



## **FRIGGITORIA**

DEGUSTAZIONE DI FRITTI NAPOLETANI 7.00

Frittella, croché, arancino, frittatina di maccheroni, fiore di zucca ripieno

CLASSICHE MONTANARINE 6.00

3 pezzi

PATATINE FRITTE (BARCLETTE CON BUCCIA O SPIRALI AROMATICHE) 4.00

+ crema di formaggi 1.00

+ wurstel 1.00

+ salsicce 1.00

+ funghi porcini 1.00

## **BRUSCHETTE**

Pomodorini del Piennolo del Vesuvio 1.50

Bufala e Culatello di Prosciutto Crudo del Terminio 2.00

Guancialetto del Terminio e Funghi Porcini degli Alburni 2.00

Lardo del Terminio e Pepe 2.00

## **ZUPPETTE**

Seppie e Fagioli dall'Occhio Dolico 10.00

Nocciole Rana Pescatrice e la sua spuma 11.00

Baccalà Scarole e Fagioli di Controne 12.00

Salsicce e Fagioli dall'Occhio Dolico 9.00

Patate Castagne e Funghi Porcini 10.00

### **ANTIPASTI DI MARE**

Insalata di Mare in Vasocottura 12.00

Moscardini alla Luciana 12.00

Alici ripiene alla Cilentana (2 pezzi) con Scarole e Noci 9.00

Carpaccio di Stoccafisso con Pomodori Secchi e Olive Paesanelle del Vesuvio  
10.00

### **ANTIPASTI DI TERRA**

Polpettine in Fonduta di Formaggi con Polvere di Peperoni Cruschi degli  
Alburni 10.00

Pasticcio di Carne in sfoglia su Cremoso di Patate 10.00

Rollé di Picanha (2 pezzi) con Vellutata di Cavolfiore e Nocciole 10.00

Pan(zuc)cotto 6.00

### **PRIMI DI MARE**

Fusilloni con Cremoso di Zucca e Gamberi 14.00

Paccheri con Baccalà Pomodori Secchi e Noci 11.00

Linguine di Gragnano all'Astice 16.00

Gnocchi di nostra produzione con Rana Pescatrice Trito di Torzella e  
Pomodorini Gialli 12.00

Ravioli di nostra produzione con ripieno di Crema di Bufala 13.00

### **PRIMI DI TERRA**

Fusilloni con Guanciale del Terminio Pomodorini Gialli e Polvere di Liquirizia  
12.00

Paccheri Lardiati con Pomodorini del Piennolo del Vesuvio 10.00

Tradizionali Spaghetti di Gragnano con Nocciole Acciughe e Pomodori Secchi  
9.00

Gnocchi di nostra produzione con Funghi Porcini e Salsicce 10.00

Ravioli di nostra produzione con ripieno di Crema di Bufala 12.00

## **SECONDI DI MARE**

- Stoccafisso Arrecanato 12.00
- Tentacoli di Polpo alla Brace su Cremoso di Patate con Nocciole tostate  
13.00
- Frittura del Mediterraneo con Majo Aromatizzata 14.00
- Tagliata di Calamari al salto con Friarielli 13.00
- Baccalà CBT con Vellutata di Cavolfiore e Nocciole 12.00

## **SECONDI DI TERRA**

- Brasato di Vitello 11.00
- Tipiche Salsicce e Friarielli 9.00
- Guancia di Maiale CBT su Cremoso di Patate con Peperoni Cruschi degli  
Alburni 13.00
- Tagliata di Vitello alla Brace con Rucola Scaglie di Provolone e Noci 14.00
- Tocchetti di Filetto Lardellati 18.00

## **CONTORNI**

- PATATE 3.00**  
Fritte / Al Forno / Cremoso con Olio al Tartufo
- INSALATE 3.00**  
Mista / Rucola e Noci / Songino e Nocciole
- VERDURA DI STAGIONE ALLA GRIGLIA 3.50**  
Zucca
- VERDURE DI STAGIONE AL SALTO 4.00**  
Friarielli / Scarole con Olive Capperi e Noci / Torzelle con Capperi e Olive
- FUNGHI PORCINI 5.00**  
Con Pane Croccante e Olio al Tartufo

## **PAGNOTTELLE**

**HAMBURGER 7.00**  
Bufala Hamburger di Vitello e  
Insalata Mista

**CULATELLO 7.00**  
Bufala Culatello di Prosciutto  
Crudo e Rucola

**FRIARIELLI 7.00**  
Provola Salsicce e Friarielli saltati

**BACCALÁ 10.00**  
Provola Baccalà Pastellato e  
Torzelle saltate

**BRASATO 9.00**  
Provola, Brasato di Vitello e Patate  
al Forno

**CARAMELLATA 8.50**  
Bufala Hamburger di Vitello Crema  
di Formaggi e Cipolle Caramellate

**DOLCE & PUNGENTE 9.00**  
Provola Hamburger di Maialino  
Nero Casertano Mortadella Rucola  
e Scaglie di Formaggio

**GAMBERI 10.00**  
Provola Gamberi Scottati e  
Cremoso di Patate al Tartufo Nero

**CBT 10.00**  
Provola Affumicata Guancia di  
Maiale CBT sfilacciata e Spirali di  
Patate Aromatiche

**NERO CASERTANO 9.00**  
Provola Affumicata Hamburger di  
Maialino Nero Casertano Cremoso  
di Zucca Scarole saltate e Spirali di  
Patate Aromatiche

**PAESANELLA 9.00**  
Provola Crema di Noci Hamburger  
di Vitello Guancia Pomodori  
Secchi e Olive Paesanelle

**PALMESE 9.00**  
Provola Crema di Nocciole Punta di  
Sottofesa Capicollo e Barchette di  
Patate con buccia

**POLPO 10.00**  
Provola Affumicata Crema di Noci  
Tentacoli di Polpo alla brace e  
Scarole saltate

**SOPPRESSATA 9.50**  
Provola Salsicce Soppressata e  
Peperoni Cruschi