

L'antipasto.

Bruschette al pomodoro.....4,50

Bruschette al pomodoro e basilico

Mozzarella in carrozza.....5,50

Mozzarella pastellata e frita tra due fette di pane casareccio

La mozzarella di Bufala.



Bufala e pomodori.....13,50

Mozzarella di bufala DOP da 250 grammi, pomodori, focaccia

Polpette di melanzane.....6,00

Polpette di melanzane fritte con pomodorini in padella

Cuoppo napoletano.....11,00

Per due persone: croccchè, palle di riso, montanare, frittatine di pasta e zeppoline

Bufala e crudo.....16,50

Mozzarella di bufala DOP da 250 grammi, prosciutto crudo di Parma, focaccia

La pasta.

Usiamo solo pasta di Gragnano con trafilatura al bronzo



Pasta e patate con provola.....9,00

Pasta con patate, pancetta, provola, formaggio e pepe

Come ogni ricetta tradizionale le varianti sono molte, ma tutte vogliono questo piatto "azzeccato", cioè attaccato; ne risulta un piatto cremoso e mai brodoso.

Ziti lardiati.....9,00

Pasta con pomodoro, lardicello e formaggio

Piatto simbolo della cucina campana che trova origine nella tradizione contadina. Ogni famiglia ha la sua ricetta con una piccola variante, ma tutte prevedono che il lardo venga "allacciato", cioè tagliato molto finemente, quasi a farne una crema.

Spaghetti allo scarpariello.....9,00

Pasta con pomodorini, peperoncino e mantecata con abbondante formaggio

La leggenda vuole l'origine di questo piatto tra gli "scarpari", cioè i calzolari, che lavoravano nelle botteghe dei Quartieri Spagnoli. Chiusi nei retrobottega durante le pause pranzo, cucinavano piatti veloci e gustosi con quello che c'era a disposizione, e spesso ciò che trovavano era pomodoro e formaggio; si narra infatti che le dispense di questi artigiani abbondassero di formaggio, alimento spesso accettato come forma di pagamento alternativo al denaro.

Spaghetti alla puttanesca.....9,00

Pasta con pomodoro, olive nere e capperi

Sono molte le versioni che tentano di dare una spiegazione all'origine del nome di questo piatto (conosciuto a Napoli anche come "aulive e chiapparielli"); una delle tante vede la ricetta nascere in una casa di appuntamenti dei Quartieri Spagnoli e utilizzata per dare un pasto saporito e veloce agli ospiti.

Gnocchi alla sorrentina.....9,50

Gnocchi fatti in casa gratinati al forno con pomodoro, mozzarella e formaggio

La tradizione narra che gli gnocchi di patate vennero ideati nel 1600 dal cuoco di una antica taverna di piazza Tasso a Sorrento, lo stesso che pensò di unire gli "strangulaprieveti" (così venivano anticamente chiamati gli gnocchi) con pomodoro e mozzarella.

Pasta ragù e ricotta.....11,00

Pasta con ragù napoletano di carne, ricotta e formaggio

"O rraù", condimento principe della cucina napoletana, era il sugo delle grandi feste, in quanto prevede tempi di cottura molto lunghi e laboriosi. La caratteristica principale che differenzia il ragù napoletano dalle altre varianti regionali è il taglio della carne, che a Napoli deve essere cotta a pezzi grossi e mai macinata.

Pasta alla genovese.....11,00

Pasta al ragù bianco di carne e cipolle, formaggio

Ricetta dalla lunghissima cottura che rende le cipolle dolci e cremose, è una tra le più antiche ricette ancora in uso nella tradizione italiana. Prende probabilmente il nome (è una delle tante tesi) dalla storpiatura di "ginevrino": le prime tracce della ricetta risalenti al 1400 coincidono con l'arrivo a Napoli di mercenari originari del cantone di Ginevra, che facevano largo uso di cipolle nella loro cucina.

Nerano.....11,00



Spaghetti con zucchine fritte, provolone del Monaco e pecorino

L'origine più accreditata e diffusa di questa ricetta viene fatta risalire agli anni '50, in un ristorante della piccola baia di Nerano, per soddisfare le richieste del principe Francesco Caravita di Sirignano detto "Pupetto".

Bucatini con coniglio all'ischitana.....12,50

Pasta con sugo di coniglio all'ischitana, formaggio

Piatto tipico dell'isola di Ischia. Secondo la tradizione, la ricetta avrebbe più di 2000 anni, e nacque quando i Siracusani sbarcarono sull'"Isola Verde", al tempo caratterizzata da una grande abbondanza di conigli.

