

Trattoria Gourmet

Anonymous



Menù

ANTIPASTI DI TERRA (Starters & Appetizers)

Bruschette al pomodoro al pz € 0,50

(Toasted bread with fresh chopped tomato, garlic, basil and olive oil)

Frittura mista Anonymous € 5,00

Zeppoline, crochè di patate, frittatine di maccheroni, polenta frita
(Fried dough balls, potato croquettes, small fried flans, fried "polenta":
fried boiled cornmeal)

Zuppa di fagioli Anonymous € 5,00

con crostini - Zuppa di fagioli cannellini con carne di maiale, salsiccia, pancetta e salsa di pomodoro piccante
(White kidney beans, pork meat, sausage, bacon and tomato sauce hot)

Zuppa di soffritto napoletano** € 5,00

con pane raffermo - Zuppa di Carne di maiale con alloro estratto di peperoncino piccante
(Pork offal soup with stale bread, laurel and hot pepper extract)

Trippa al pomodoro ** € 5,00

(Veal honeycomb "tripe" with tomato sauce)



Mozzarella in carrozza 2 pz € 4,00

Mozzarella racchiusa in due fette di pane casereccio passate nell' uovo e fritte
(Mozzarella sandwiches dipped in eggs and fried)

Caprese € 6,00

Mozzarella di bufala con insalata di pomodori, basilico e origano
(Buffalo mozzarella cheese with tomato salad, basil and oregano)

Prosciutto crudo di parma € 5,00

(Dried cured ham)

Prosciutto crudo di parma e melone € 6,00

(Dried cured ham and melon)

Prosciutto crudo di parma e mozzarella € 7,00

(Dried cured ham and buffalo mozzarella cheese)



Parmigiana di melanzane** € 4,00

(Fried aubergine/eggplant slices with tomato sauce, parmesan and mozzarella cheese)

Tagliere Anonymous x 2 € 15,00

con salumi, formaggi e olive
(Cold cuts and cheeses board with olives - x 2 People)

Antipasto misto di Terra x 2 € 15,00

selezione di 4 portate a scelta dello chef
(selection of 4 starters/appetizers - chef's choice x 2 People)

Antipasto misto completo x 2 € 30,00

selezione di 7 portate a scelta dello chef
(selection of 7 starters/appetizers - chef's choice x 2 People)



Polpo* all' insalata € 8,00
(*Octopus salad*)



Polipetti* alla luciana € 8,00
Polipetti con pomodoro, olive nere e capperi
(*Little octopuses with tomato, black olives and capers*)

Impepata di cozze € 5,00
Cozze scaldate con pepe e limone
(*Mussels with pepper and lemon*)

Zuppetta di cozze con crostini € 6,00
Cozze con aglio, olio, peperoncino e pomodorini
(*Mussels soup with garlic, olive oil, hot pepper and cherry tomatoes*)

Sauté di vongole con crostini € 10,00
Vongole con aglio, olio, peperoncino e prezzemolo
(*sauteed clams with garlic, olive oil, hot pepper, parsley and toasted bread*)

Sauté di frutti di mare misti € 12,00
Frutti di mare misti con aglio, olio, peperoncino e prezzemolo
(*sauteed mussels and mixed clams with garlic, olive oil, hot pepper, parsley and toasted bread*)



** disponibile in alcuni periodi dell'anno chiedere disponibilità al cameriere
** *available according to the season - please ask the waiter*

* Prodotto all'origine surgelato
* *Deep frozen product*

Please inform your server if you have any food allergies or special dietary restrictions



Spaghetti con aglio, olio e peperoncino € 4,00
(Spaghetti with garlic, olive oil and hot chili pepper)



Pasta e patate con provola € 6,00
(Pasta with potatoes and provola cheese)

Zita spezzata alla genovese € 7,00
Sugo a base di cipolla e carne
(Pasta with onions, meat and beef sauce)

Zita spezzata allo scarpariello € 6,00
Pomodoro, peperoncino,
pecorino romano e parmigiano
(Pasta with tomato, hot pepper, pecorino cheese and parmesan)

Paccheri al ragù Napoletano € 6,00
(Pasta with tomato sauce and meat)



Paccheri alla bufalina € 7,00
Paccheri con mozzarella di bufala,
pomodorini e parmigiano
(Pasta with buffalo mozzarella cheese, cherry tomatoes and parmesan)

