

MENU

Golfo di Napoli



I fritti del Golfo

MONTANARA CLASSICA €4

Stracotto di 3 pomodori, burro, parmigiano reggiano 30 mesi e basilico (1,7)

MONTANARA MORTADELLA €5

Mortadella ricotta di bufala zest di limone e glassa di aceto balsamico di Modena (1,7,12)

FRITTATINA CLASSICA NAPOLETANA €4

Bucatini, besciamella, pepe, pecorino, Piselli, cotto alla brace e cicoli (1,7)

CROCCHÈ CLASSICA €3

Patate pecorino prezzemolo, pepe e fiordilatte (1,7)

CROCCHÈ PARMIGIANA €4,50

Patate pecorino prezzemolo pepe, fior di latte, melanzana alla parmigiana (?)

MAZARA ROMA *NEW!* €6

Frittatina di Spaghetti quadrato cacio e pepe, Gambero rosso *crudo di mazara, fonduta di pecorino e zest di limone (1,2,4,7)

TRONCHETTO BACCALA' *NEW!* €6

Baccalà *doppia panatura, Maionese gel di prezzemolo, zest limone candito(1,3,4)

SUPPLÌ €3

Soffritto di sedano carote e cipolla, pomodoro riso pecorino e provola affumicata (1, 7, 9)

PATATINE FRITTE €4

ANTIPASTI

Classici

POLPO E SCAROLA €12

Tentacolo di polpo *alla piastra, Ndivia riccia, pomodorini semidried, olio e colatura di alici (4,14)

IMPEPATA DI COZZE (14) €10

CULATTA E MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA (7) €12

SOUTE' (14) €10

PIZZA DEL MESE

fighi e capocollo

FONDATA DI PROVOLA AFFUMICATA

FIOR DI LATTE

FICHI

CAPOCOLLO

STRACCHINO

MENTA FRITTA

17€



PIZZE

Le classiche

MARGHERITA €8,50

Pomodoro Biologico, fiordilatte, basilico, grana padano e olio e.v.o. (1,7)

MARINARA €7

Stracotto di pomodoro biologico origano di Pantelleria olio all'aglio (1)

MARGHERITA CON BUFALA €12

Pomodoro biologico, basilico, olio e.v.o. , mozzarella di bufala e grana padano (1,7)

MARGHERITA CASTELPOTO €14

Pomodoro biologico, Mozzarella di bufala ,Salsiccia rossa di Castelpoto (salsiccia con polvere di peperone dolce) saltata in padella (1, 7)

NAPOLI €11

Pomodoro biologico, fiordilatte, olio e.v.o. e all'uscita Alici di Cetara (1,7,4)

DIAVOLA €10,50

Pomodoro biologico, fiordilatte e spianata piccante (1,7)

CAPRICCIOSA €10

Pomodoro biologico, fiordilatte, funghi, prosciutto cotto alla brace, olive taggiasche e carciofo di Cori (1,7)

CROSTINO COTTO €11

Fiordilatte, prosciutto cotto alla brace (1,7)

Per garantire la qualità delle nostre ricette, le pizze non sono modificabili

PIZZE

Le classiche

BOSCAIOLA €10

Crema di funghi champignon, fior di latte champignon saltato in padella e salsiccia (cbt) (1,7)

SALSICCIA E FRIARELLI €13

Provola, salsiccia e friarelli (1,7)

MARE NERO €15

Stracotto di pomodoro biologico, aglio nero fermentato, origano di Pantelleria, alici di Cetara, pomodorini semi secchi rossi, capperi di Pantelleria, polvere di olive nere e olio e.v.o (1, 4)

CIRO €11

Pomodoro biologico, provola affumicata, provolone del Monaco, pepe e olio e.v.o (1,7)

PIZZA FRITTA €12

Ricotta, cicoli, salame Napoli, pomodoro biologico, provola affumicata e pepe (1,7)

CALZONE IN CROSTA €11

Calzone ripieno di cotto alla brace fior di latte, Grana padano e olio evo (1, 7)

SPICY €15

Pomodoro biologico, Fior di latte, Spalmabile di Castelpoto (piccante), Salsiccia rossa stagionata di Castelpoto piccante, Fili di peperoncino, Parmigiano reggiano (1,7)

