pollo grigliato, grana in scaglie, crostini di pane, condimento alla senape, olio EVO)
(Mixed salad greens, grilled chicken, shaves of hard cheese, croutons, mustard dressing, EVO oil)

Caprese € 12,00 7

(Mozzarella fiordilatte, pomodori freschi, origano e basilico)
(Mozzarella, fresh tomato, oregano and basil)

Carpaccio di salmone affumicato, burrata e verdure € 18,00 4-7-9

(salmone affumicato, burrata pugliese DOP e verdure di stagione)
(smoked salmon, Apulian DOP burrata, and seasonal vegetables)

Primi piatti

Chitarra di pasta fresca alle vongole € 18,00 1-3-4-14

*(Pasta fresca all'uovo, vongole, olio EVO, aglio e prezzemolo)
(Freshly made spaghetti, clams, EVO oil, garlic and parsley)*

Spaghetti, aglio olio e peperoncino e tartare di gamberi* € 20,00 1-2-4

*(Aglio, olio, peperoncino, prezzemolo, e tartare di gamberi)
(Garlic, oil, chili pepper, parsley, and shrimp tartare)*

Paccheri ai frutti di mare* € 20,00 1-2-4

*(calamari, cozze, vongole, gambero e scampo aglio e prezzemolo leggermente rosso e piccante)
(fresh large tube pasta with seafood)*

Risotto calamari e curry mantecato al latte di cocco € 19,00 4-9-14

*(Riso con calamari, curry e verdure mantecato con latte di cocco)
(Rice with squid, curry and vegetables creamed with coconut milk)*

Paccheri di pasta fresca alla carbonara e tartufo fresco € 18,00 1-3-7

*(Paccheri di pasta fresca, guancia, tuorlo d'uovo, parmigiano e tartufo fresco)
(Fresh large tube pasta, cured pork cheek, egg yolk, Parmesan and fresh truffle)*

Risotto mantecato allo zafferano, verdure e caprino € 18,00 7-9

*(Risotto allo zafferano, verdure di stagione e caprino)
(Saffron risotto, seasonal vegetables and goat cheese)*

Tortelli ripieni di peposo con burro e salvia € 18,00 1-3-7-12

*(Tortelli di pasta fresca ripieni di carne di manzo stufata al vino e abbondante pepe, conditi con burro e salvia)
(Fresh tortelli filled with beef stewed in wine and a generous amount of black pepper, served with a butter and sage)*

Tortelli mugellani al ragù € 18,00 (1-3-7-12)

*(Tortelli di pasta fresca all'uovo ripieni di patate con ragù)
(Fresh egg pasta tortelli stuffed with potatoes and ragù)*

Orecchiette Pantarei € 15,00 1-7

*(Orecchiette di pasta fresca, aglio, olio, peperoncino, origano, capperi, olive taggiasche, pomodorini e ricotta salata)
(Orecchiette fresh pasta, garlic, oil, chilli pepper, oregano, capers, Taggiasca olives, cherry tomatoes and salted ricotta)*

Gnocchi di patate, verdure saltate, tartare di tonno fresco marinato alla soia € 20,00 1-4-6

*(gnocchi freschi di patate, verdure di stagione spadellate, tonno marinato in salsa di soia)
(fresh potatoes gnocchi, sautéed seasonal vegetables, tuna marinated in soy sauce)*

Tartare e Battute

Tartare di manzo classica € 21,00 3-4-10-12

(Polpa di manzo battuta al coltello, cipolla, capperi, senape, worchester, tabasco, brandy, tuolo d'uovo, acciuga, olio sale e pepe accompagnato da patatine fritte)
(classic beef tartare chopped by hand, dressed whit onion, capers, mustard, worchester, tabasco, egg yolk, anchovies, oil salt and pepper whit fried potatoes*)*

