# MENU


Golfo di Napoli

# 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)

**CROCCHE' 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 Spaghetto 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

## Calabrinta

STRACOTTO DI SAN MARZANO ALL''NDUJA
STRACCIATELLA PUGLIESE
CREMA DI 'NDUJA
GEL DI PREZZEMOLO
PARMIGIANO REGGIANO 30 MESI
16€



# 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)

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

# 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)

**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

COPERTO € 2,50 A PERSONA

Golfo di Napoli

DUE SPICCHI
GAMBERO ROSSO

Slow Food®

Ferrarelle

fLAMINIO

# 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:**<br>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** (Amygdalus communis L.), **nocciole** (Corylus avellana), **noci comuni** (Juglans regia), **noci di anacardi** (Anacardium occidentale), **noci di pecan** (Carya illinoiesis (Wangenh) K. Koch), **noci del Brasile** (Bertholletia excelsa), **pistacchi** (Pistacia vera), **noci del Queensland** (Macadamia ternifolia) 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