

ANTIPASTI | CORS D'OUVRE

- Prosciutto crudo e mozzarella di bufala** € 7,00
Raw ham and buffalo mozzarella
Jambon cru et mozzarella de buffle
- Tortino di zucca e pancetta** € 5,00
Pumpkin and bacon pie
Tarte à la citrouille et au bacon
- Tortino ricotta, salmone, nocciole e aceto glassato** € 6,00
Ricotta cheese pie, salmon, hazelnuts and glazed vinegar
Tarte au fromage ricotta, saumon, noisettes et vinaigre glacé
- Frittelle alghe di mare** € 4,00
Pancakes sea algae
Crêpes algues de mer
- Crocchè di patate (1 pz.)** € 1,00
Potato crochet
Crochet de pommes de terre
- Salmone nocciolato al miele** € 7,00
Salmon with hazelnuts and honey
Salmon avec noisettes et miel

ANTIPASTI | CORS D'OUVRE

Cocktail di portate (4 assaggi) € 10,00

Cocktail course

Cocktail dèbit

Antipasto della casa € 20,00

Starter home

Première maison

Calamarelle all'insalata di mare € 8,00

Little squids in sea salad

Salade de petit calamars

Insalata di polipo € 9,00

Octopus salad

Salade de poulpe

Alici marinate € 5,00

Marinated anchovies

Anchois marinès

Melanzane ripiene € 5,00

Stuffed aubergines (frits)

Aubergines farcis

Melanzane alla brace € 4,00

Grilled aubergines

Aubergines grillées

Peperone ripieno € 5,00

Stuffed pepper (frits)

Poivron farci

PRIMI | FIRST COURSES | PATES

Scialatielli alle vongole € 9,00
Scialatielli with clams
Pates de semoule aux palourdes

Linguine al cocchio € 10,00
Spaghetti with "cocchio"
Spaghettis plats avec poisson

Pennette zucchini e gamberi..... € 7,00
Pennette with shrimps and courgettes
Macaronis aux fruits de mer assortis

Spaghetti ai frutti di mare € 9,00
Spaghetti seafood clams
Spaghetti aux fruits de mer

Pasta calamarata..... € 8,00
Pasta olives and calamari
Pate aux calamars et olives

Rigatoni mare e monti € 7,00
Macaroni with shrimps mushrooms and rucola
Macaronis aux crevettes champignons et roquette

Mezzemaniche gins € 7,00
Macaroni with blue-cheese, aubergines
Macaronis au fromage persillé et aubergines

Bolognese € 8,00
Pasta bolognese
Pâtes aux bolognaise

PRIMI | FIRST COURSES | PATES

Gnocchi alla sorrentina..... € 7,00

Gnocchi in Sorrento style

Gnocchi aux ragout et mozzarella

**Pignatiello frutti di mare di scoglio
con olio piccante e pasta di Gragnano € 10,00**

Gragnano pasta with seafood, spicy oil

Pâtes de Gragnano avec fruits de mer et huile piquante

Pasta al ragù napoletano con pezzo di carne..... € 9,00

Pasta with meat sauce and piece of meat

Pâtes sauce à la viande avec piece de viande

Ravioli freschi ripieni di ricotta

con pesce spada, melanzane e pomodorino € 12,00

Fresh Ravioli, filled with ricotta, eggplant and tomatoes

Fraîches ravioli farci à la ricotta avec espadon, aubergines, tomates

Tegolini con zucca, salsiccia e scamorza..... € 9,00

Pasta with pumpkin, sausages and grilled cheese

Pâtes avec citrouille, saucisse et croque

SECONDI | SECOND COURSES | VIANDE

Bistecca di manzo ai ferri € 10,00

Grilled beef steak

Beef steak

Filetto di maiale fritto o ai ferri € 7,00

Pork fillet fried or grilled

Filet de pork frit on grillé

Scaloppina al limone o al vino € 7,00

Escalope with lemon or wine

Escalope au citron ou au vin

Polpette fritte o al sugo € 6,00

Fried meat balls or with sauce

Boulettes de bouf frites ou au sauce de tomate

Cotoletta alla milanese € 7,00

Cutelet in milanese style

Cotelette de veau à la milanaise (panée)