Battuta di manzo al tartufo € 25,00

(Polpa di manzo battuta a coltello condito con olio EVO, sale, pepe, tartufo nero fresco, accompagnata da patate fritte)
(Classic beef tartare chopped by hand, dressed with EVO oil, salt, black pepper and fresh black truffle, accompanied by fried potatoes)*

Battuta di manzo Pantarei € 22,00 4-7

(Polpa di manzo condito con olio sale e pepe, pomodori secchi, alici di Cetara e stracciata accompagnato da patate fritte)
(Classic beef tartare chopped by hand, dressed with EVO oil, salt, black pepper, dried tomatoes, Cetara anchovies and stracciata cheese)*

Tartare di tonno*, avocado e finocchi € 22,00 4

*(Tonno rosso abbattuto, avocado, finocchi condito con olio sale e pepe e insalata valeriana)
(Red Tuna, avocado, fennel, seasoned with extra virgin olive oil, salt, pepper and valerian salad)*

Secondi Piatti

Hamburger di bufalo con patate fritte* € 15,00 1-3-6-7-10-11
(Carne di bufalo servita con panino al sesamo, insalata e pomodoro, accompagnata da patate fritte)
(Buffalo meat on a sesame bun, lettuce and tomato, served with fried potatoes)

Cheeseburger di bufalo con patate fritte* € 16,00 1-3-6-7-10-11
(Carne di bufalo servita con panino al sesamo, insalata, pomodoro, e cheddar accompagnata da patate fritte)
(Buffalo meat on a sesame bun, lettuce, tomato, and Cheddar, accompanied by fried potatoes)

Bacon cheeseburger con patate fritte* € 16,00 1-3-6-7-10-11
(Carne di bufalo servita con panino al sesamo, insalata, pomodoro, cheddar, e bacon, accompagnata da patate fritte e salse)
(Buffalo meat on a sesame bun, lettuce, tomato, Cheddar, and bacon, accompanied by fried potatoes)

Tagliata di manzo al rosmarino € 20,00
(Entrecôte di manzo, rosmarino, olio EVO)
(Sliced beef sirloin, rosemary, EVO oil)

Tagliata di manzo al tartufo nero fresco € 26,00
(Entrecôte di manzo, rucola, olio EVO, tartufo fresco)
(Sliced beef sirloin, rocket salad, EVO oil, fresh truffle)

Bistecca alla fiorentina € 7,00 hg
(Florentine style steak priced per hectogram)

Grigliata di carne € 22,00
(manzo, rosticiana, salsiccia e pollo grigliate) (beef, pork ribs, sausage and chicken grilled)

Tagliata di Pollo € 16,00
(servita con insalata valeriana) (Chicken fillet with valerian salad)

Tonno* in crosta di sesamo bianco e nero con cipolle caramellate € 24,00 4-6-11-12
(trancio di tonno fresco panato con sesamo, cipolle caramellate e valeriana)
(fresh tuna steak breaded with sesame seeds, caramelized onions and lamb's lettuce)

Baccalà' alla livornese con ceci all'olio € 20,00 (1-4)
(filetto di baccalà fritto ripassato in padella con salsa di pomodoro, olive, olio aglio peperoncino e capperi accompagnato da ceci all'olio)
(Fried cod fillet sautéed in a pan with tomato sauce, olives, oil, garlic, chili pepper, and capers, accompanied by chickpeas in oil)

Frittura di gamberi e calamari € 18,00 1-2-14
(Gamberi e calamari fritti)
(Fried shrimp and calamari)

Filetto di branzino al forno con insalata agli agrumi € 22,00 4
(Filetto di branzino arrosto sfilettato con insalata di agrumi)
(Roasted sea bass fillet filleted with citrus salad)

Grigliata di mare* € 29,00 2-4-14
(Gamberi, scampi, calamari, branzino e tonno)
(Prawns, scampi and squid, sea bass and tuna)

Contorni

Patate arrosto € 7,00
(Roasted potatoes)

Patate fritte* € 6,00
(Fried potatoes)

