



# *Menù*





# Antipasti di pesce



Le cozze alla tarantina ♠	€ 8,00
L'insalatina di mare con verdure croccanti * (servito freddo)	€ 10,00
Il soubé di frutti di mare (cozze e/o vongole) ♠	€ 10,00
La capasanta al naturale con pomodori secchi ♠	€ 10,00
La mousse di patate con capasante e zenzero ♠	€ 12,00
La tartare di tonno rosso con agrumi e frutti tropicali ♠ (servito freddo)	€ 13,00
Il calamaretto di Barca Provola e Friarielli ♠	€ 15,00
Caprese Vincantiamo (concassé di pomodorini pachino, mozzarella di bufala Campana, mazzancolla rossa della Mazara del Vallo) ♠ (servito freddo)	€ 15,00
La tartare di gamberi rossi di Sicilia ♠ (servito freddo)	€ 16,00
Le mazzancolle con agrumi e misticanza *	€ 16,00
Crudo di mare "Il mosaico" ♠ (servito freddo)	€ 18,00
La catalana di crostacei * (aragosta, astice, mazzancolle, scampi, granceola, granchio reale, aragosta tropicale, astice blu) (solo su prenotazione, almeno 1 gg prima con disponibilità min. 2 persone)	€ S.Q.

\* Prodotto fresco e/o surgelato  
♠ Prodotto fresco

Pane e coperto € 2,00

# Primi di pesce



Risotto alla pescatora *	€ 10,00
Spaghetti alle vongole ♡	€ 12,00
Spaghettoni di gragnano con pescatrice e pomodorini *	€ 12,00
Tagliolino gambero rosso e limone ♡	€ 13,00
Sformato di tagliolini con gamberi e fiordilatte in crosta di melanzane *	€ 14,00
Calamari e calamari *	€ 14,00
Tagliolini neri con cozze, patate e pecorino ♡	€ 14,00
Raviolone di capasanta e gamberi con ragù di triglie ♡	€ 15,00
Ravioli di scamorza e melanzane in guazzetto di vongole ♡	€ 15,00
Paccheri con calamaretti ♡	€ 15,00
Paccheri alla positanese ♡	€ 16,00
Scialatelli allo scoglio *	€ 20,00
Linguine di gragnano con aragosta tropicale o all'astice blu ♡	€ 25,00
Paella mare terra ♡	€ 25,00

*(su prenotazione, almeno 3 ore prima con disponibilità min. 2 persone)*

# Secondi di pesce



Purpetiello alla Luciana *	€ 9,00
Spiedino di gamberi e calamari *	€ 10,00
Tonno scottato al miele e sesamo e balsamico ♡	€ 15,00
Tagliata di spada con scarola alla napoletana ♡	€ 15,00
Spigoletta pazza su tortino Friarielli ♡	€ 15,00
Coppetiello di fritto misto di paranza e verdure pastellate *	€ 15,00
Primavera di positano ♡	€ 16,00
Grigliata mista del golfo ♡	€ 18,00
Zupp'e pesce ♡	€ 20,00
Coppetiello di cap e chiuovo e zompa zompa ♡	€ 25,00
Grigliata di crostacei ♡	€ 32,00
Pescato del giorno ♡ (spigola, orata, San Pietro, pezzogna, rombo) al sale, alla griglia, alla siciliana (forno)	all'etto € 6,00

# *Antipasti-Primi-Secondi di carne*



Gattò di patate	€ 8,00
La cupolina Partenopea	€ 9,00
Selezione di salumi e formaggi	€ 10,00
Il crudo di Montagnana con Bufala	€ 12,00
Spaghetti o penne al pachino e basilico	€ 7,00
Pennette all'arrabbiata	€ 7,00
Gnocchi alla sorrentina	€ 8,00
Spaghetti cacio e pepe	€ 9,00
Risotto alla veneta	€ 10,00
Risotto porcini e salsiccia	€ 10,00
Salsiccia alla griglia	€ 8,00
Petto di pollo alla griglia	€ 8,00
Entrecote alla brace o al balsamico	€ 12,00
Tagliata di manzo irlandese al sale di Cervia	€ 15,00
Tagliata di manzo irlandese con rucola e grana	€ 16,00
Agnello scottato con Friarielli e patate rosolate	€ 18,00
Filetto di manzo al pepe verde	€ 19,00
Tournedou Rossini	€ 25,00

# Selezione formaggi e contorni



Insalatina mista	€ 3,50
Patatine fritte	€ 4,00
Zucchine trifolate	€ 4,00
Melanzane a funghetti	€ 4,00
Verdure miste grigliate	€ 4,00
Patate rosolate	€ 4,00
Friarielli aglio e peperoncino	€ 5,00
Insalatona mix	€ 6,00
Insalatona di bufala	€ 8,00
Grana Padano	€ 8,00
Taleggio di malga	€ 9,00
Cre moso di bufala	€ 9,00
Pecorino di fossa	€ 9,00
Blù stilton	€ 11,00
Pecorino dei monti Sibillini	€ 11,00
Piatto misto di formaggi <i>(per 2 persone)</i>	€ 20,00