Spaghetti con soffritto napoletano** € 6,00
Spaghetti con carne di maiale
ed estratto di peperoncino piccante
(Spaghetti with pork offal, laurel and hot pepper extract)

**Spaghetti alla Carbonara
con guanciale di Norcia croccante**** € 7,00
Spaghetti con sugo
a base di uova e guanciale di Norcia
(Spaghetti with bacon and eggs)



**Spaghetti di Gragnano alla Nerano
serviti su cialda
di Parmigiano Reggiano** € 8,00
Spaghetti con zucchine e selezione di formaggi
(Spaghetti with zucchinis and selection of cheeses served on parmesan waffle)

Gnocchi di patate alla sorrentina € 6,00
(Gnocchi with tomato and parmesan)

Tagliatelle al ragù Bolognese € 8,00
(Pasta with bolognese sauce)

PRIMI DI TERRA
(First courses)

** disponibile in alcuni periodi dell'anno chiedere disponibilità al cameriere
** available according to the season - please ask the waiter

* Prodotto all'origine surgelato
* Deep frozen product

Please inform your server if you have any food allergies or special dietary restrictions



Spaghetti di Gragnano alle vongole € 10,00
(Spaghetti with clams)

Paccheri napoletani ai frutti di mare € 12,00
(Spaghetti with mussels and mixed clams)



Paccheri alla Genovese di mare* € 12,00
(Sauce based on onion, octopus, squid, cuttlefish, shrimp)

Spaghetti di Gragnano con polipetti* alla luciana € 10,00
(Spaghetti with little octopuses, tomato, black olives and capers)



Paccheri Napoletani dello chef con pesce fresco del giorno e frutti di mare € 20,00
(Pasta with fresh fish – sea bream or sea bass)

** disponibile in alcuni periodi dell'anno chiedere disponibilità al cameriere

** available according to the season - please ask the waiter

* Prodotto all'origine surgelato

* Deep frozen product

Please inform your server if you have any food allergies or special dietary restrictions

PRIMI DI MARE
(First courses - seafood)



Scaloppina al limone € 6,00
(Lemon escalope)

Scaloppina al vino bianco € 6,00
(White wine escalope)

Salsiccia alla brace € 6,00
(Sausage neapolitan grilled)

Salsiccia con friarielli napoletani € 8,00
(Sausage and neapolitan "friarielli" neapolitan broccoli rape)



Polpette al ragù € 5,00
(Meatballs with neapolitan tomato sauce)

Carne alla genovese € 7,00
(Veal meat, beef sauce and onions)

Costoletta di maiale alla griglia € 7,00
(Grilled pork ribs)

Cotoletta alla milanese € 7,00
(Milanese cutlet - meat dipped in eggs, breaded and fried)



Straccetti di manzo al balsamico con rucola e pomodorini € 10,00
("Little rags" of beef with balsamic vinegar, arugula and cherry tomatoes)

Tagliata di manzo rucola e grana € 14,00
(Sliced beef with arugula and Grana padano cheese)

Bistecca di manzo alla griglia € 10,00
(Grilled beef steak)



T bone circa 500gr € 18,00
(T - bone steak - among 500 gr)

Filetto di manzo alla griglia € 15,00
(Grilled beef tenderloin/fillet)

SECONDI DI CARNE
(Second courses - Meat)

Please inform your server if you have any food allergies or special dietary restrictions



Alici fritte € 5,00
(Fried anchovies)



Pesce spada* alla griglia € 8,00
(Grilled swordfish)



Frittura di paranza € 10,00
(mixed small fishes fried - small hakes, little mullets and small soles)

Frittura di gamberi e calamari* € 10,00
(Fried prawns and fried squids)



Frittura solo calamari* € 9,00
(Fried squids only)

Frittura solo gamberetti* € 8,00
(Fried prawns only)

Frittura mista del golfo* € 20,00
(Fry mix - small hakes, little mullets, small soles, squids and prawns)

Baccala in cassuola € 8,00
(Codfish with tomato and capers)

Gamberoni* alla griglia € 10,00
(Grilled prawns)

Calamaro* alla griglia € 10,00
(Grilled squid)

Spigola alla griglia € 13,00
(Grilled sea bass)

