

L'antipasto.

- Bruschette al pomodoro.....5,00**
Bruschette al pomodoro e basilico
- Mozzarella in carrozza.....6,00**
Mozzarella pastellata e frita tra due fette di pane casareccio

- Polpette di melanzane.....7,00**
Polpette di melanzane fritte con pomodorini in padella
- Cuoppo napoletano.....12,00**
Per due persone: crocchè, palle di riso, montanare, frittatine di pasta e zeppoline

La mozzarella di Bufala.



- Bufala e pomodori.....13,50**
Mozzarella di bufala DOP da 250 grammi, pomodori, focaccia

- 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 trafileatura 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.
- 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.

- Paccheri con salsiccia e friarielli.....11,00**
Pasta con salsiccia, friarielli, ricotta e formaggio

- Spaghetti con soffritto napoletano.....11,00**
Pasta con sugo rosso di carne di maiale mista, peperoncino e alloro

- Pasta ragù e ricotta.....11,50**
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.....12,00**
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 risalgono 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.....12,00**
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".

La fresella.

- Fresella tonno e pomodoro.....10,50**
Insalata mista, pomodori all'insalata, tonno sott'olio, olive verdi e basilico

- Fresella alici e pomodoro.....10,50**
insalata mista, pomodoro, stracciata, alici, uova sode e basilico

- Fresella stracciata e pomodori secchi.....10,50**
insalata mista, stracciata, pomodori secchi, patate, olive verdi e basilico

La padella e il tegamino.

- Parmigiana di melanzane.....9,00**
Con provola
- Polpette al ragù.....9,50**
Con crostini di pane
- Padellata di salsiccia e friarielli.....12,00**
Con friarielli saltati con aglio e peperoncino
- Zuppa forte napoletana.....12,00**
Carne di maiale mista con pomodoro, peperoncino e alloro
- Spezzatino con patate.....12,00**
Carne in umido con patate
- Baccalà fritto in cassuola.....16,00**
Baccalà* fritto con pomodoro, olive e capperi

La pizza.

Scegli il tuo impasto:

Tradizionale Napoletano
Impasto classico napoletano con farina 00

Di Tramonti +1,00
Impasto tipico del borgo di tramonti con farina integrale

Gluten Friendly +1,00
Impasto con farina di riso (NON SI GARANTISCE L'ASSENZA DI TRACCE DI GLUTINE, NON CERTIFICATO PER CELIACI)

Tutte le pizze sono condite con olio e basilico

- Margherita.....7,50**
Pomodoro, mozzarella
- Marinara.....7,00**
Pomodoro, origano, aglio
- Capricciosa.....10,00**
Pomodoro, funghi, olive, carciofi, mozzarella, prosciutto cotto
- Napoletana.....9,00**
Pomodoro, mozzarella, alici sott'olio, olive
- Diavola.....8,50**
Pomodoro, mozzarella, salame e peperoncino
- 4 formaggi.....9,50**
Mozzarella, panna, grana, gorgonzola
- Calzone.....9,50**
Mozzarella, pomodoro, ricotta, salame
- Pomodori gialli e provola.....9,00**
Provola, pomodori gialli, pepe
- Mortadella e crocchè.....10,50**
Mozzarella, crocchè, mortadella
- Purpetta.....12,50**
Pomodoro, polpette al ragù, provola, ricotta
- Tarallo e stracciata.....10,50**
Pomodoro, pomodorini, stracciata e tarallo sbriciolato
- Parmigianese.....10,50**
Provola, parmigiana di melanzane, scaglie di grana
- Neranese.....11,00**
Provola, zucchine fritte, pecorino, provolone del Monaco
- Due pomodori.....9,50**
Mozzarella, pomodoro, pomodorini rossi e pomodorini gialli
- Cosacca.....8,00**
Pomodoro e abbondante pecorino
- Pomodori rossi, gialli e alici.....9,50**
Pomodori gialli, pomodori rossi, aglio, alici, origano

Il contorno.

- Melanzane a funghetto.....5,50**
- Friarielli.....5,50**
- Zucchine alla scapece.....5,50**
- Insalata mista.....5,50**
- Scarole.....5,50**

- Bufalina.....9,50**
Pomodoro, mozzarella di bufala
- Bianca, cotto e funghi.....9,00**
Mozzarella, prosciutto cotto, funghi
- Vegetariana.....8,50**
Verdure miste, mozzarella
- Calzone con scarola.....8,50**
Provola, scarole, olive, capperi
- Calzone con funghi.....9,00**
Mozzarella, ricotta, prosciutto cotto e funghi
- Crudo, rucola e scaglie.....10,50**
Prosciutto crudo di Parma, rucola, grana, mozzarella
- Tonno e cipolla.....9,50**
Mozzarella, tonno sott'olio, cipolla
- Salsiccia, provola e friarielli.....10,00**
Provola, salsiccia, friarielli, peperoncino
- Salsiccia, provola e funghi.....10,00**
Provola, salsiccia, funghi
- Stracciata e pomodori secchi.....11,50**
Pomodoro all'ombra, stracciata, pomodori secchi, pomodorini
- Pizza e patate con provola.....9,00**
Provola, patate insaporite con pancetta e soffritto (carote, sedano e cipolla), pepe
- Fritta con provola.....9,00**
Calzone fritto con pomodoro, provola, pepe
- Fritta con cicoli.....9,50**
Calzone fritto con cicoli, ricotta, provola
- Fritta con prosciutto cotto.....9,50**
Calzone fritto con pomodoro, mozzarella, ricotta, prosciutto cotto
- Fritta con salame.....9,50**
Calzone fritto con ricotta, salame, provola

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.