Insalata verde € 5,00
(Green salad)

Insalata con pomodori € 6,00
(Green salad and tomato)

Spinaci saltati € 6,00
(spinach sautéed with garlic and EVO oil)

Verdure grigliate € 7,00
(Grilled vegetables)

ALLERGENI

1 Glutine | **2** Crostacei e derivati | **3** Uova e derivati | **4** Pesce e derivati | **5** Arachidi e derivati | **6** Senape | **7** Latte e derivati | **8** Frutta a guscio e derivati | **9** Sedano e derivati | **10** Senape e derivati | **11** Semi di sesamo e derivati | **12** Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ | **13** Lupino e derivati | **14** Molluschi e derivati

* IL PRODOTTO POTREBBE ESSERE ABBATTUTO O CONGELATO ALL'ORIGINE

Pizzeria

COVACCINI

COVACCINO ALL'OLIO € 5,50 1

(Impasto macinato a pietra, olio EVO)

(A dough of stone ground flour made into a simple flavorful crust drizzled with EVO oil)

COVACCINO ITALIANO € 10,00 1-7

(Con rucola, pomodorini, mozzarella di bufala DOP e olio EVO)

(With rocket, cherry tomatoes, buffalo mozzarella DOP, EVO oil)

COVACCINO PANTAREI € 12,00 1-7

(Con prosciutto crudo, pomodorini, burrata, basilico e olio EVO)

(With raw ham, cherry tomatoes, burrata, basil and EVO oil)

CLASSICHE

MARINARA € 7,00 1

(Pomodoro San Marzano, aglio, origano, basilico, olio EVO)

(San Marzano tomato sauce, garlic, oregano, basil, EVO oil)

MARINARA MODERNA € 11,00 1-4

(Pomodoro San Marzano, pomodorini, olive taggiasche, alici di Cetara, aglio, origano e basilico)

(San Marzano tomato sauce, cherry tomatoes, taggiasche olives, anchovy, garlic, oregano, basil)

MARGHERITA € 8,00 1-7

(Pomodoro San Marzano, fiordilatte, basilico, olio EVO)

(San Marzano tomato sauce, mozzarella, basil, EVO oil)

MARGHERITA CON MOZZARELLA DI BUFALA € 10,00 1-7

(Pomodoro San Marzano, Bufala DOP, basilico, olio EVO)

(San Marzano tomato sauce, buffalo mozzarella DOP, basil, EVO)

MARGHERITA CON BURRATA € 11,00 1-7

(Pomodoro San Marzano, fiordilatte, Burrata Pugliese, basilico, olio EVO)

(San Marzano tomato sauce, mozzarella, topped after baking with creamy Pugliese mozzarella, basil, EVO oil)

BELLA NAPOLI € 10,00 1-4-7

(Pomodoro San Marzano, fiordilatte, capperi Lacrimella, acciughe di Cetara, origano, basilico, olio EVO)

(San Marzano tomato sauce, mozzarella, capers, Cetara anchovy, oregano, basil, EVO oil)

DIAVOLA € 9,50 1-7

(Pomodoro San Marzano, fiordilatte, spianata calabra, olio EVO)

(San Marzano tomato sauce, mozzarella, spicy calabrian salame, basil, EVO oil)

CAPRICCIOSA € 11,00 1-7

(Pomodoro San Marzano, fiordilatte, prosciutto cotto, carciofi, funghi champignon, olive taggiasche, basilico, olio EVO)

(San Marzano tomato sauce, mozzarella, ham, artichokes, champignon mushrooms, taggiasche olives, basil, EVO oil)

SALSICCIA E FRIARIELLI € 11,00 1-7

(Provola affumicata, salsiccia, friarielli, olio EVO)

(Smoked provolone, sausage, broccoli rabe, EVO oil)

VEGETARIANA € 12,00 1-7

(Fiordilatte, provola, melanzane, zucchine, peperoni, basilico olio EVO)