Orata alla griglia € 13,00
(Grilled sea bream)

Spigola all'acqua pazza € 14,00
(“crazy water sea bass” sea bass with cherry tomatoes, garlic, water and olive oil)

Orata all'acqua pazza € 14,00
(“crazy water sea bream” - sea bream with cherry tomatoes, garlic, water and olive oil)



Grigliata di pesce misto* € 15,00
(Mixed grilled fish - Prawns, swordfish and squid)

Zuppa di pesce Anonymous x 2 € 50,00
(Fresh fish with prawns, squids, swordfish, octopus, mixed clams, mussels, cherry tomatoes, garlic and fried bread - x 2 people)

Pesce fresco del Tirreno al kg € 40,00
(Tyrrhenian fresh fish)

** disponibile in alcuni periodi dell'anno chiedere disponibilità al cameriere

** available according to the season - please ask the waiter

* Prodotto all'origine surgelato

* Deep frozen product

CONTORNI
(Side dishes - vegetables)



Insalata mista € 3,00
(Mixed salad)

Insalata verde € 2,50
(Green salad)

Insalata di pomodori € 3,00
(Tomato salad)

Patatine fritte € 3,00
(French fries)



Contorno dalla nostra vetrina € 3,00
(Side dish from our
vegetables showcase)



**Selezione di 3 contorni
dalla nostra vetrina** € 6,00
(Selection of 3 side dishes
from our vegetables showcase)



Babà € 3,50
(Neapolitan babà - small yeast cake saturated in syrup made with rum)



Tiramisù € 3,50
(Sponge cake coffee moistened and with whipped cream and flavoured with cocoa)



Pastiera napoletana € 3,50
(Neapolitan "Pastiera" pie - tart made with cooked wheat, ricotta cheese and flavoured with orange flower water)



Torta pan di stelle € 3,50
(Sponge cake based on "pan di stelle cookies"- sweet chocolate biscuits topped with sugar star icing)



Torta napoli € 3,50
*(crema pasticcera e amarene intere)
(Naple's cake - tart with pastry cream and whole sour cherries)*

Delizia a limone € 3,50
(Lemon delight - sponge cake with whipped cream and lemon cream)



DOLCI DI NOSTRA PRODUZIONE
(Dessert - our production)



Frutta in base al periodo
(Fruit according to the season)

€ 3,00



FRUTTA DI STAGIONE
(Seasonal fruit)



Acqua da 1 lt - <i>(Water 1 lt - natural or sparkling)</i>	€ 2,00	Rucolino <i>(Bitter made with arugula)</i>	€ 2,50
Coca Cola 33 cl	€ 2,00	Limoncello <i>(liqueur made with lemons)</i>	€ 2,50
Coca Cola 0 33 cl	€ 2,00	Meloncello <i>(liqueur made with melon)</i>	€ 2,50
Coca Cola 1 lt.	€ 3,00	Liquirizia <i>(liqueur made with licorice)</i>	€ 2,50
Fanta 33 cl	€ 2,00	Grappa bianca - <i>(white grappa)</i>	€ 3,00
Sprite 33 cl	€ 2,00	Grappa barricata - <i>(Barrique grappa)</i>	€ 3,00
Birra Peroni 33 cl	€ 2,00	Amaro del capo - <i>(Digestif bitter)</i>	€ 3,00
Birra Peroni 66 cl	€ 3,00	Amaro Jagermeister - <i>(Digestif bitter)</i>	€ 3,00
Caffe - Espresso	€ 1,00	Amaro Averna - <i>(Digestif bitter)</i>	€ 3,00
Caffe decaffeinato <i>(Decaffeinated coffee)</i>	€ 1,50	Amaro Lucano - <i>(Digestif bitter)</i>	€ 3,00
Caffe americano - <i>(American coffee)</i>	€ 1,50	Fernet Branca - <i>(Digestif bitter)</i>	€ 3,00
Caffe doppio - <i>(Double espresso)</i>	€ 2,00	Whisky	€ 4,00
Cappuccino	€ 2,00		

Coperto € 1,00
(Coperto Charge €1,00 for people)

Servizio 0% - (Service 0%)

BIBITE - AMARI
(Drinks - Bitters & Digestives)



Seguici su  



trattoriaanonymous@gmail.com