



Antipasti

Tartare di Spigola agli agrumi
Con tarallo napoletano
Sea bass Tartare
Citrous and "tarallo napoletano"
Euro 16,00

Caponata Napoletana
Di mare e verdure
Caponata Napoletana
Sea food, shell fish and vegetables
Euro 22,00

Seppie scottate
Su crema di piselli, menta e carciofi croccanti
Roasted Cuttlefish
Peas cream, mint and crunchy artichokes
Euro 16,00

Mozzarella in Carozza
Breaded Mozzarella
Euro 14,00

Parmigiana di Melanzane
Salsa di mozzarella e basilico
Eggplant parmigiana
Mozzarella and basil sauce
Euro 12,00

Impepata di Cozze
Mussels Soup
Euro 12,00

Primi piatti

Paccheri al ragù di Totanetti

E briciole di frisella

Paccheri pasta with squid ragout

And "frisella" crumble

Euro 20,00

Pasta Mista

Ceci, cozze e provola affumicata

Mixed Pasta

Chickpeas, mussels and smoked provola

Euro 16,00

Spaghetti di Gragnano

Vongole e limone

Spaghetti di Gragnano

Clams and lemon

Euro 18,00

Mezzi paccheri allo scarpariello

Paccheri pasta, basil, tomatoes, parmesan and pecorino cheese

Euro 14,00

Sartu' di Riso

Euro 14,00

Zuppa di verdure

The vegetables soup

Euro 12,00

Secondi Piatti

Trancio di Pescato del giorno

Su crema di fagioli al rosmarino, scarola e quinoa croccante

Catch of the day fillet

On cream of beans with rosemary, escarole and crispy quinoa

Euro 25,00

Frittura di Paranza

Con insalata variopinta

Rock fish frying

With colorful salad

Euro 20,00

Alici croccanti

Ripiene di scamorza

Fried anchovies

Filled whit scamorza cheese

Euro 15,00

Coniglio all'Ischitana

Euro 22,00

Cassettino del pescato del giorno

Box of fish of the day

Euro 80.00

Crostacei

Shell Fish

Euro 120.00

Dessert

Babà napoletano
con crema pasticciera
“Neapolitan Babà”
with custard cream
Euro 10,00

Panettoncino di mele e cannella
“Panettoncino” with apple and cinnamon
Euro 10,00

Torta rum, pere e cioccolato
Rum, Pear and chocolate cake
Euro 10,00

Delizia al Limone
Lemon Cake
Euro 10,00

La millefoglie alla crema e frutti rossi
Millefeuille and red fruits cream
Euro 10,00