Per garantire la qualità delle nostre ricette, le pizze non sono modificabili

Le stagionali

GRIGLIATA MISTA €15



Crema di melanzana al forno, melanzane e zucchine grigliate, papaccella grigliata, crema di feta greca alla menta, pomodorini rossi semi secchi, polvere di olive, olio evo Flaminio (1,7)

TRA NORMA E PARMIGIANA €14

Pomodoro biologico stracotto, melanzane a funghetto, treccia di bufala, crumble al basilico, ricotta salata, olio evo Flaminio (1,7)

UNA SPECIE DI MARGHERITA €16



fonduta di provola affumicata, fior di latte, riduzione di Pomodoro San Marzano, Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP, filetti di pomodoro antico di Napoli, gel di basilico, Pecorino Romano, cialda di Parmigiano Reggiano e olio evo Flaminio (1,7)

ZUCCHINE E SPECK €16

Crema di zucchine, chips di zucchine, treccia di bufala affumicata, zest di limone, speck d'Angus affumicato, provolone del Monaco, olio evo Flaminio (1,7)

TONNO E CIPOLLA IN QUATTRO CONSISTENZE €17

Crema di cipolla rossa, fior di latte, cipolla rossa in agrodolce, filetti di tonno, polvere di olive, pomodori semi dry, finta maionese alle cipolle, cipolla croccante, olio evo Flaminio (1,7)

FIORI E ALICI €15

Ricotta di bufala, fior di latte, fiori di zucchine, in uscita alici di Cetara, zeste di limone, olio evo Flaminio (1,4,7)

PRIMI

Di mare

SPAGHETTO COZZE E VONGOLE €15

Spaghetti trafilati al bronzo con vongole e cozze (1,14)

GNOCCHETTI AL SALMONE (1, 4, 7) €15

LINGUINE TRAFILATE AL BRONZO CON MOSCARDINI *AL SUGO (1, 14) €16

STROZZAPRETI VONGOLE E POMODORINI (1, 14) €18

Di terra

SCARPARIELLO €10

Spaghetti trafilati al bronzo con datterino rosso, pecorino romano, parmigiano reggiano, basilico (1,7)

GNOCCHI ALLA SORRENTINA €10

Con provola di Napoli affumicata (1,7)

SPAGHETTO ALLA NERANO €13

Spaghetti trafilato al bronzo zucchine e provolone del monaco (1,7)

SECONDI

Di mare

FRITTURA €22

Calamari* e Gamberi* (2,14)

PESCE SPADA* ALLA GRIGLIA (4) €13

GAMBERONI* ALLA PIASTRA 5pz (4) €17

MOSCARDINI AL SUGO (14) €14

Di Terra

PARMIGIANA DI MELANZANE (7) €9

HAMBURGER €14

Hamburger di bovino adulto con contorno a scelta

FETTINA PANATA €14

Con contorno a scelta (1)

CONTORNI €5

A scelta

SALSICCIA €14

A punta di coltello con friarelli

BISTECCA €35

Bistecca di bovino adulto 500/600gr con contorno a scelta

FINE PASTO

Dolci

SFOGLIATELLA €3

Riccia/Sfoglia (1, 7, 3)

BABÀ AL RUM €4

(1, 3, 7, 12)

PASTIERA NAPOLETANA €6

(1, 3, 7)

TIRAMISU €6

(1, 3, 7)

DESSERT DEL GIORNO €6

(1, 3, 7, 8, 12)

Bevande

ACQUA €2,50

Naturale / Frizzante 0.75cl

BIBITE ANALCOLICHE €3

0.33 cl

BIRRA ALLA SPINA €3

Forst Pils 0.20 cl

BIRRA ALLA SPINA €5

Forst Pils 0.4 cl

Amari e Digestivi

CAFFÈ €1,50

AMARI E DIGESTIVI €4

GRAPPE €5

Golfo di Napoli



Ferrarelle



Elenco allergeni

1		CEREALI CONTENENTI GLUTINE (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2		CROSTACEI e prodotti derivati
3		UOVA e prodotti derivati.
4		PESCE e prodotti derivati, tranne: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
5		ARACHIDI e prodotti derivati.
6		SOIA e prodotti derivati
7		LATTE e prodotti derivati, incluso lattosio
8		FRUTTA A GUSCIO , cioè mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati
9		SEDANO e prodotti derivati
10		SENAPE e prodotti derivati
11		Semi di SESAMO e prodotti derivati
12		ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ .
13		LUPINI e prodotti derivati
14		MOLLUSCHI e prodotti derivati

*prodotti abbattuti a bordo