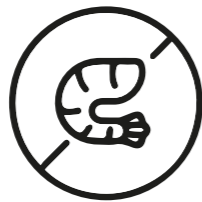


“allergeni”

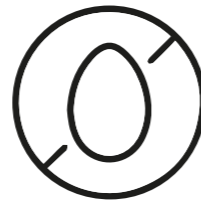
legenda



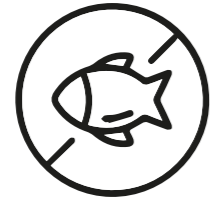
GLUTINE (1)



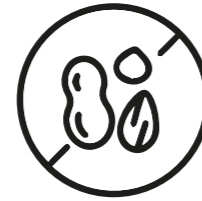
CROSTACEI (2)



UOVA (3)



PESCE (4)



ARACHIDI (5)



SOIA (6)



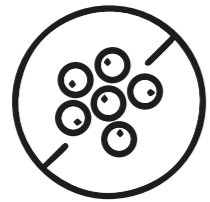
LATTE (7)



FRUTTA A GUSCIO (8)



SEDANO (9)



SENAPE (10)



SESAMO (11)



SOLFITI (12)



LUPINI (13)



MOLLUSCHI (14)

“gli antipasti”

Fiori di zucca ripieni al gratin su vellutata di piselli freschi e pomodorini informati (1, 7)
14

Spiedo di seppia alla brace con peperoni “cunzati” (14)
16

Polpo fritto “alla scapece” con zucchine croccanti e menta fresca (1, 14)
18

*“Caesar salad” con crostini di pane casereccio
e petto di pollo grigliato (1, 3, 7, 10)*
14

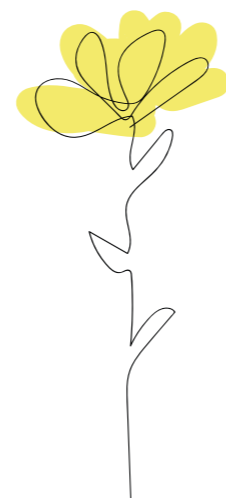
*Mozzarella di Bufala Campana DOP (250gr)
con affettato di culatello irpino (1, 7)*
16

*Selezione di salumi e formaggi campani,
serviti con confetture di nostra produzione (7, 8)*
20

Pescato locale del giorno crudo o marinato secondo disponibilità (4)
16

“le zuppe”

Zuppetta di moscardini “alla Luciana” in crosta di pane casereccio (1, 12, 14)
16



“i primi”

Ravioli “30 tuorli” ripieni di ricotta di Bufala Campana DOP e spinaci freschi in salsa di pomodoro San Marzano DOP e basilico fresco (1, 7)
16

Spaghetti “alla Nerano” con Provolone del Monaco DOP (1, 7)
16

Risotto ai frutti di mare con emulsione di pomodorini datterini gialli, rossi e bottarga di tonno pinnagiolla (14)
20

Pacchero “allardiato” con Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP e con gamberi rossi di Mazara,
(1, 2)
24

“i secondi”

Galletto ruspante alle erbe fini con funghi al salto e patate novelle al tartufo (6, 7, 9)
18

Filetto di manzo al pepe verde con con insalatina di finocchi e puntarelle croccanti (7,10)
20

Frittura croccante secondo disponibilità del mercato con mayo artigianale alla soia (3, 4, 6)
22

Filetto di pescato locale scottato con caponatina di verdure estive e riduzione di salsa alla marinara (4, 9)
22

“i contorni”

Contorno del giorno
6



“dessert”

Panna cotta alla vaniglia, frutti rossi e ganache al cioccolato fondente (7)
6

Semifreddo al limone con cioccolato bianco e mandorle croccanti (3, 7, 8)
6

Millefoglie artigianale con composta di frutta fresca e caramello salato (1, 3, 7)
6

Tiramisù “classico” al bicchiere con savoiardi fatti in casa (1, 3, 7)
6

“servizio”

Coperto
Pane con lievito Madre (1)
Grissini all’olio extravergine di oliva (1)

3