# Pizze tradizionali



	<i>Classica</i>	<i>1/2 metro</i>
Schiacciatina <i>(olio, sale, rosmarino)</i>	€ 3,00	
Marinara <i>(pomodoro, aglio, olio, acciughe, origano)</i>	€ 3,50	€ 10,00
Margherita <i>(pomodoro, mozzarella, basilico, grana)</i>	€ 4,00	€ 12,00
Faina <i>(schiacciatina con crudo)</i>	€ 5,00	€ 12,00
Wurstel e patate <i>(pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine fritte)</i>	€ 6,00	€ 14,00
Napoli <i>(base margherita, acciughe, origano, olive)</i>	€ 6,00	€ 14,00
Diavola <i>(base margherita, salame piccante)</i>	€ 6,00	€ 14,00
Romana <i>(base margherita, acciughe, olive, capperi, origano)</i>	€ 6,00	€ 14,00
Suzanna <i>(mozzarella, panna, prosciutto cotto, mais)</i>	€ 6,00	€ 14,00
Capricciosa <i>(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, salame, funghi, carciofi, olive)</i>	€ 6,50	€ 15,00
Ortolana <i>(base margherita, melanzana a funghetti, zucchine spadellate, peperoni)</i>	€ 6,50	€ 15,00
Cafona <i>(mozzarella, scarola saltata, olive, capperi, salsiccia)</i>	€ 7,00	€ 16,00



# Pizze tradizionali



	<i>Classica</i>	<i>1/2 metro</i>
Salsiccia e friarielli <i>(mozzarella, friarielli cucinati e salsiccia, olio)</i>	€ 7,00	€ 16,00
Caprese <i>(pomini, mozzarella di bufala, basilico, origano, olio di Sorrento)</i>	€ 7,00	€ 16,00
Trevigiana <i>(pomodoro, mozzarella, radicchio, pancetta)</i>	€ 7,00	€ 15,00
4 formaggi <i>(bianca)</i>	€ 7,00	€ 16,00
Puttanesca <i>(mozzarella, sugo alla puttanesca)</i>	€ 8,00	€ 18,00
Tonno e cipolla <i>(pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla)</i>	€ 8,00	€ 16,00
Parmigiana <i>(pomodoro, mozzarella, melanzane fritte, grana)</i>	€ 8,00	€ 18,00
Messicana <i>(base margherita, fagioli, salsiccia, cipolla, olive nere, olio piccante)</i>	€ 8,00	€ 18,00

## **Aggiunte**

<i>verdure crude</i>	€ 1,00
<i>verdure cotte (fritte o grigliate), salame, cotto, salsiccia, philadelphia, stracchino</i>	€ 1,50
<i>bufala, bresaola, crudo, speck, patate arrosto</i>	€ 2,00

*(Tutte le nostre verdure sono lavorate  
in padella stile Napoletano)*

*Doppio impasto* € 2,00

# Pizze D.o.c.



Pizza fritta <i>(pomodoro, mozzarella, basilico)</i>	€ 7,00
Cristian & Co. <i>(bufala, crudo di Parma o Montagnana, scaglie di grana, rucola)</i>	€ 8,00
Pizza fritta Napoletana <i>(pomodoro, mozzarella, ricotta, salame, pepe, basilico)</i>	€ 9,00
Calzone Napoli <i>(pomodoro, mozzarella, salame Napoli, prosciutto cotto, ricotta, pepe nero e bordo ripieno di ricotta)</i>	€ 9,50
Vincantiamo <i>(pomodoro, mozzarella, patate al forno, pancetta, olio piccante, provola affumicata, bordo di ricotta)</i>	€ 10,00
De Sica <i>(bordo ripieno di ricotta, bufala, porcini, salsiccia, pachino, basilico)</i>	€ 10,00
Special 50 <i>(base margherita, porcini, crema formaggi mix, crudo, rucola scaglie di grana e bordo ripieno di ricotta)</i>	€ 13,00
De Filippo <i>(bordo ripieno di ricotta, pomodoro, bufala, porcini, uova all'occhio di bue, salsiccia, crudo)</i>	€ 14,00
De Curtis <i>(bordo ripieno di ricotta, ragù di seppia, mazzancolle, scampi, basilico, cozze in bellavista)</i>	€ 15,00

# Bevande e Bibite



Caffé / Decaffeinato	€ 1,00
Caffé Ginseng / Orzo	€ 1,50
Acqua Naturale / Gassata (bottiglia 0,75 cl)	€ 2,00
Birra Piccola (alla spina)	€ 2,50
Birra Media (alla spina)	€ 4,50
Birra Grande (alla spina - 1 litro)	€ 8,50
Birra in bottiglia (Corona, Ceres, Beck's - bottiglia 0,33 cl)	€ 3,00
Weizenbier	€ 6,00
Bibita piccola (alla spina)	€ 2,50
Bibita grande (alla spina)	€ 3,50
Bibita in lattina	€ 2,50
Aperitivo analcolico (frozen o miscelato)	€ 3,00
Aperitivo alcolico (frozen o miscelato)	€ 4,00
Vini della casa	
Vincantiamo con Giulietta (Custoza, Tommasi)	calice € 2,00    bott. € 9,50
Vincantiamo con Romeo (Valpolicella, Tommasi)	calice € 2,00    bott. € 9,50
Prosecco Brut Vie de Core	calice € 2,00    bott. € 9,50
Amaro - Limoncello - Liquirizia	€ 2,50
Jack Daniels - Chivas - Glen Grant - J&B - Stravecchio	€ 4,50
Disaronno - Vecchia Romagna - Cointreau	
Sorbetto analcolico (limone, caffè)	€ 3,00
Sorbetto alcolico (limone, caffè)	€ 4,00
The caldo - Camomilla	€ 2,00