La fresella.

Fresella tonno e pomodoro.....10,00

Insalata mista, pomodori all'insalata, tonno sott'olio, olive verdi e basilico

Fresella alici e pomodoro.....10,00

insalata mista, pomodoro, stracciata, alici, uova sode e basilico

Fresella stracciata e pomodori secchi.....10,00

insalata mista, stracciata, pomodori secchi, patate, olive verdi e basilico

La padella e il tegamino.

Salsiccia e peperoni.....11,00

Con peperoni in padella

Polpette al ragù.....9,50

Con crostini di pane

Salsiccia al sugo.....9,50

Con pane bruschettato

Baccalà fritto in cassuola.....13,50

Baccalà* fritto con pomodoro, olive e capperi

Parmigiana di melanzane.....9,00

Con provola

La pizza.

Usiamo solo farine prodotte da mulini campani e mozzarella prodotta in campania



La pizza classica.

Margherita.....7,00

Pomodoro, mozzarella, olio e basilico

Marinara.....6,50

Pomodoro, origano, aglio, olio e basilico

Capricciosa.....9,50

Pomodoro, funghi, olive, carciofi, mozzarella, prosciutto cotto, olio e basilico

Napoletana.....8,50

Pomodoro, mozzarella, alici sott'olio, olive, olio e basilico

Diavola.....8,50

Pomodoro, mozzarella, salame e peperoncino, olio e basilico

4 formaggi.....9,50

Mozzarella, panna, grana, gorgonzola, olio e basilico

Calzone.....9,50

Mozzarella, pomodoro, ricotta, salame, olio e basilico

Mortadella e croccchè.....10,50

Mozzarella, croccchè, olio e basilico

La pizza secondo Ciro.

Purpetta.....12,50

Pomodoro, polpette al ragù, provola, ricotta, olio e basilico

Parmigianese.....10,00

Provola, parmigiana di melanzane, olio e basilico

Salsiccia e nduja.....10,50

Provola, salsiccia, nduja, fonduta di bufala, olio e basilico

Neranese.....9,50

Provola, zucchine fritte, pecorino, provolone del Monaco, olio e basilico

Pomodori rossi, gialli e alici.....9,50

Pomodori gialli, pomodori rossi, aglio, alici, origano, olio e basilico

La pizza frita.

Fritta con cicoli.....9,00

Cicoli, ricotta, provola, olio e basilico

Fritta con salame.....9,00

Ricotta, salame e provola, olio e basilico

Il contorno.

Melanzane a funghetto.....4,50

Peperoni in padella.....4,50

Zucchine alla scapece.....4,50

Insalata mista.....4,50

Scarole.....4,50

Bufalina.....9,50

Pomodoro, mozzarella di bufala, olio e basilico

Bianca, cotto e funghi.....8,50

Mozzarella, prosciutto cotto, funghi, olio e basilico

Vegetariana.....8,50

Verdure miste, mozzarella, olio e basilico

Calzone con scarola.....8,50

Provola, scarole, olive, capperi, olio e basilico

Crudo, rucola e scaglie.....9,50

Prosciutto crudo di Parma, rucola, grana, mozzarella, olio e basilico

Tonno e cipolla.....9,50

Mozzarella, tonno sott'olio, cipolla, olio e basilico

Salsiccia, provola e peperoni.....9,50

Provola, salsiccia, peperoni, olive, capperi, olio e basilico

Pomodori gialli e provola.....9,00

Provola, pomodori gialli, pepe, olio e basilico

Capocollo e stracciata.....11,50

Mozzarella, capocollo, stracciata, cialda di grana, pepe, olio e basilico

Stracciata e pomodori secchi.....11,50

Pomodoro all'ombra, stracciata, pomodori secchi, pomodorini, olio e basilico

Pizza e patate con provola.....9,00

Provola, patate insaporite con pancetta e soffritto (carote, sedano e cipolla), olio, basilico e pepe

Tartufo, patate e pancetta.....10,50

Crema tartufata, patate schiacciate, pancetta arrotolata, fonduta di bufala, olio e basilico

Fritta con provola.....8,50

Pomodoro, provola e pepe, olio e basilico

Montanarona con genovese.....10,50

Ragù di carne e cipolle, olio e basilico

Supplementi e variazioni: 1 o 2 euro. Servizio: 2 euro a persona a cena, e nei giorni festivi e prefestivi anche a pranzo.

*Prodotto surgelato all'origine. In caso di allergie, richiedere al cameriere le ricette con gli allergeni presenti.

Ciro Purpetta

Ciro Purpetta