

MENU

costantinopoli 104

COLD DISHES

CAPRESE

mozzarella from Agerola, tomatoes from Sorrento, basil, origan, EVO oil
12 euro

FRESELLA

frisella, tuna, cherry tomatoes, origan, EVO oil
10 euro

CARPACCIO OF BRESAOLA

bresaola from Valtellina IGP, flakes of Parmigiano Reggiano DOP, rocket salad, lemon, EVO oil
(optionally black pepper)
12 euro

HAM AND MELON

Parma ham, melon
10 euro

FANCY SALAD

lettuce, cherry tomatoes, carrots, corn, olives, EVO oil
(optionally, feta, flakes of Parmigiano, tuna)
10 euro

PLATE OF COLD CUTS

mix of cold cuts and cheese
12 euro

DESSERTS

CAKE

daily selection of cakes
6 euro

FRESH FRUIT

cut of fresh seasonal fruit
8 euro

SANDWICHES

LA CAPRESE

toasted italian bread, tomatoes from Sorrento, mozzarella from Agerola, origan, EVO oil
10 euro

LA ZINGARA

toasted italian bread, Parma ham, provola cheese from Agerola, tomatoes from Sorrento, salad, mayo, flakes of Parmigiano Reggiano DOP
12 euro

LA SFIZIOSA

toasted italian bread, bresaola from Valtellina IGP, rocket salad, flakes of Parmigiano Reggiano DOP, tomatoes
12 euro

LA DELICATA

toasted italian bread, baked ham, mozzarella from Agerola
(optionally mayo, EVO oil)
10 euro

TOASTS

toasted sandwich of your choice (ham, bresaola, turkey breast, mozzarella, cheese, tuna, tomatoes, lettuce, rocket)
8 euro

ICEA CREAMS BY **GAY-ODIN**

NAPOLI 1894

ARTISAN ICE CREAMS

(dark | milk chocolate, pistachio, hazelnuts, strawberry, coffee, cream)
5 euro

TARTUFO

('Foresta' chocolate, pistachio, hazelnuts, coffee)
7 euro

CHEESECAKE

(pistachio, 'Foresta' chocolate, berries)
7 euro

BEVERAGE

Mineral water ½ lt.	2 euro
Mineral water 1 lt.	4 euro
Coca Cola Zero	4 euro
Fresh juice	4 euro
Juice	3 euro
Campari Soda	4 euro
Beer	5 euro
Crodino	4 euro
San Bitter white	4 euro
Schweppes Tonica	4 euro

BAR

American coffee	4 euro
Espresso	3 euro
Iced coffee	4 euro
Cappuccino	4 euro
Hot chocolate	5 euro
Infusions	3 euro
Iced tea	3 euro

SPIRITS

Liquors	6 euro
Cognac	6 euro
Grappa	6 euro
Limoncello	6 euro
Vodka	6 euro
Whisky	6 euro

COCKTAILS

Aperitif	12 euro
Spritz Aperol Campari	8 euro
Limoncello Spritz	8 euro
Bellini	8 euro
Cuba Libre	8 euro
Gin Fizz	8 euro
Gin Tonic	8 euro
Negroni	8 euro

WINE LIST

BUBBLES

Prosecco DOC Extra Dry Vandori	18	7
--------------------------------	----	---

WHITE

Biancolella DOC Casa D'Ambra	26	
Chardonnay Colterenzio Altkirch	24	
Falanghina del Sannio DOC Mustilli	21	7
Fiano di Avellino DOCG Caggiano Bèchar	27	
Gewürztraminer DOC Kettmeir	27	
Greco di Tufo DOCG Mastroberardino	28	

ROSE'

Aglianico rosato IGT Visione Feudi di San Gregorio	22	7
Rosato Alie Ammiraglia Frescobaldi	27	
Vetere IGP San Salvatore	32	

RED

Aglianico DOC Sorba Nera Cantina del Taburno	20	7
Chianti Riserva DOCG Nipozzano Frescobaldi	29	
Talò Negroamaro Salento IGP San Marzano	20	7
Valpolicella Ripasso DOC Zenato	36	