(Fiordilatte, smoked provolone cheese, eggplant, courgettes, peppers, basil, EVO oil)

MAIALONA € 11,00 1-7

(Pomodoro San Marzano, fiordilatte, prosciutto cotto, wurstel, salsiccia e olio EVO)

(San Marzano tomatoes, fiordilatte, cooked ham, wurstel, sausage and EVO oil)

PROSCIUTTO E FUNGHI € 10,00 1-7

(Pomodoro San Marzano, fiordilatte, prosciutto cotto, champignon, basilico e olio EVO)

(San Marzano tomatoes, fiordilatte, cooked ham, mushrooms, basil and EVO oil)

TONNO E CIPOLLA € 10,00 1-4-7

(Pomodoro San Marzano, fiordilatte, tonno, cipolla rossa, basilico e olio EVO)

(San Marzano tomatoes, fiordilatte, tuna, red onion, basil and EVO oil)

QUATTRO FORMAGGI € 10,00 1-4

(Fiordilatte, gorgonzola, provola affumicata e parmigiano)

(Fiordilatte, gorgonzola, smoked provola and parmesan)

PARMIGIANA € 12,00 1-4

(Pomodoro San Marzano, fiordilatte, melanzane, parmigiano, basilico e olio EVO)

(San Marzano tomatoes, fiordilatte, eggplant, parmesan, basil and EVO oil)

WURSTEL € 9,50 1-4

(Pomodoro San Marzano, fiordilatte, wurstel e olio EVO)

(San Marzano tomatoes, fiordilatte, sausage and EVO oil)

Special Gourmet

PANTAREI € 13,00 1-7

(Impasto multicereali, mozzarella fiordilatte, pomodorini, acciughe di Cetara DOP, burrata pugliese DOP a crudo, basilico e olio EVO)
(Multigrain dough, topped with mozzarella, tomatoes, anchovies, and after baking with creamy Pugliese mozzarella, basil, EVO oil)

SAPORITA € 13,00 1-7

(Impasto 5 cereali, fiordilatte, n'duia, gorgonzola, fiori di zucca ripieni* di alici, basilico e olio EVO)
(5-grain dough, fiordilatte, n'duia, gorgonzola, courgette flowers stuffed* with anchovies, basil and extra virgin olive oil)

REGALE 2.0 € 13,00 1-7

(Mozzarella fiordilatte, burrata a crudo, prosciutto crudo, basilico e olio EVO)
(Mozzarella, and after baking with creamy Pugliese mozzarella, basil and EVO oil)

TARTUFINA € 17,00 1-7

(Mozzarella fiordilatte, burrata a crudo e tartufo nero fresco)
(Mozzarella, creamy Pugliese mozzarella and fresh black truffle)

ALTERNATIVA € 13,00 1-7

(Salsa di datterino giallo, mozzarella di bufala, prosciutto crudo, olive taggiasche e basilico)
(Yellow cherry tomato sauce, buffalo mozzarella, dry cured ham, black Taggiasche olives and basil)

TUTTO SUD € 13,00 1-7

(Fiordilatte, pomodoro San Marzano, melanzane a funghetto, spianata calabra, ricotta salata e basilico)
(Mozzarella, San Marzano tomatoes, eggplant, spicy Calabrian salame, salted ricotta and basil)

BOMBA € 13,00 1-7

(Salsa datterino giallo, fiordilatte, gorgonzola, spianata calabra, jalapeno, n'duia e basilico)
(Yellow datterino tomato sauce, fiordilatte, gorgonzola, Calabrian spinata, jalapeno, n'duia and basil)

CALZONI

CLASSICO € 9,00 1-7

(Mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto di alta qualità, pomodoro san Marzano, olio EVO)
(Mozzarella, baked ham, San Marzano tomato sauce, EVO oil)

FARCITO € 11,00 1-7

(Mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto, champignon, olive taggiasche, carciofini e olio EVO)
(Mozzarella fiordilatte, cooked ham, mushrooms, Taggiasca olives, artichokes and EVO oil)

