



## ENTRÉES

---

Cuoppo del pescatore : petits calamars, crevettes et anchois frits ; 14

Salade de poulpe ; 18

Calamars farcis sur lit de légumes de saison ; 14

Carpaccio de bœuf accompagné de copeaux de parmesan, roquette et tomates cerises ; 16

Parmigiana d'aubergines ; 12

Mozzarella de bufflonne AOP accompagnée de tomates cerises et de basilic ; 10

Friture à l'italienne : Frittatina di pasta (croquette de pâtes), mozzarella in carrozza (panée et frite), montanarina (petite pizza frite) et légumes en beignets.

Assortiment de trois ; 12

À l'unité ; 4

Bruschetta à la mozzarella de bufflonne ; 6

Bruschetta à la tomate ; 5

\*service ; 3



## PÂTES ET RIZ

---

Risotto alla pescatora aux crevettes, poulpe, calamars et fruits de mer ; 22

Spaghetti aux palourdes et lupins ; 18

Gnocchetti aux deux tomates, fruits de mer et pecorino romano ; 16

Spaghetti alla Nerano avec courgettes et provolone del Monaco ; 16

Pâtes et pommes de terre à la provola ; 12

Rigatoni à la bolognaise avec provola fondante, du jambon blanc et du parmesan, passés au four pour un croustillant doré ; 16

\*service ; 3



## VIANDE ET POISSON

---

Tataki de thon aux friarielli (brocolis-raves) à la napolitaine ; 18

Tranche de saumon cuite à basse température, accompagnée d'une salade de fenouil, de poivrons rouges, d'échalotes avec une vinaigrette à l'orange ; 20

Poulpe rôti sur crème de pommes de terre et mayonnaise au citron vert ; 22

Entrecôte argentine grillée ; 24

Boulettes de viande traditionnelles au ragoût napolitain ; 15

Escalope dorée servie avec de copeaux de parmesan,  
roquette et tomates cerises ; 14

\*service ; 3



## EN ACCOMPAGNEMENT

---

Pommes de terre en chips, cuites au four, parfumées au paprika ; 6

Grand assortiment de légumes en double cuisson ; 6

Légumes de saison ; 6

Salade avec carottes, tomates cerises et maïs ; 4

## SALADES

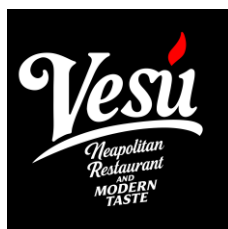
---

Grande salade au thon : salade avec du thon à l'huile d'olive, des olives vertes, des câpres, des tomates et de l'huile EVO ; 12

Grande salade au poulet : salade avec des lamelles de poulet à la vapeur, du maïs, des carottes en julienne, des copeaux de parmesan et de l'huile EVO ; 12

Salade Caprese : fromage fiordilatte de la Côte avec des tomates San Marzano, du basilic frais, une pincée d'origan et de l'huile EVO : 10

\*service ; 3



## PIZZA

---

### Marinara

Tomate San Marzano AOP, huile EVO, ail, origan ; 7,50

Supplément : anchois ; 2,50

### Cosacca

Tomate San Marzano AOP, Parmigiano Reggiano, huile EVO, basilic ; 7,50

### Margherita

Tomate San Marzano AOP, fiordilatte, huile EVO, basilic ; 8,00

### Margherita AOP

Tomate San Marzano AOP, mozzarella de bufflonne AOP,

huile EVO et basilic ; 10,00

### Rustica

Provola, saucisse, friarielli (brocoli-raves), huile EVO ; 11,00

### 4 fromages

Parmesan, provola, gorgonzola, Emmental, basilic, huile EVO ; 12,00

### Diavola

Tomates San Marzano AOP, mozzarella, spianata calabra (salami épicé),  
huile EVO et basilic ; 11,00

### Capricciosa

Tomates San Marzano AOP, mozzarella, jambon blanc, champignons de Paris,  
salami napolitain, artichauts grillés, olives cailletier, huile EVO et basilic ; 13,00

### Parmigiana

Croûte fourrée à la ricotta, ragoût napolitain, aubergines au parmigiana, provola,  
poivre noir, huile EVO et basilic ; 14,00

### Calzone

Tomates San Marzano AOP, ricotta, salami napolitain,  
huile EVO et basilic ; 12,00

### Nerano

Crème de courgettes, chips de courgettes, provola, basilic  
et Provolone del Monaco ; 12,00

### Vesù Calzone

Garnie à l'escarole, olives noires, provola, huile EVO et basilic ; 12,00

Supplément : Croûte fourrée à la ricotta + 3,00

\*service ; 3



## DESSERT

---

Tiramisù ; 6

Cheesecake (caramel, fruits rouges, pistache) ; 6

Baba napolitain ; 5

Fondant au chocolat ; 7

Dessert du jour (voir avec le personnel)

\*service ; 3