

Contorni

Insalata mista
Mixed salad

6€

Patate Fritte 
French fries

* Questo prodotto può essere scongelato
This product can be defrosted

8€

Patate al forno
Baked potatoes

10€

Verdure di stagione grigliate
Grilled seasonal vegetables

12€

Caponata: Fresella, pomodorini
melanzane sott'olio, olive verdi
*Caponata: Fresella, cherry tomatoes
aubergines in oil, green olives*

14€

Salad Pane&Champagne: Olive, mais, pomodorini
tonno, scaglie di formaggio

15€

Salad Pane&Champagne: Olives, corn, cherry tomatoes
tuna, cheese flakes

Dessert

Dolce della casa
Sweet of home

10€

Mosaico di Frutta

Frutta fresca di stagione con gelato
alla vaniglia speziato al basilico
*Fresh fruits with vanilla ice cream
flavored at basil*

11€

Soft Drink

Acqua minerale/frizzante
0,5 l.

4€

Coca-Cola

5€

Fanta

5€

Sprite

5€

Shweppes Tonica

5,50€

Shweppes Lemon

5,50€

Shweppes Soda

5,50€

Shweppes Ginger

5,50€

Shweppes Tassoni

5,50€

Spremuta d'arancia

6€

Limonata

6€

Red Bull

7€

Allergeni

In alcuni piatti potrebbero esserci tracce di questi allergeni
In some dishes there may be traces of these allergens

COPERTO
4,00 €



assapora il gusto



Antipasti

Bruschette miste dell'isola Pane, pomodorini, basilico, zucchine alla scapace e caciocavallo, polpo e burrata <i>Bread, cherry tomatoes, basil, cooked courgettes and caciocavallo, octopus and burrata</i>	18€
Bruschette ai pomodorini e basilico Pane, pomodorini, basilico, aglio, origano fresco sale, olio extra vergine di oliva <i>Bread, cherry tomatoes, basil, garlic, fresh oregano salt, extra virgin olive oil</i>	12€
Mozzarella di Bufala Campana Mozzarella di bufala, pomodorini, origano sale e basilico fresco <i>Buffalo mozzarella, cherry tomatoes, oregano salt and fresh basil</i>	18€
Parmigiana di melanzane Melanzane, mozzarella, basilico, salsa di ragù napoletano formaggio grattugiato, sale, pepe <i>Eggplant, mozzarella, basil, Neapolitan ragù sauce grated cheese, salt, pepper</i>	15€
Coppetiello di fritto misto napoletano Crocchè di patate, arancino di riso, frittatina di pasta, zeppoline di pasta cresciuta <i>Potato croquettes, rice balls, pasta omelette, grown pasta zeppolines</i>	16€
Mozzarella in carrozza Pane, mozzarella, pastella <i>Bread, mozzarella, batter</i>	14€
Tentacoli di polipo [*] arrosto con finocchio croccante e riduzione di riccio di mare Polpo, pomodorini, insalata mista, finocchio, riccio di mare <i>Octopus, cherry tomatoes, mixed salad, fennel, sea urchin</i>	24€

* Questo prodotto può essere scongelato
This product can be defrosted

* Questo prodotto può essere scongelato
This product can be defrosted

Primi

Sandwich di alici e provola Alici, provola, uova, pane grattugiato <i>Anchovies, provola, eggs, breadcrumbs</i>	16€
Impepata di cozze Cozze, pepe, crostini di pane <i>Mussels, pepper, croutons</i>	16€
Spaghetti a vongole Spaghetti, olio, aglio, prezzemolo, vongole <i>Spaghetti, oil, garlic, parsley, clams</i>	27€
Spaghetti alla MariaGrazia Spaghetti, pomodorini gialli, aglio, acciughe, tarallo napoletano, olio extra vergine di oliva <i>Spaghetti, yellow cherry tomatoes, garlic, anchovies, Neapolitan tarallo tarallo, extra virgin olive oil</i>	22€
Ravioloni capresi con pomodorini rossi e gialli del Vesuvio Ravioli ripieni di ricotta e maggiorana, pomodorini, basilico aglio, olio extra vergine di oliva <i>Ravioli stuffed with ricotta and marjoram, cherry tomatoes, basil garlic, extra virgin olive oil</i>	25€
Zito allo scarpariello Ziti, pomodoro, basilico, peperoncino, basilico, formaggi grattugiati <i>Ziti, tomato, basil, chili pepper, basil, grated cheese</i>	18€
Diplomatico ripieno spicola e limone saltato con zucchine e frutti di mare Pasta fresca, spicola, limone, cozze, vongole, lupini, zucchine, aglio e olio <i>Fresh pasta, spicola, lemon, mussels, clams, lupins, courgettes, garlic and oil</i>	28€
Gnocchi alla sorrentina Gnocchi, salsa al ragù, provola, basilico <i>Gnocchi, ragù sauce, provola, basil</i>	18€
Piatto dello chef del giorno <i>Chef's dish of the day</i>	Prezzo in base alla pietanza

Secondi

Catelletto di calamaro [*] alla brace con verdure di stagione Calamari, carote, zucchine, fagiolini <i>Calamari, carrots, courgettes, green beans</i>	28€
Fritto misto di gamberi e calamari [*] Gamberi, calamari, farina <i>Shrimp, calamari, flour</i>	28€
Bistecca di manzo Manzo, zucchine, melanzane, peperoni insalata <i>Beef, courgettes, aubergines, peppers salad</i>	30€
Trancio di salmone gratinato al pistacchio Salmone, pistacchio, pane <i>Salmon, pistachio, bread</i>	26€
Filetto di maiale bardato speck, rucola, pomodorini, scaglie di formaggio Maiale, speck, rucola, pomodorini, scaglie di formaggio <i>Pork, speck, rocket, cherry tomatoes, cheese flakes</i>	18€
Filetto di pesce all'acqua pazza Ingredienti pescato del giorno, pomodorini, aglio, prezzemolo, olio extra vergine di oliva, sale <i>Ingredients catch of the day, cherry tomatoes, garlic, parsley, extra virgin olive oil, salt</i>	18€
Secondo del giorno Main meal of the day	Prezzo in base alla pietanza

Josper

metodo rivoluzionario ed innovativo per creare e donare ai piatti sapori unici, attraverso la cottura alla brace con carboni di legna pregiati