



menù estivo di Enrico Capparelli cena

antipasti

Pomodoro freddo, ricotta di pecora, nocciola tonda gentile, cetriolo barattiere e olio al basilico	€ 10
Crostino di pane, salsiccia di bra, fichi e cipolla rossa di tropea	€ 12
Trancetto di corba rossa scottato, crema di melanzana arrosto, insalatina di prezzemolo, rucola, menta e limone femminiello "citrus"	€ 15
Seppia e piselli: tortilla di mais, seppia cbt, piselli, ravanello e polvere d'alloro	€ 14

primi

Spaghetti "Mancini", brodo di canocchia, crema di friggitelli e semi di zucca tostati	€ 16
Paccheri fritti ripieni di ricotta e nduja, guazzetto di bufala e origano fresco	€ 14
Tonnarelli alla nerano, zucchine e fiori	€ 14
Fregolotto, peperoni arrosto, gambero crudo, nasturzio e croccante alle olive	€ 16

secondi

Fritturina di mare: pesci di paranza, gamberi, calamari e ortaggi di stagione	€ 25
Roast beef di manzo home made, caviale di melanzana e chimichurri	€ 22
Terrina di patate e tartufo, fonduta al parmigiano, spinaci e nocciole	€ 18
Trancio di baccalà, salsa alla pizzaiola, cucunci, olive e basilico fresco	€ 26

contorni

Chips fritte	€ 6
Friarielli ripassati	€ 7
Zucchine alla scapece	€ 6

dolci

Selezione di dolci fatti in casa	€ 4/6
----------------------------------	-------



pizze

le rosse

Marinara: (pomodoro, aglio, origano, basilico e olio evo)	€ 6,5
Margherita (pomodoro, fiordilatte della penisola sorrentina, basilico e olio evo)	€ 7,5
La vera napoli (pomodoro, aglio, alici, olive taggiasche, capperi, origano e olio evo)	€ 8
Bufala (pomodoro, bufala campana, basilico e olio evo)	€ 10,50
Discola (pomodoro, fiordilatte della penisola sorrentina, spianata calabra, basilico e olio evo)	€ 9
Scarpariello (pomodorino datterino spadellato con aglio e olio, basilico e pecorino romano)	€ 9,50
Amatriciana (salsa amatriciana cotta, fiordilatte della penisola sorrentina, guanciale croccante, fonduta di pecorino e pepe nero)	€ 13,50
Polpettina (pomodoro, provola affumicata della penisola sorrentina, polpettine di manzo, ricotta, pepe, basilico e olio evo)	€ 14
Crudo (pomodoro, fiordilatte della penisola sorrentina, crudo 16 mesi, stracciatella e basilico)	€ 14

le bianche

Provola pepe e limone (provola affumicata della penisola sorrentina, limone femminiello "citrus", pepe nero, basilico e olio evo)	€ 8
Ortolana (fiordilatte della penisola sorrentina, ortaggi di stagione, basilico e olio evo)	€ 9
Bandiera (provola affumicata della penisola sorrentina, pesto di rucola, crema di datterino bruciato, scaglie di grana e basilico)	€ 14
Alice (fiordilatte della penisola sorrentina, crema di datterino giallo, alici fresche marinate, stracciatella e olio al prezzemolo)	€ 13,50
Friggitello (fiordilatte della penisola sorrentina, friggittelli e pomodorino spadellati, salsiccia al primitivo, basilico e cacioricotta)	€ 13,50
Salsiccia e friarielli (provola affumicata della penisola sorrentina, salsiccia sbriciolata e friarielli campani ripassati)	€ 14
Fiore (fiordilatte della penisola sorrentina, fiori di zucca, mortadella al tartufo, basilico e olio evo)	€ 14,50

il prezzo di ogni eventuale aggiunta varia da € 0.50 a € 2.00, a seconda degli ingredienti

dolci

selezione di dolci

€ 4/6

le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.