MENU

PIATTI FREDDI

CAPRESE

fiordilatte di Agerola, pomodori di Sorrento, basilico, origano, olio EVO
12 euro

FRESELLA

tarallo di grano duro, tonno, pomodorini, origano, olio EVO
10 euro

CARPACCIO DI BRESAOLA

bresaola della Valtellina IGP, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP, rucola, limone, olio EVO (a scelta pepe nero)
12 euro

CRUDO E MELONE

prosciutto crudo di Parma, melone
10 euro

INSALATA FANTASIA

lattuga, pomodorini, carote, mais, olive, olio EVO
(a scelta feta, scaglie di Parmigiano o tonno)
10 euro

TAGLIERE MISTO

misto di affettati e formaggi
12 euro

DESSERT

TORTE

selezione di torte del giorno
6 euro

TAGLIATA DI FRUTTA

tagliata di frutta fresca di stagione
8 euro

costantino

104

CROSTONI

LA CAPRESE

crostone con pomodori di Sorrento, fiordilatte di Agerola, origano e olio EVO
10 euro

LA ZINGARA

crostone con prosciutto crudo di Parma, provola di Agerola, pomodori di Sorrento, insalata, maionese, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP
12 euro

LA SFIZIOSA

crostone con bresaola della Valtellina IGP, rucola, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP, pomodori di Sorrento
12 euro

LA DELICATA

crostone con prosciutto cotto, fiordilatte di Agerola (a scelta maionese, olio EVO)
10 euro

TOAST

panini farciti e tostati a scelta (prosciutto crudo o cotto, bresaola, fesa di tacchino, fiordilatte, formaggi, pomodoro, tonno, lattuga, rucola)
8 euro

GELATI BY **GAY-ODIN**

NAPOLI 1888

SELEZIONE DI GELATI

fondente, cioccolato al latte, pistacchio, nocciola, fragola, caffè, fiordilatte
5 euro

TARTUFO

foresta, pistacchio, nocciola, caffè
7 euro

CHEESECAKE

pistacchio, foresta fondente, frutti di bosco
7 euro

BEVANDE

Acqua minerale ½ lt.	2 euro
Acqua minerale 1 lt.	4 euro
Coca Cola Zero	4 euro
Spremuta	4 euro
Succo di frutta	3 euro
Campari Soda	4 euro
Birra	5 euro
Crodino	4 euro
San Bitter bianco	4 euro
Schweppes Tonic	4 euro

BAR

Caffè Americano	4 euro
Caffè Espresso	3 euro
Caffè freddo	4 euro
Cappuccino	4 euro
Cioccolata calda	5 euro
Infusi	3 euro
Tè freddo	3 euro

LIQUORI

Amari	6 euro
Cognac	6 euro
Grappa	6 euro
Limoncello	6 euro
Vodka	6 euro
Whisky	6 euro

COCKTAIL

Aperitivo	12 euro
Spritz Aperol Campari	8 euro
Limoncello Spritz	8 euro
Bellini	8 euro
Cuba Libre	8 euro
Gin Fizz	8 euro
Gin Tonic	8 euro
Negroni	8 euro

CARTA DEI VINI
BOLLICINE

Prosecco DOC Extra Dry Vandori



18 7

BIANCHI

Biancolella DOC Casa D'Ambra	26	
Chardonnay Colterenzio Altkirch	24	
Falanghina del Sannio DOC Mustilli	21	7
Fiano di Avellino DOCG Caggiano Bèchar	27	
Gewürztraminer DOC Kettmeir	27	
Greco di Tufo DOCG Mastroberardino	28	

ROSE'

Aglianico rosato IGT Visione Feudi di San Gregorio	22	7
Rosato Alie Ammiraglia Frescobaldi	27	
Vetere IGP San Salvatore	32	

ROSSI

Aglianico DOC Sorba Nera Cantina del Taburno	20	7
Chianti Riserva DOCG Nipozzano Frescobaldi	29	
Talò Negroamaro Salento IGP San Marzano	20	7
Valpolicella Ripasso DOC Zenato	36	