Maialino nero con prugne e mele € 8,00

Black pig with prunes and apples

Porc noir avec prunes et pommes

Petto di pollo arrostito € 6,00

Chicken breast grilled

Blanc de poulet grillée

PESCE | SECOND SEA COURSES | POISSON

Pesce spada alla brace € 10,00

Grilled swordfish

Espadon grillée

Gamberoni alla brace € 12,00

Grilled king prawns

Crevettes grillées

Calamari fritti € 10,00

Fried calamari

Calamar frits

Polipetti in cassuola € 10,00

Octopus in tomato sauce

Petits poulpes à la sauce de tomates

Spigola all'acqua pazza € 12,00

Bass "all'acqua pazza"

Branzino all'acqua pazza

Orata alla brace € 12,00

Grilled gilthead

Dorade grillée

Zuppa di pesce € 12,00

Mixed fish soup

Soupe de poisson assortis

Zuppa di gamberoni € 12,00

King prawns soupe

Soupe de crevettes

PESCE | SECOND SEA COURSES | POISSON

Frittura di pesce mista..... € 10,00

Mixed fried fish

Friture de poisson assortis

Carpaccio di spigola..... € 12,00

Carpaccio of sea bass

Carpaccio de loup de mer

Baccalà arrostito..... € 10,00

Cod grilles

Morue grillée

Baccalà in cassuola, olive e capperi..... € 10,00

Cod with tomato sauce, olive and capers

Morue avec sauce de tomate, olive et câpres

Tartare di gamberi € 8,00

Shrimp tartare

Tartare de crevettes

Moscardini di calamaretti € 9,00

Tiny squids

Petites calamars

CONTORNI | SIDEDISHES

- Parmigiana di melanzane** € 4,00
Parmigiana with aubergines
Gratin d'aubergines à la parmesane
- Broccoli all'agro**..... € 4,00
Broccoli with oil and lemon
Brocolis à l'aigre
- Insalata di pomodori**..... € 4,00
Tomato's salade / Salade de tomates
- Insalata mista**..... € 4,00
Mixed salad / Salade assortie
- Insalata verde** € 3,00
Green salade / Salade verte
- Patate fritte**..... € 3,00
Fried potatoes / Pommè frits
- Peperoni fritti**..... € 4,00
Fried peppers / Poivron frits
- Friarielli** € 4,00
Fried broccoli / Broccoli à la poele
- Carciofi in umido o fritti** € 4,00
Fried or stuffed artichokes / Artichauts frits ou en sauce
- Scarola affogata, olive, capperi e mandorle** € 4,00
Escarole with olive, capers and almond
Scarole avec olive, câpres et amande

DOLCI | DESSERTS

Tiramisù..... € 4,00

Babà € 4,00

Panna cotta con miele, cioccolato o amarene.. € 4,00
honey, chocolat or black cherry / miel, chocolat o cerise noir

Profitteroles al limone o cioccolato..... € 4,00
with lemon or chocolat / avec citron o chocolat

Tortino formaggio, noci e caramello € 4,00
Cheesecake with nuts and caramel / Cheesecake aux noix et caramel

Sorbetto al limone con fragole..... € 5,00
Lemon sorbet and strawberry / Sorbet aux citron avec des fraises

Tortino ai frutti di bosco € 4,00
Cheesecake with red fruit / Cheesecake aux framboise

VINI | WINES

Falerno del Massico (rosso)	€ 18,00
Aglianico (rosso)	€ 12,00
Piedirosso (rosso).....	€ 12,00
Falanghina Campi Flegrei (bianco)	€ 13,00
Lacrima Cristi (bianco/rosso)	€ 15,00
Fiano (bianco).....	€ 20,00
Falanghina del Taburno (bianco)	€ 10,00
Chianti (rosso).....	€ 12,00
Taurasi (rosso).....	€ 22,00
Moio 57 (rosso).....	€ 20,00
Greco di Tufo (bianco).....	€ 18,00
Pecorino (bianco)	€ 18,00
Prosecco (bianco)	€ 13,00