DEL DUCA € 12,00 1-4-7

(Mozzarella fiordilatte, spianata, champignon, gorgonzola e olio EVO)
(Mozzarella, Calabrian spianata, champignon, gorgonzola cheese and EVO oil)

Aggiunte

FIORDILATTE (MOZZARELLA) € 1,00

BUFALA DOP (BUFFALO MOZZARELLA D.O.P.*) € 2,00

BURRATA PUGLIESE (CREAMY PUGLIESE MOZZARELLA) € 3,50

PROVOLA AFFUMICATA (SMOKED PROVOLONE) € 2,00

GRANA (GRATED HARD CHEESE) € 2,00

GORGONZOLA (CREAMY BLUE CHEESE) € 1,50

PROSCIUTTO CRUDO (DRY CURED HAM) € 3,00

SPIANATA CALABRA PICCANTE

(SPICY CALABRIAN SALAME) € 1,50

SALSICCIA (SAUSAGE) € 1,50

N'DUJA (SPICY PORK SAUSAGE) € 2,00

TARTUFO FRESCO (FRESH TRUFFLE) € 7,00

ACCIUGHE DI CETARA (ANCHOVIES) € 3,50

WÜRSTEL (FRANKFURTER) € 1,50

TONNO (TUNA) € 2,00

CARCIOFINI (ARTICHOKES) € 2,00

FUNGHI CHAMPIGNON

(CHAMPIGNON MUSHROOMS) € 1,00

MELANZANE (EGGPLANT) € 1,50

VERDURE GRIGLiate (GRILLED VEGETABLES) € 3,00

OLIVE TAGGIASCHE (TAGGIASCHE OLIVES) € 1,50

FRIARIELLI (BROCCOLI RABE) € 3,00

PATATE AL FORNO (OVEN ROASTED POTATOES) € 3,00

POMODORINI (CHERRY TOMATOES) € 1,50

PEPERONI (BELL PEPPER) € 1,50

ZUCCHINE (ZUCCHINI) € 1,50

PATATE FRITTE (FRIED POTATOES) € 2,50

Bevande

ACQUA MICROFILTRATA NATURALE 0,75 € 2,50

ACQUA MICROFILTRATA GASSATA 0,75 € 2,50

COCA COLA LATTINA 33 CL. € 3,00

COCA COLA ZERO LATTINA 33 CL. € 3,00

FANTA LATTINA 33 CL. € 3,00

SPRITE LATTINA 33 CL. € 3,00

VINO DELLA CASA ROSSO O BIANCO

1/4 LT. € 5,00

1/2 LT. € 9,00

1/1 LT. € 14,00

BIRRA ALLA SPINA

ICHNUSA LAGER 4,7% VOL - 20 CL. € 3,00

ICHNUSA LAGER 4,7% VOL - 40 CL. € 5,50

MORETTI ROSSA DOPPIO MALTO 7,2% VOL - 20 CL. € 3,50

MORETTI ROSSA DOPPIO MALTO 7,2% VOL - 40 CL. € 6,00

BIRRA IN BOTTIGLIA

ICHNUSA NON FILTRATA 50 CL. € 6,00

KAPUZINER WEISSBIER 50 CL. € 6,00

BIRRA NO ALCOL, 33 CL. € 5,00

BIRRE ARTIGIANALI

BIRRE ARTIGIANALI DEL GIORNO € S.Q

Coperto € 2,50

Il pane e la focaccia sono di nostra produzione fatto con farina macinata a pietra.
*Alcuni prodotti, secondo reperibilità, potrebbero essere congelati o surgelati all'origine
Per eventuali allergeni chiedere al personale

Cover charge € 2,50

The bread and focaccia served are of our production made with stone ground flour.
*Some ingredients, according to availability, may derive from frozen products
or frozen at origin products.
For allergen information, please consult the staff.